

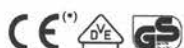
**Panasonic**








# PROFESIONÁLNE MIKROVLNNÉ RÚRY



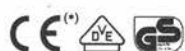
PANASONIC POWER PROFESSIONALS TECHNICKÉ ÚDAJE 2017





		KOMBINOVANÁ TRIEDA					TRIEDA 1 000 WATT	
								
Znaky výkonnosti		NE-2153-2	NE-2143-2	NE-1843	NE-1653	NE-1643	NE-1037	NE-1027
Úroveň výkonu	Vysoká	2 100 W	2 100 W	1 800 W	1 600 W	1 600 W	1 000 W	1 000 W
	Stredná	60-90 %	1 050 W	900 W	800 W	800 W	500 W / Interval	500 W
	Nízka	25-50 %	—	—	—	—	—	100 W
	Rozmrazovanie	340 W	340 W	340 W	340 W	340 W	340 W / Interval	340 W / Interval
	Pohotovostný režim	Áno	—	—	—	—	—	—
Kremenný gril	—	—	—	—	—	—	—	—
Horúci vzduch	—	—	—	—	—	—	—	—
+10 / +20 sekúnd	Áno	—	—	—	—	—	—	—
Plošné tlačidlá	Áno	—	—	Áno	—	—	Áno	—
Pamäť na čas varenia	30 voľných miest v programovej pamäti	—	—	—	30 voľných miest v programovej pamäti	—	20 voľných miest v programovej pamäti	—
Zadanie viac než jedného času a úrovne výkonu	3 časy a 3 úrovne výkonu	—	—	—	—	—	3 časy a 3 úrovne výkonu	—
Dvojpodlažné ovládanie	Áno	Áno	—	—	—	—	—	—
Časový spínač (elektronický)	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 99 Min.	max. 30 Min. (mechanický)
Otváranie dvierok	Bokom vľavo	Bokom vľavo	Bokom vľavo	Bokom vľavo	Bokom vľavo	Bokom vľavo	Bokom vľavo	Bokom vľavo
Možnosť úpravy zvukového signálu	Áno	—	—	Áno	Áno	Áno	Áno	—
Počet magnetrónov	2 magnetróny / 1 050 W s 2 otočnými anténami	2 magnetróny / 1 050 W s 2 otočnými anténami	2 magnetróny / 900 W s 2 otočnými anténami	2 magnetróny / 1 050 W s 2 otočnými anténami	2 magnetróny / 800 W s 2 otočnými anténami	1 magnetrón / 1 000 W s 1 otočnou anténou	1 magnetrón / 1 000 W s 1 otočnou anténou	
Predný vzduchový filter	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	—	—	
Možnosť montáže na seba	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	—	—	
Automatická diagnóza chýb	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	—	
Meracie vybavenie na prevádzkové používanie	Áno	—	—	—	—	—	—	
Kryt a rúra z nehrdzavejúcej ocele s keramikou podložkou	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	
Objem	18 litrov	18 litrov	18 litrov	18 litrov	18 litrov	22 litrov	22 litrov	
Vnútorňé rozmery rúry - (ŠxVxH)	330 x 175 x 310 mm	330 x 175 x 310 mm	330 x 175 x 310 mm	330 x 175 x 310 mm	330 x 175 x 310 mm	330 x 200 x 330 mm	330 x 200 x 330 mm	
Externé rozmery - (ŠxVxH)	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	510 x 306 x 360 mm	510 x 306 x 360 mm	
Spotreba energie	3 160 W / 14,3 A	3 160 W / 14,3 A	2 830 W / 12,7 A	2 590 W / 11,7 A	2 590 W / 11,7 A	1 490 W / 6,6 A	1 490 W / 6,6 A	
Mriežkové napätie	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	
Hmotnosť / Netto	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg	17,8 kg	17,8 kg	
Dodávané príslušenstvo	1 keramická podložka	1 keramická podložka	—	—	—	—	—	

# PROFESIONÁLNE MIKROVLNNÉ RÚRY



## KOMBINOVANÁ TRIEDA



## GURMÁNSKA TRIEDA PRO II



Znaky výkonnosti		NE-C1475	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Úroveň výkonu	Vysoká	1 350 W	3 200 W	2 100 W	1 800 W	1 800 W
	Stredná	650 W / Interval	1 600 W / Interval	1 050 W / Interval	900 W / Interval	900 W / Interval
	Nízka	420 W / Interval 240 W / Interval	340 W / Interval	340 W / Interval	340 W / Interval	340 W / Interval
	Rozmrazovanie	180 W / Interval	170 W / Interval	170 W / Interval	170 W / Interval	170 W / Interval
	Pohotovostný režim	Áno	—	—	Áno	—
Kremenný gril	1 840 W / 1 500 W	—	—	—	—	
Horúci vzduch	1 800 W (100-250 °C)	—	—	—	—	
Kombinované varenie	Kombinácia mikrovlnnej rúry s grilom, horúcim vzduchom, grilom s cirkulujúcim vzduchom	—	—	—	—	
Predhrievanie	190 °C, 220 °C, 240 °C	—	—	—	—	
Plošné tlačidlá	Áno	—	—	Áno	—	
Pamäť na čas varenia	99 voľných miest v programovej pamäti	—	—	16 voľných miest v programovej pamäti	—	
Zadanie viac než jedného času a úrovne výkonu	3 časy a 3 úrovne výkonu	—	—	3 časy a 3 úrovne výkonu	—	
Dvojpodlažné ovládanie	—	Áno	Áno	Áno	Áno	
Časový spínač (elektronický)	max. 180 Min.	max. 60 Min.	max. 60 Min.	max. 60 Min.	max. 60 Min.	
Otváranie dverok	Bokom vľavo	Dole	Dole	Dole	Dole	
Možnosť úpravy zvukového signálu	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	
Počet magnetrónov	2 magnetróny / 675 W s 1 otočnou anténou	4 magnetróny / 800 W so 4 otočnými anténami	4 magnetróny / 525 W so 4 otočnými anténami	4 magnetróny / 450 W so 4 otočnými anténami	4 magnetróny / 450 W so 4 otočnými anténami	
Predný vzduchový filter	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	
Možnosť montáže na seba	—	—	—	—	—	
Automatická diagnóza chýb	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	
Meracie vybavenie na prevádzkové používanie	—	Áno	Áno	Áno	Áno	
Kryt a rúra z nehrdzavejúcej ocele s keramikou podložkou	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	
Objem	30 litrov	44 litrov	44 litrov	44 litrov	44 litrov	
Vnútorne rozmery rúry - (ŠxVxH)	406 x 217 x 336 mm	535 x 250 x 330 mm (zodpovedá nádobe 1/1 Gastronorm)	535 x 250 x 330 mm (zodpovedá nádobe 1/1 Gastronorm)	535 x 250 x 330 mm (zodpovedá nádobe 1/1 Gastronorm)	535 x 250 x 330 mm (zodpovedá nádobe 1/1 Gastronorm)	
Externé rozmery - (ŠxVxH)	600 x 383 x 484 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm	
Spotreba energie	3 300 W / 14,5 A	4 960 W / 12,9 A	3 650 W / 9,5 A	3 200 W / 15,0 A	3 200 W / 15,0 A	
Mriežkové napätie	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	
Hmotnosť / Netto	38,8 kg	65 kg	54 kg	54 kg	54 kg	
Dodávané príslušenstvo	1 rošt, 1 keramická podložka, 1 SD Karta	1 keramická podložka	1 keramická podložka	1 keramická podložka	1 keramická podložka	



**Panasonic**

# PROFESIONÁLNE MIKROVLNNÉ RÚRY



PANASONIC POWER PROFESSIONALS

KATALÓG 2017









## PROFESIONÁLNE MIKROVLNNÉ RÚRY PRE KAŽDÚ SITUÁCIU

Panasonic má vo vývoji a výrobe profesionálnych, a v domácnostiach používaných, elektronických spotrebičov celosvetovo vedúce postavenie. Toto globálne vedúce postavenie u širokej škály produktov je potvrdením známych vysokých nárokov na kvalitu.

Toto sa ukazuje aj u našej najnovšej rade profesionálnych mikrovlnných rúr pre komerčné použitie, ktorá ťaží z viac ako 45 rokov skúseností vo vývoji mikrovlnných rúr.

Produktová paleta Panasonic sa skladá z výkonných profesionálnych produktov pre všetky trhové odvetvia a umiestnenia kuchýň. Ponúkajú Vám v ťažkom každodennom pracovnom poriadku na všetkých úrovniach manažovania kuchyne rôzne výhody: Od efektívneho rozmrazovania až po šetrné varenie v najvyššej kvalite.

Obsah	3
Prehľad profesionálnych mikrovlniek	4
Kombinovaná trieda	6
Gurmánska trieda	8
Kompaktná trieda	10
Trieda 1000-Watt	11
Výkon varenia	12
Silnejšie regenerovanie	13
Pravidelný výkon varenia	14
Šetrné rozmrazovanie	15
Výhody profesionálnych mikrovlniek Panasonic	16
Zníženie nákladov na potraviny	16
Zníženie pracovných nákladov	17
Zníženie nákladov na prevádzku	18
Zníženie nákladov na inštaláciu	19
Vývoj nákladov	20
Spôľahlivosť	21
Odporúčania	22

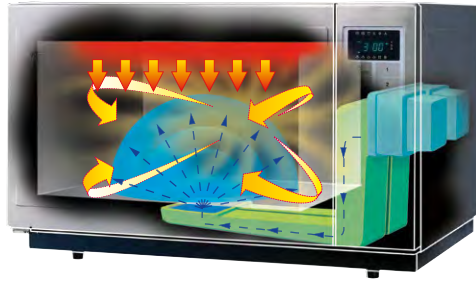




## Kombinovaná trieda

30 litrov

- Mikrovlnná rúra, gril, gril s cirkulujúcim vzduchom, horúci vzduch
- 2 magnetróny



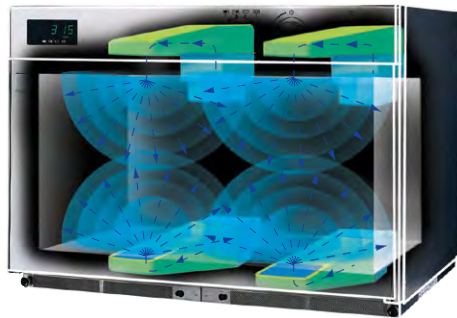
NE-C1475

- 1350 Watt mikrovlnná rúra | 1840 Watt gril
- 250 °C gril s cirkulujúcim vzduchom | 250 °C horúci vzduch
- Programové a manuálne prevádzkovanie

## Gurmánska trieda

44 litrov

- Zodpovedá nádobe 1/1 Gastronorm
- 4 magnetróny



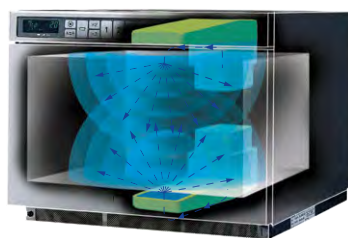
NE-1880

- 1800 Watt
- Programové a manuálne prevádzkovanie

## Kompaktná trieda

18 litrov

- Kompaktné prevedenie
- 2 magnetróny



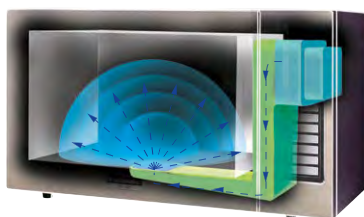
NE-2153-2

- 2100 Watt
- Programové a manuálne prevádzkovanie

## Trieda 1000-Watt

22 litrov

- Štandardné prevedenie
- 1 magnetrón



NE-1037

- 1000 Watt
- Programové a manuálne prevádzkovanie



**NE-3240**

- 3200 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



**NE-2140**

- 2100 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



**NE-1840**

- 1800 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



**NE-2143-2**

- 2100 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



**NE-1843**

- 1800 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



**NE-1027**

- 1000 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



## 30 litrov

- Mikrovlnná rúra, gril, gril s cirkulujúcim vzduchom, horúci vzduch
- 2 magnetróny



## GASTRONOMICKÁ MIKROVLNNÁ RÚRA S SD-KARTOU.

Kombinované Panasonic zariadenia spájajú horúci vzduch, gril, gril s cirkulujúcim vzduchom a gril s horúcim vzduchom s mikrovlnnou rúrou.

S kombinovaným zariadením NE-C1475 máte viacero prístrojov v jednom výkonnom zariadení a disponujete tak maximálnou flexibilitou: zapečené toasty, pizze, pečivo, náky, pečené mäso, polievky alebo čerstvá zelenina sú obratom ruky hotové na stole – jednoducho perfektné pre bistrá, kaviarne, stánky s rýchlym občerstvením, hotely, kantíny, mäsiarstva, nemocnice a malé gastronómické prevádzky.

Technológia s SD-kartou je ideálna pre pohostinstvá, reštaurácie, kantíny a bary, v ktorých sú rovnaké výsledky a jednoduché ovládanie obzvlášť dôležité. Denné aktuálne pokyny na prípravu môžu byť odovzdané jednotne na všetky prevádzky jedného reťazca.

Pamäť prístroja pritom umožňuje aj realizáciu zložitých variácií menu s príslušnými nastaveniami. Po naprogramovaní, na počítači alebo priamo na zariadení, môžete stlačením gombíka pripraviť až 99 jedál.

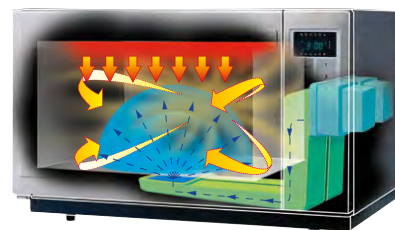
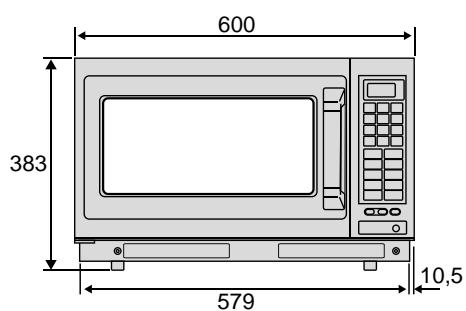
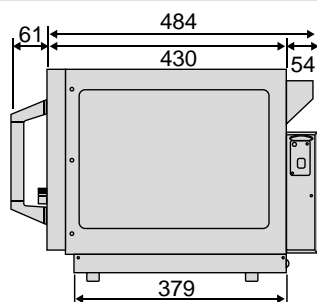
## Stručný opis funkcií

- Profesionálne zariadenie s rôznymi kombináciami horúceho vzduchu, grilu s cirkulujúcim vzduchom, grilom s horúcim vzduchom a grilom s mikrovlnnou rúrou
- 1350 Watt mikrovlnná rúra, 1840 Watt gril, 250 °C gril s cirkulujúcim vzduchom, 1800 Watt horúci vzduch
- Mikrovlnná rúra s 5 úrovňami výkonu
- Kryt a rúra z nehrdzavejúcej a odolnej ocele
- Objem rúry 30 litrov
- Predhrievanie 190 °C, 220 °C, 240 °C
- Nastavenie teploty pre horúci vzduch od 100 °C do 250 °C
- Katalyticky potiahnutá zadná stena Easy-Clean pre automatickú čistotu
- Vypínateľný zvukový signál
- Pribalená 16MB SD-karta
- Jednoducho ovládateľný program
- Programovanie na počítači za pomoci MS Excel alebo priamo na zariadení
- 99 rôznych programov je možné uložiť jednotlivito v 3 fázach a následne poslať cez email

ÚPLNE PRESNÉ DUSENIE



MIKROVLNNÁ RÚRA: ROZMRAZENIE



## NE-C1475

- 1350 Watt mikrovlnná rúra | 1840 Watt gril | 250 °C gril s cirkulujúcim vzduchom | 250 °C horúci vzduch
- Programové a manuálne prevádzkovanie



GRIL: ZAPEKANIE

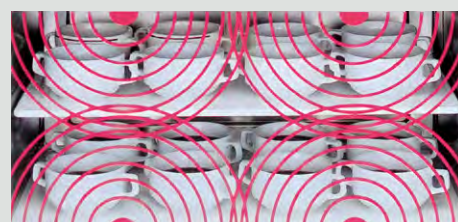
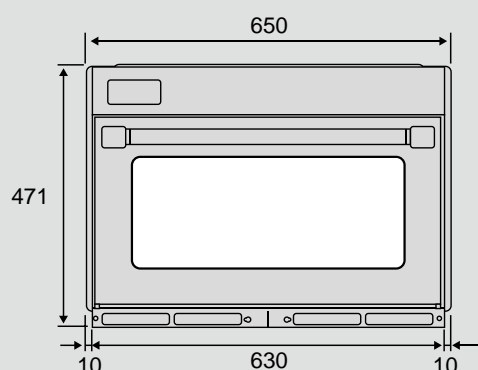
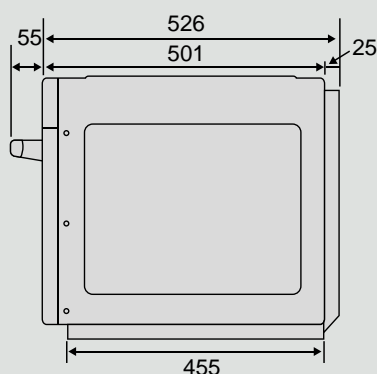


RÚRA: PEČENIE



44 litrov

- Zodpovedá nádobe 1/1 Gastronorm
- 4 magnetróny



- Veľký, variabilný vnútorný priestor - 44 litrov, 1/1 Gastronorm
- Miesto až na 4 taniere alebo 16 polievkových misiek

## GURMÁNSKA TRIEDA S OBJEMOM 44 LITROV.

Ideálne profesionálne zariadenia s veľkým, variabilným vnútorným priestorom pre všetkých, ktorí by chceli podávať veľké množstvá za čo najkratší čas.

Pre ich pevnú konštrukciu disponujú tieto zariadenia účinnosťou a kapacitou, ktorá zaručuje rovnomernejšie výsledky aj vtedy, keď ide o rýchlosť a veľkú nálož.

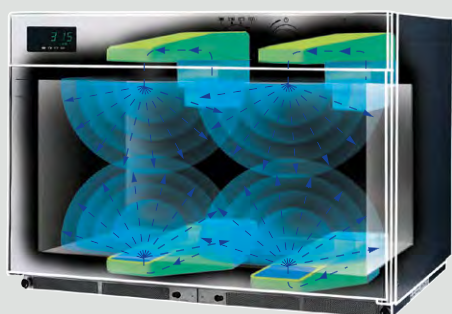
Je ideálnym riešením pre gastronomické zásobovanie prevádzok a nemocníc, kantín, škôl, veľkých reštaurácií, hotelov a pohostinstiev s veľkou náložou jedál s viacerými porcami alebo jednotlivých porcií jedál. Takto presvedčia tieto profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic vo veľkých kuchyniach.

### Stručný opis funkcií

- Napájanie mikrovlnnej rúry 4 magnetrónmami a rotujúcimi dutými vodičmi pre rýchlejšie a rovnomernejšie ohriatie
- Objem 44 litrov
- 4 úrovne výkonu: vysoká, stredná, nízka a rozmrazovanie
- Kryt a rúra z nehrdzavejúcej a odolnej ocele
- Zaoblený, jednoducho umývateľný vnútorný priestor s vyberateľnou keramikou podložkou
- Nastavenie pomocou otáčavého gombíka
- Vŕhovacé, smerom nadol sa otvárajúce sklápacie dverka
- Vypínateľný zvukový signál

### Špecifické funkcie pri modeloch s tlačidlovým riadením

- Časovač s otáčavým gombíkom
- Programovateľné tlačidlové riadenie
- 16 programov s maximálne 3-ma časmi a výkonmi
- Funkcia rýchleho štartu umožňuje ovládanie pomocou jedného jediného stlačenia tlačidla



**NE-1880**

- 1800 Watt
- Programové a manuálne prevádzkovanie



**NE-3240**

- 3200 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



**NE-2140**

- 2100 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



**NE-1840**

- 1800 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



## 10 KOMPAKTNÁ TRIEDA

### 18 litrov

- Kompaktné prevedenie
- 2 magnetrony



### NE-1843

- 1800 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



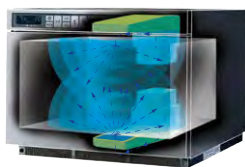
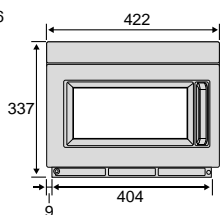
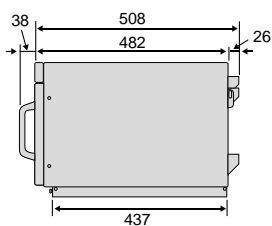
### NE-2143-2

- 2100 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



### NE-2153-2

- 2100 Watt
- Programové a manuálne prevádzkovanie



	Expresné varenie	Jednoduché ovládanie	Ľahko sa čistí	Priestorovo úsporný
<b>Model - Panasonic kompaktná trieda</b>	Vysoká energia a 2-té napájanie zhora i zdola	30 voľných miest v programovej pamäti (10 tlačidiel, 2-3 možnosti priradenia)	Hladký vnútorný priestor, vyberateľný rúrový kryt, čistenie v umývačke riadu, bez otočného taniera	Stohovateľný
<b>Model - mikrovlnná rúra pre domácnosť*1</b>	Nízka-stredná energia – napájanie zo strany	Žiadne tlačidlá programovej pamäti	S otočným tanierom	Nemožno montovať na seba

# KOMPAKTNÁ TRIEDA PANASONIC.

Malá skrinka, veľký výkon. 2 poschodia pre jedlá na 2 tanieroch sa postarajú o okamžitý pôžitok.

Táto modelová rada je zameraná na rýchlu produkciu jednotlivých porcií. Je ideálnym riešením pre reštaurácie s rýchlym občerstvením, predajné miesta alebo iné, často navštevované, podniky ako sú supermarkety, stánky s jedlom na železničnej stanici a i. s vysokým odbytom. Ak je málo priestoru, zariadenia možno pomocou spojovacej dosky, ktorá je dostupná ako príslušenstvo, bezpečne stohovať.

### Stručný opis funkcií

- Napájanie mikrovlnnej rúry 2 magnetronmi hore a dole zabezpečuje rovnomerné ohriatie
- Kryt a rúra z nehrdzavejúcej a odolnej ocele
- Objem 18 litrov
- Zaoblený, jednoducho umývateľný vnútorný priestor s vyberateľnou hornou stenou
- Dve zariadenia možno bezpečne stohovať
- Vŕhacové dviery so širokým pozorovacím okienkom
- Vyberateľná keramická podložka (súčasťou balenia)\*2
- Dvojpodlažné ovládanie\*2

### Špecifické funkcie NE-2153-2

- 30 miest v programovej pamäti
- 3 úrovne výkonu: vysoká, stredná a nízka
- Manuálne nastaviteľné dvoj- alebo trojstupňové ohrievanie
- Nastaviteľné ohrievanie dvojitého alebo trojitého množstva
- Programový zámok umožňuje ovládanie jediným dotykom tlačidla
- Funkcia opakovania (len pre manuálne ohrievanie)
- Upozornenie na čistenie vzduchového filtra
- Nastaviteľný zvukový signál

\*1 Toto porovnanie bolo vykonané s komerčným štandardným modelom mikrovlnnej rúry v priemernom prevedení pre domáce použitie.

\*2 Platí pre zariadenia NE-2143-2 a NE-2153-2

22 litrov

- Štandardné prevedenie
- 1 magnetrón



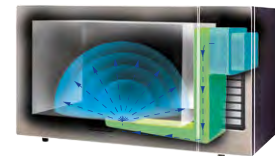
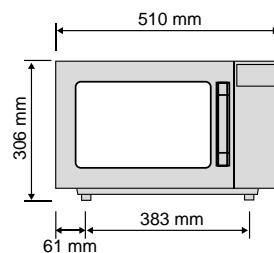
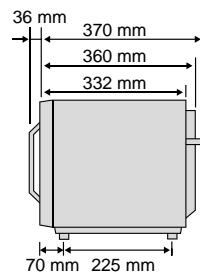
NE-1037

- 1000 Watt
- Programové a manuálne prevádzkovanie



NE-1027

- 1000 Watt
- Manuálne prevádzkovanie



## SPOĽAHLIVÁ TRIEDA 1000-WATT.

Ideálna pre malé a stredne veľké podniky. Rozmrazuje, zohrieva a varí za okamih.

Jednoduché použitie, manuálne ovládanie a programovateľnosť. Tieto zariadenia sú navrhnuté tak, aby odolávali vysokým nárokom a profesionálnemu používaniu. Či už mrazené hotové jedlá alebo zamrzené občerstvenie, ktoré má byť ohriate – tieto modely pokrývajú potreby malých až stredne veľkých gastronomických prevádzok.

Stručný opis funkcií: NE-1037

- Kryt a rúra z nehrdzavejúcej a odolnej ocele
- 3 úrovne výkonu od 340 W až 1000 W
- Objem 22 litrov
- 20 miest v programovej pamäti
- Dvoj- až trojstupňové ohrievanie – umožňuje automatickú zmenu úrovne výkonu počas ohrievania
- Programový zámok – umožňuje ovládanie jediným dotykom tlačidla na programovacej ploche
- Nastaviteľný zvukový signál

Stručný opis funkcií: NE-1027

- Kryt a rúra z nehrdzavejúcej a odolnej ocele
- Výstupný výkon od 100 W až 1000 W
- Objem 22 litrov
- Časovač s otáčavým gombíkom
- Nastavenie výkonu pomocou otáčavého gombíka





## PROFESIONÁLNE MIKROVLNNÉ RÚRY PANASONIC – NAJLEPŠIE RIEŠENIE.

Nezávisle od toho, aké potraviny alebo spôsoby prípravy sa používajú, je mikrovlnná rúra vzhľadom na svoj princíp fungovania pri ohrievaní jedál bez konkurencie. Pritom sa pokrm nevystavuje teplu zvonka, ale zohrieva sa mikrovlnným napájaním a molekulárnym trením – to ponúka špeciálne výhody:

### ■ Výhoda 1: Šikovnejšia regenerácia

Pri správnom nastavení sa pri ohrievaní v profesionálnej mikrovlnnej rúre nekoná nový proces varenia. Vopred pripravené jedlo sa jednoducho len ohreje na teplotu podávania, čím sa zachová jeho vzhľad, chuť aj konzistencia.

### ■ Výhoda 2: Rovnomerné varenie

Pri príprave jedla v profesionálnej mikrovlnnej rúre Panasonic je doba varenia kratšia, ako pri bežných mikrovlnných rúrach. Pripravované jedlo môžete kedykoľvek skontrolovať a aj nutrično-technické výhody sú presvedčivé: živiny sa nerozpusťujú. Chuť, farba a výživové vlastnosti – s výnimkou vitamínov, ktoré nie sú stabilné pri vysokých teplotách – sa nemenia.

### ■ Výhoda 3: Jemné rozmrazovanie

Mimoriadne užitočná je profesionálna mikrovlnná rúra pri rozmrazovaní mrazených jedál, kde ide o rýchlosť a kvalitu konečného výsledného produktu. Zmrazené mäso je v priebehu niekoľkých minút rozmrazené, stráca menej tekutín a ponechá si tak lepšie svoju chuť. Dokonca aj pri zelenine sa výzor, štruktúra a hmotnosť do značnej miery zachová.

### Profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic: Šité na mieru Vaším požiadavkám

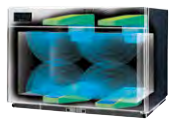
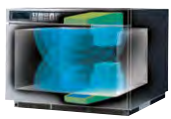


Na urýchlenie celého procesu prípravy, bez toho, aby ste zohriali svoje pracovné prostredie, by mala byť použitá mikrovlnná rúra, ktorá je prispôbená vzhľadom na jej výkonnosť a veľkosť, osobným požiadavkám a priestorovému usporiadaniu.

Ako dlhoročný a skúsený výrobca kvalitných profesionálnych mikrovlnných rúr Vám ponúka Panasonic zariadenia a technológie, ktoré zodpovedajú presne Vaším požiadavkám a z hľadiska výkonu a trvácnosti ponúkajú všetko, čo v dennom, ťažkom použití potrebujete.

# ŠETRITE PRACOVNÝ ČAS – NIE NA KVALITE: RÝCHLA REGENERÁCIA.

Naše skúsenosti pochádzajú z praxe – a nie z laboratória.

Dvojité ba až dokonca štvorité mikrovlnné napájanie profesionálnych mikrovlnných rúr Panasonic vedie v porovnaní s konvenčnými metódami k rýchlej regenerácii bez predhrievania. Programovateľné tlačidlá na zariadeniach uľahčujú presnú prípravu. Tým sa nielen docielia rovnomerné výsledky za čo najkratší čas. Aj kuchynský personál sa môže vďaka nastavenému programu počas jeho priebehu sústrediť paralelne už aj na iné úlohy.

Test regenerovania Testované z „blokoveho menu“ Podpora: Čas zohriatia z 10 °C na 80 °C.				
	Panasonic Gurmánska trieda	Panasonic Kompaktná trieda	Horúca voda	Parák
	<b>Gastronorm</b> 3200 W	<b>Kompakt</b> 2100 W	<b>Horúca voda</b> 85 °C	<b>Parák</b> 99 °C, nasýtená para
<b>Predhrievanie</b>	0 Min.	0 Min.	25 Min.	3 Min.
<b>Paradajková polievka*</b>				
200 ml	16 Sek.	26 Sek.	8 Min.	10 Min.
1,5 l	1,7 Min.	3,5 Min.	25 Min.	30 Min.
<b>Bolonská omáčka*</b>				
200 g	18 Sek.	30 Sek.	8 Min.	9 Min.
2 kg	1,7 Min.	3,5 Min.	20 Min.	20 Min.
<b>Brokolica*</b>				
140 g	25 Sek.	40 Sek.	8 Min.	10 Min.
<b>Špenát*</b>				
1 kg	1,5 Min.	3,7 Min.	15 Min.	15 Min.

\* Jednotlivé výsledky sa môžu líšiť v závislosti od použitého zariadenia. Použité viaceré úrovne výkonu a rôzne časy.

Použitie vopred pripravených jedál sa už nedá odmyslieť z dobre fungujúcej kuchyne. Dobrá príprava jedál je alfou a omegou dobre fungujúcej kuchyne.

Okrem toho pribúda v profesionálnych kuchyniach používanie praktického „convenience food“, čiže jednotlivé zabalených, chladených alebo mrazených porciovaných jedál. Medzitým bolo vyvinutých mnoho chutných jedál, ktoré sa dajú pripraviť bez veľkej námahy, rýchlo a za nízkych nákladov.

Pri regenerácii takýchto jedál sa prejavujú výhody profesionálnej mikrovlnnej rúry Panasonic oproti konvenčným, tradičným postupom. S profesionálnou mikrovlnnou rúrou Panasonic využivate tieto výhody na 100 %.

## ■ Výhoda 1: Úspora času

Váš kuchynský personál nemusí neustále kontrolovať teplotu a stav ohrievaného jedla.

## ■ Výhoda 2: Rýchlosť obsluhy

Pomocou už predvareného jedla ušetrí kuchár pri príprave čas a Vaši hostia profitujú z rýchlejšej obsluhy.

## ■ Výhoda 3: Úspora nákladov

Mikrovlnná rúra nepotrebuje dlhé predhrievanie a nemusí byť ani celý deň v pohotovostnom režime, aby ste mohli ponúknuť rýchlu obsluhu zákazníkom.



# VARTE RÝCHLO A AJ NAPRIEK TOMU ROVNOMERNE: OPTIMÁLNE ROZLOŽENIE VÝKONU.



V profesionálnej kuchyni sú pripravované rozličné jedlá a rôzne veľké porcie. Aby ste docielili dobrý výsledok a rovnomerne ohriaté jedlá, nezaobídete sa bez profesionálnej mikrovlnnej rúry vysokej kvality. Počet Wattov a výkon mikrovlnnej rúry nie sú jedinými faktormi, ktoré majú vplyv na ohrievanie.

Pre rovnomerný výsledok Panasonic zisťoval perfektnú zhodu medzi dvojitým napájaním a optimalizovaným prevedeným vnútorného priestoru. Pomocou intenzívnych testov životnosti v testovacích kuchyniach boli zariadenia testované na ich funkčnosť v praxi.

Výsledok: Vďaka dobrej prispôsobivosti je možné dlhšie pracovať s vysokou úrovňou výkonu a aj napriek tomu rovnomerne ohrievať – dokonca aj pri citlivých jedlách.

V profesionálnej kuchyni, kde ide obzvlášť o rýchlosť, sa táto výhoda rýchlo opláti. Takto profitujete vo Vašej každodennej práci z našich dlhoročných skúseností v oblasti profesionálnych kuchýň a garantovane dosiahnete vždy perfektné výsledky varenia.

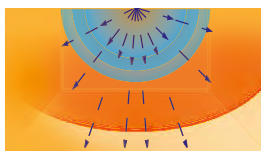
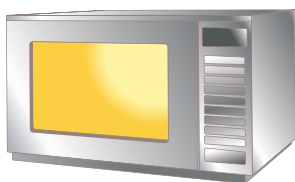
## Test v praxi: Rovnomerné varenie

Optimálne nastavenie zabezpečuje perfektné rozloženie teploty

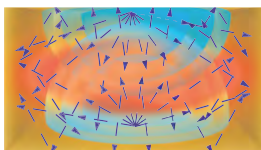
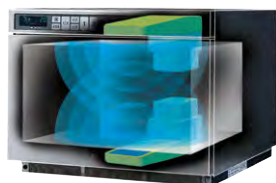
Dobré rozloženie výkonu je výsledkom optimálne koordinovaného usporiadania napájania a dizajnu vnútorného priestoru.

Rozdiel medzi profesionálnou mikrovlnnou rúrou Panasonic a obyčajnou konvenčnou mikrovlnnou rúrou sme testovali v kuchyni. Výsledok presvedčí okamžite:

Konvenčná mikrovlnná rúra so štandardným napájaním zhora



Panasonic mikrovlnná rúra Kompaktné prevedenie s 1800 W a dvojitým mikrovlnným napájaním



Ohriate 2 kg zmrazenej polievky (-20 °C)

Tento test ukazuje výhody dvojitého mikrovlnného napájacieho systému (zhora aj zdola). Pri rovnakom mikrovlnnom výkone správanie pri varení dvojitého systému umožňuje rovnomernejšie zohrievanie celého jedla.

Po 20 min. HIGH:  
Polievka je ešte polovične zmrazená



Ohriatie 2 kg zmrazenej hustej polievky (-20 °C)

Tento test dokazuje, že aj pri rovnakej mikrovlnnej výkonnosti a pri rovnakom mikrovlnnom napájacom systéme je správanie pri varení dodatočne ovplyvňované aj „prispôbením“ dizajnu vnútorného priestoru mikrovlnnej rúry.

Po 10 min. HIGH:  
Ešte nerozmrazená/ohriatá.  
Dobry výsledok až po 18 Min.



Po 20 min. HIGH:  
Polievka je rovnomerne ohriatá a hotová na podávanie



Po 4 min. HIGH/10 min. Médium: Napriek krátkemu času perfektný výsledok



# ZRÝCHLITE ROZMRAZOVANIE A ZÁROVEŇ ZACHOVAJTE KVALITU VAŠICH POTRAVÍN: PRISPÔSOBENÉ ROZMRAZOVANIE.

Rozhodujúce pre kvalitu a časový manažment. Takto rozmrazujete ako profesionál.

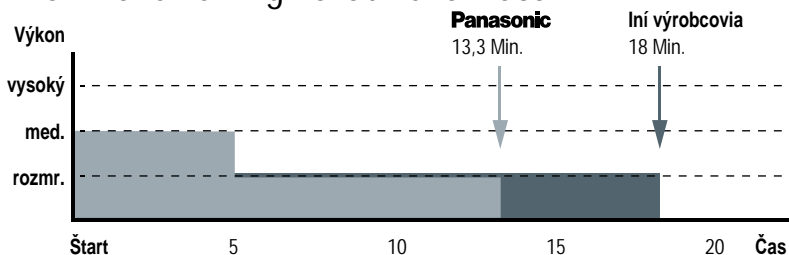
Ak sa jedná nielen o rýchlosť, ale aj o vysokokvalitné koncové výsledky, cesta musí viesť cez profesionálnu mikrovlnnú rúru Panasonic. Profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic disponujú 3 úrovňami výkonu, ktoré môžu byť nastavené ideálne ako kombinácia výkonu a času pre každý druh jedla. Touto kombináciou sa faktor ROZMRAZOVACEJ DOBY v kuchynskom postupe významne skrátil a okrem toho dostanete aj rovnako kvalitný a stále jemný výsledok rozmrazovania.

S profesionálnou mikrovlnnou rúrou Panasonic sa kvalita potravín preukázateľne zachová viac, ako pri bežnom rozmrazovaní v chladničke alebo pri izbovej teplote. Takto zostane napríklad mäso šťavnatejšie a aromatickejšie. Dokonca aj pri listovej zelenine zostane výzor, štruktúra a hmotnosť v podstate zachovaná. Veľa úspešných gastronómov spoznalo šance, ktoré sa otvárajú používaním profesionálnych mikrovlnných rúr a dôverujú výkonnostnému náskoku firmy Panasonic.

## Okolo 35 % úspory času vďaka prispôsobeniu výkonu

Rozdielne úrovne výkonu profesionálnych mikrovlnných rúr Panasonic umožňujú programovanie až troch rozdielnych výkonných a časových nastavení. Keďže môžete vďaka výbornému „prispôsobeniu“ pri rozmrazovaní použiť úroveň výkonu STREDNÁ, dosiahnete za krátky čas výborné výsledky rozmrazovania (pri tomto teste boli použité firmou Panasonic dve rôzne úrovne výkonu pri rozmrazovaní).

### Rozmrazenie 2 kg hovädzieho mäsa



Znáznomený je priebeh výstupného výkonu mikrovlnnej rúry. Výsledok rozmrazenia, výkon a čas sa môžu líšiť vzhľadom na tvar, hmotnosť, štruktúru, zloženie a teplotu vychodiskového produktu, či podložky.

Úspešní gastronómovia poznajú a využívajú výhody, ktoré im ponúkajú zmrazené jedlá: Straty na potravinách sa dajú redukovať a moderné mrazené jedlá umožňujú značnú rôznorodosť v ponuke. V mnohých prípadoch sú mrazené potraviny aj lepšie čo sa týka „čerstvosti“.

Najväčšou prekážkou na používanie mrazených potravín je často faktor ČAS, ktorý je potrebný na rozmrazenie, a KVALITA, ktorá stojí na konci celého procesu.

Čas rozmrazenia má aj veľmi veľký podiel na celom chode kuchyne. Tu sa ponúka výborná možnosť úspory času použitím mikrovlnnej rúry. Čo sa týka rýchlosti je mikrovlnná rúra pri rozmrazovaní mrazených jedál jednoducho neporaziteľná.



# ZNÍŽTE VAŠE NÁKLADY NA POTRAVINY A ZVÝŠTE ZÁROVEŇ KVALITU VAŠICH PRODUKTOV.

Drahé straty na potravinách sa dajú enormne znížiť efektívnym mraziarenským skladovaním. Okrem toho ponúkajú hotové jedlá alebo domáce pokrmy, ktoré sú dostupné aj mrazené, možnosť zákazníčkovi rýchlo a nekomplikovane ponúknuť vždy konzistentnú kvalitu. Napriek očividným výhodám sa stretávame medzi gastronómami aj s predsudkami voči mrazenému tovaru.

Najčastejšie menované dôvody:

1. Rozmrazené potraviny si pri varení ponechajú svoju vlastnú pachuť, na rozdiel od „čerstvých potravín“.
2. Rozmrazovanie trvá príliš dlho.
3. Je ťažké dosiahnuť trvalo dobré výsledky rozmrazenia: Povrch potravín už môže začať variť, pričom vo vnútri sú ešte zamrazené.

Rozumnú odpoveď ponúkajú profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic. Na rozdiel od konvenčných mikrovlnných rúr môžu pomocou rýchlejšieho a rovnomernejšieho rozmrazovania:

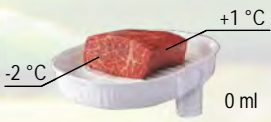



1. Znížiť kvapkanie šťavy a stratu chute;
2. Dokázateľne skrátiť čas rozmrazenia;
3. Znížiť rozdiel teplôt medzi povrchom potraviny a vnútraškom.

## Test v praxi: Rozmrazenie 2 kg hovädzieho mäsa

Garantované rýchle a rovnomerné rozmrazovanie

Pri testovaní rozmrazovania 2 kg hovädzieho mäsa (zvýšenie teploty jadra z  $-18\text{ °C}$  na  $-2\text{ °C}$ ) ukázali mikrovlnné rúry Panasonic pôsobivo ich účinnosť, spoľahlivosť a efektívnosť.

Poškodenie mäsa sa zredukuje rýchlejšim rozmrazením a straty kvapalnej šťavy sú dokázateľne minimalizované. Znížene straty kvapalných štiav znamenajú, že vlastná chuť, textúra a aróma potravín sa zachová aj po rozmrazení.

	Panasonic funkcia: „Rovnomerne rýchle rozmrazovanie“ (1800 W kompaktné prevedenie)	Štandardne mikrovlnné rozmrazenia (Definícia: úroveň výkonu 1)	Chladnička (+5 °C)	Izbová teplota (+25 °C)
Fotky: Rez cez 2 kg hovädzieho mäsa				
Doba rozmrazenia	13,3 Min.	18,0 Min.	16 Hod.	5 Hod.
Strata šťavy	0 ml	1 ml	33 ml	48 ml
Strata šťavy po 24 Hod.	1 ml	3 ml	52 ml	56 ml
Hodnotenie	+++	++	+	+

# ZVÝŠTE EFEKTIVITU VÁŠHO TÍMU A VYTVORTE VÁŠ NOVÝ KUCHYNSKÝ ŠTÝL.



Celý priebeh procesu v profesionálnej kuchyni predpokladá bezproblémovú súčinnosť jednotlivých pracovných-krokov. Doba predhrievania pritom zohráva len malú úlohu – možnosť ušetrenia času je tu preto relatívne malá. Pri vysoko efektívnej kuchyni musia byť optimalizované najdôležitejšie kuchynské procesy ako sú rozmrazovanie, varenie a servírovanie, aby sa mohli efektívnejšie využívať ľudské zdroje.

Aby ste mohli viesť Vašu kuchyňu s minimálnymi pracovnými nákladmi, ponúkajú preto mikrovlnné rúry Panasonic pre tieto tri oblasti riešenie:

- **Riešenie 1: Rýchle rozmrazovanie** – s cieľom maximalizovať efektivitu  
Rýchle a rovnomerné rozmrazovanie mikrovlnnými rúrami Panasonic minimalizuje čas na predprípravu potravín, a rozširuje tak flexibilitu aj rôznorodosť ponuky a šetrí cenný pracovný čas, ktorý tak môže byť lepšie využitý.
- **Riešenie 2: Rýchle varenie** – aj nezaškoleným kuchynským personálom  
Programové polia na profesionálnej mikrovlnnej rúre Panasonic umožňujú jednotlivé programovanie šéfkuchárom. Tak je zaručené, že proces varenia vyústi aj pri ovládaní neškoleným personálom a v hektickom období k rýchlym a spoľahlivým výsledkom.
- **Riešenie 3: Rýchle servírovanie** – pri minimálnom využití kuchynského personálu

Aby ste sa mohli lepšie prispôsobiť rozdielnemu počtu hostí počas dňa, môže Vaš personál v špičkách jednoducho použiť funkčné tlačidlá „x2“ pre 2 alebo „x3“ pre 3 porcie. Správny čas varenia je vypočítaný automaticky a docielite – aj keď varíte viacero porcií naraz – rovnomerné výsledky. Takto môžete s obmedzeným počtom personálu rýchlo obslúžiť veľa hostí.

## KUCHYNSKÝ PROCES



## PROGRAMOVÉ POLIA



## TLAČIDLÁ X2 A X3

(Kompaktné prevedenie s tlačidlovým poľom)





# ZNÍŽTE VAŠE NÁKLADY NA PREVÁDZKU A ZLEPŠITE VAŠU EKOLOGICKÚ BILANCIU.

Silná konštrukcia, premyslené detaily: profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic prispievajú k zníženiu prevádzkových nákladov. Pretože šikovné softvérové funkcie a robustné spracovanie sú prispôbené potrebám tvrdého profesionálneho každodenného života. A to sa oplatí v malých kuchyniach rovnako ako vo veľkých, národných reštauračných reťazoch kvôli nízkym nákladom na servis a údržbu.

## Profitujte zo stabilne vysokej účinnosti a ušetríte na nákladoch za energie

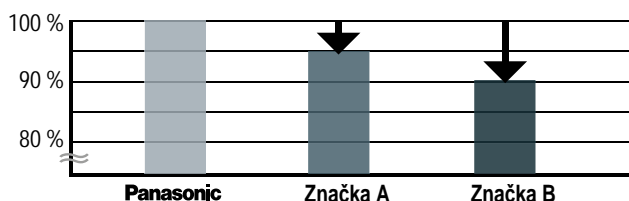
Pokročilé technológie s vyššou energetickou efektívnosťou sa odzrkadlia ihneď aj vo Vašej peňaženke. A okrem zníženia Vašich nákladov chránite zároveň životné prostredie.

Aby sme vyhodnotili reálnu efektívnosť profesionálnej mikrovlnnej rúry, nemali by sme sa pozerat' len na „pôvodnú elektrickú účinnosť“, ale taktiež aj na „reálnu účinnosť výstupného výkonu mikrovlnnej rúry“ pre jednotlivú, u Vás pripravovanú, veľkosť porcie. Pri varení v mikrovlnných rúrach je zvyčajne charakteristické poklesnutie účinnosti výstupu pri menších porciách: profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic si naproti tomu udržiavajú svoju vysokú účinnosť.

### Pôvodná elektrická účinnosť

Tu stačí jednoduchá rovnica, pri ktorej sa vydelf „maximálny výstupný výkon“ „príkonom“. Vysoká účinnosť mikrovlnných rúr Panasonic znamená

pri každodennom varení úsporu energie. V prípade firmy Panasonic sa definuje ako 100 %.\*1

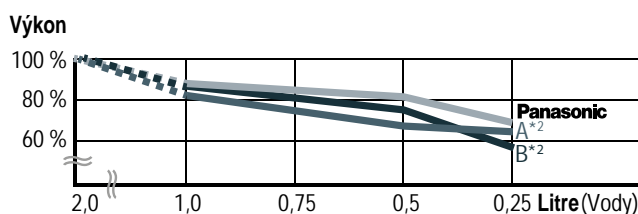


### Reálna účinnosť výstupného výkonu mikrovlnnej rúry

Najbežnejšie veľkosti porcií v kompaktnej triede ležia v oblasti od 250 g až 1000 g. Mikrovlnné rúry Panasonic si zachovávajú vyššiu

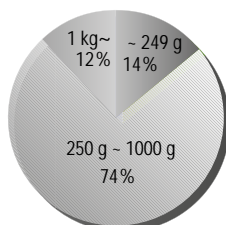
účinnosť a postarajú sa aj v tejto oblasti o úsporu energie.

Pôvodná účinnosť sa pre všetky testované príklady nastaví ako 100 % pre 2,0 l vody.\*1



### Priemerné množstvo potravín na porciu\*3

(pri kompaktných zariadeniach)



\*1 Simulácia času na varenie pre 6 porcií toho istého jedla. Pôvodný čas varenia pre jednotlivú porciu sú 3 minúty a pre štart procesu varenia sa nasadí 12 Sek. (man. prevádzka) resp. 6 Sek. (programová prevádzka). Modely A a B sú používané len na potreby simulácie. Neoznačujú žiadny konkrétny model.  
\*2 Získané na základe stanovenej vzorky na trhu (vždy jedno zariadenie).  
\*3 Predložené údaje sú získané z priemernej hodnoty prieskumu vnútorného trhu.

## Údržba softvéru

Vďaka „programovým poliám“ môžete jednoducho prispôbiť recepty uložené v mikrovlnnej rúre sezóne alebo zabezpečiť, že jedlá budú napríklad vo všetkých prevádzkach chutiť rovnako.

## Údržba hardvéru

Kvalita našich produktov stojí na prvom mieste, ale stabilná konštrukcia nie je ich jedinou výhodou. Všetky profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic ponúkajú nasledujúce tri výhody a znaky výkonnosti:

### ■ Solídna konštrukcia

Keďže sú určené pre drsné kuchynské prostredie, bola základná konštrukcia mikrovlnných rúr podrobená prísny testom kvality.

### ■ Pomocná funkcia pre čistenie (Kompaktné prevedie s tlačidlom pol'om)

Aby sa trvalo zachovala kvalita mikrovlnnej rúry, je zobrazované na displeji okienko „FILT“, ak je nutné vyčistiť vzduchový filter.

### POZNÁMKA PRI ČISTENÍ



### ■ Pomocná funkcia pri údržbe

Ak je nutná údržba mikrovlnnej rúry, zobrazí sa v okienku na displeji automatické diagnostické hlásenie. Ak tento kód povieme nášmu zákazníckemu servisu, môže sa tento sa vopred na takúto údržbu mikrovlnnej rúry pripraviť. Tak sa redukuje čas a náklady na údržbu na mieste.

### AUTOMATICKÁ DIAGNOSTIKA CHÝB





# ZNÍŽTE VAŠE NÁKLADY NA INŠTALÁCIU A LEPŠIE VYUŽITE VAŠE PRACOVNÉ PLOCHY.

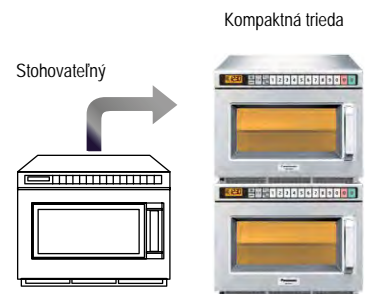
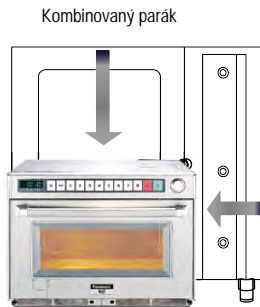
S malou, ale efektívnou kuchyňou môžete zväčšiť dostupný priestor pre Vašich hostí. Tu ponúkajú profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic nasledujúce riešenia:

## 1. Štyri funkcie v jednom zariadení

Kombinované zariadenie spája mikrovlnnú rúru, rúru s horúcim vzduchom a gril v jednom produkte. S funkciou kombinovaného varenia môžete používať tieto režimy aj súčasne.



Zodpovedá nádobe 1/1 Gastronorm- (44 l)



## 2. Veľká kapacita v malej skrinke

Gastronorm prevedenie zodpovedá „nádobe 1/1 Gastronorm“ (530 x 325 mm) (44 litrov objemu). Prítom je možné variť súčasne v 2 „nádobách 1/1 Gastronorm“.

## 3. Dve zariadenia na jednom mieste

Pomocou spojovacej platne možno inštalovať dve kompaktné zariadenia naraz. Takto možno stohovať zariadenia kompaktnej triedy a potrebujú teda už len polovičnú odstavňu plochu.





# ZVÝŠTE FREKVENCIU VAŠICH ZÁKAZNÍKOV A ZVÝŠTE VÁŠ ZÍSK.

Vývoj nákladov (Test 1800 W zariadení kompaktnej triedy)



Skráťte čakaciu dobu Vašich hostí a využite tak Vašu šancu na vyšší obrat: pomocou rýchlejšieho rozmrazovania, expresného varenia na vysokej úrovni výkonu a veľa iných, zvýšite frekvenciu zákazníkov resp. množstvo objednávok. Takto amortizujete vyššie obstarávacie náklady za veľmi krátky čas.

Počet hostí vo Vašej gastronómii sa mení v priebehu dňa a Vaši hostia si môžu počas krátkeho času objednať veľa rôznych jedál. Kľúčom k vysokému zisku vo Vašej kuchyni je preto rýchla obsluha a rýchle varenie s obmedzeným počtom personálu – aj keď sa množstvo objednávok hromadí.

Aj v malej kuchyni, napríklad v obchode alebo stánku, v ktorej často pracujú ešte s komerčnou mikrovlnnou rúrou pre domáce použitie, sa oplatí využitie profesionálnej mikrovlnnej rúry Panasonic v strednom až dlhodobom horizonte. Rýchlosť je totiž jedným z hlavných faktorov pre vysokú spokojnosť zákazníkov a ich lojalitu.

## Výhody firmy Panasonic, ktoré zvyšujú Váš zisk

### ■ Výhoda 1: Programové tlačidlá a doba ovládania\*<sup>2</sup>

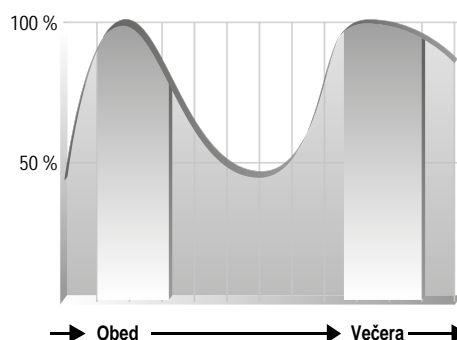
Niekedy si objednávajú viacerí hostia zároveň to isté jedlo, napríklad ak ho ponúkate ako „denné menu“. Ak používate profesionálnu mikrovlnnú rúru Panasonic a program na varenie jednotlivých porcií, nemusíte ale každú jednu porciu pripravovať jednotlivo. Stlačte jednoducho pred programovým polom tlačidlo x3 alebo x2 a správna doba na varenie pre 3 resp. 2 porcie sa automaticky vypočíta. Takto spojíte rýchle ovládanie s rovnomernými výsledkami varenia.

### ■ Výhoda 2: Stabilita výstupného výkonu\*<sup>3</sup>

Profesionálne mikrovlnné rúry Panasonic sú už od začiatku navrhnuté na to, aby počas špičiek pracovali nepretržite. Redukovanie výstupného výkonu pri bežných mikrovlnných rúrach z dôvodu princípu zohrievania magnetronu v nepretržitej prevádzke je u našich profesionálnych mikrovlnných rúrach jednoznačne merateľne zlepšené. Takže výkon aj naďalej zostáva viac konštantný a rýchlejšie varenie je možné aj v časoch najväčších špičiek.

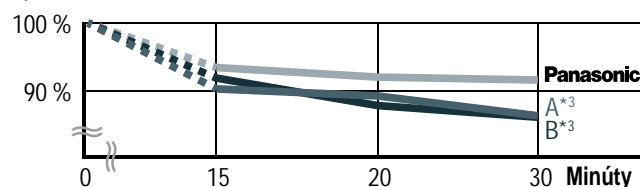
### POČET HOSTÍ

Priemerné správanie hostí\*<sup>1</sup>



Značka	Panasonic	X	Y	Z
Opakovanie	•	•	–	–
Tlačidlo x2	•	–	–	–
Tlačidlo x3	•	–	–	–
Čas	13,3 Min.	14,6 Min.	18,5 Min.	19,0 Min.

### Výkon



\*1 Predložené dáta sú získane z priemernej hodnoty prieskumu vnútorného trhu.

\*2 Simulácia času na varenie pre 6 porcií toho istého jedla. Pôvodný čas varenia pre jednotlivú porciu sú 3 minúty a pre štart procesu varenia sa nasadí 12 Sek. (man. prevádzka) resp. 6 Sek. (programová prevádzka).  
Modely X, Y a Z sú používané len na potreby simulácie. Neoznačujú žiadny konkrétny model.

\*3 Získané na základe stanovenej vzorky na trhu (vždy jedno zariadenie).

## Spôľahlivosť v „drsnom kuchynskom prostredí“

Počas prevádzky vytvárajú rôzne zariadenia v profesionálnej kuchyni drsnú atmosféru pre technické produkty. Kolísajúce teploty okolia (napr. po otváracích hodinách), para, dym a meniace sa hodnoty vlhkosti tvrdo dorážajú na techniku. Okrem toho používa gastronóm v priemere profesionálnu mikrovlnnú rúru asi 50 krát denne.

Aby sme zabezpečili, že naše mikrovlnné rúry budú pracovať efektívne aj v takomto prostredí, sú pri vývoji našich profesionálnych mikrovlnných rúr prevádzkované prísne testy, ktoré simulujú záťaž z Vašej praxe.

# DÔVERUJTE OVERENEJ KVALITE A CHRÁŤTE VAŠE ZDRAVIE.

Ako profesionál si nemôžete dovoliť žiadne prerušenie prevádzky. Preto kladieme veľký dôraz na vysokú spoľahlivosť v nepretržitej prevádzke a vystavujeme naše profesionálne mikrovlnné rúry mimoriadne tvrdým testom.



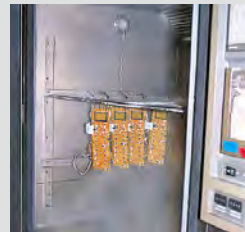
**Dlhodobá skúška ovládacieho poľa\*\***  
200.000-násobné stlačenie tlačidlových polí



**Dlhodobá skúška pri prerušovanej prevádzke\*\***  
Zapnúť (60 s) a vypnúť (30 s), 200.000-krát;  
Zapnúť (20 s) a vypnúť (10 s), 200.000-krát



**Dlhodobá skúška dvierok (otváranie a zatváranie)\*\***  
400.000-násobné otvorenie a zatvorenie dvierok



**Pohybový test dosky s plošnými spojmi\*\***  
Teplota od -40 °C až +85 °C, relatívna vlhkosť vzduchu 85 %



**Kombinovaný záťažový test\*\***  
Teplota od 0 °C do +40 °C, relatívna vlhkosť vzduchu 85 %



**Prašný a parný test\*\***  
Prevádzka v prachu a pri pare pri teplote +40 °C a relatívnej vlhkosti vzduchu 95 %

## Akreditácia, autorizácia, prihlásenie a registrácia Spoľahlivosť vzhľadom na požiadavky EMC

### Európa



• Nemecká akreditačná rada (DAR)  
DAR registračné číslo: TTI-P-161/98-00



• TÜV - Technické kontrolné združenie,  
Číslo certifikátu: JPN9906A

### USA



• NIST/Ministerstvo obchodu  
National Voluntary Laboratory Accreditation Program  
NVLAP-Laborcode: 100428-0



• Federal Communications Commission (FCC)  
FCC ohlásenie: 31040/SIT 1300F2

### Austrália/ Nový Zéland



• National Association Testing Authorities, Austrália  
(NATA) Akreditačné číslo 12242

### Japonsko



• Voluntary Control Council for Interference by Data Processing Equipment and Electronic Office Machines (VCCI)  
Registračné číslo R-193, C-193



Všetci skúšobní technici sú certifikovaní National Association of Radio and Telecommunications Engineers, Inc. (USA) ako EMC inžinieri.

Ochrana Vášho zdravia zahŕňa pre nás bezpečnosť prevádzkovania aj elektromagnetickú kompatibilitu (EMC). Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. preto prevádzkuje v Japonsku „Matsushita EMC centrum“. Je vedené podľa nášho interného štandardného procesu/systému kvality, ktorý zodpovedá ISO/IEC smerniciam 25, EN45001, EN45002 a EN45003, a dáva Vám a Vášmu tímu istotu, aby ste boli v každom prípade chránení pred záťažou EMC.



**Matsushita EMC centrum**  
Leží v oblasti, v ktorej sú možné precízne testy bez elektromagnetických rušení zvonka.



**Otvorená testovacia oblasť**  
(3 m/10 m/30 m)



**Zvukovo izolovaná komora**





## REŠTAURÁCIA DIE BULLEREI VSADILA NA PANASONIC.

Reštaurácia „Bullerei“ Tima Mälzera, jedného z najznámejších televíznych kuchárov Nemecka, a jeho partnera Patricka Rùthera, bola otvorená v roku 2009 v Hamburskej mestskej časti Schanzenviertel, a poskytuje so svojou kombináciou starého priemyselného šarmu a modernej architektúry jedinečné rustikálne, kreatívne a útulné prostredie.

Okrem prevádzky Déli, v ktorej je ponúkaná čerstvá a aj vegetariánska kuchyňa, sa v reštaurácii pripravujú kreatívno-klasické a novo-nemecké jedlá pod vplyvom Stredomoria. Pri tomto sa kladie veľký dôraz na čerstvé sezónne suroviny z okolitého regiónu.



BULLEREI: REŠTAURÁCIA TIMA  
MÄLZERA A PATRICKA RÜTHERA



VEDÚCI REŠTAURÁCIE ROSARIO CHIOLO





## BLOCK HOUSE: ÚSPECH SO ZNAČKOVOU GASTRONÓMIOU

V celom Nemecku je reštaurácia Block House známa pre najlepšie steaky a čerstvú kuchyňu.

Ročne sa v 36 reštauráciách od Berlína až po Mníchov obslúži až sedem miliónov hostí. K tomu patrí ešte 8 frančíznych podnikov v iných európskych krajinách. Jedálny lístok je po celom Nemecku rovnaký, steak priamo z lávového grilu chutí vo Frankfurte rovnako dobre ako v Hamburgu, Baked Potato – pečený zemiak – je v Stuttgarte rovnakým originálom ako v Berlíne. A všade hosť očakáva typickú atmosféru Block House, ktorá spolu spája jedlo, zážitok a komunikáciu.

Tajomstvom úspechu je značková gastronómia: v spoľahlivo vysokej kvalite je možné zažiť tento koncept v rovnakej a jedinečnej miere pre hostí v každej lokalite. Prísne kontrolované, na gram presne porciované steaky priamo od majstra z vlastnej mäsiarskej prevádzky tu tvoria hlavný produkt.

„Spotrebiteľia v dnešnej dobe majú vysoké nároky na to, za čo minú peniaze“, hovorí Stephan von Bülow, Generálny riaditeľ prevádzok akciovej spoločnosti Block House. „Pre gastronómiu to znamená nasledujúce: Hostia očakávajú nekompromisnú čerstvosť, autentický koncept, perfektné hlavné produkty, k tomu atraktívne prostredie a vynikajúcu obsluhu. Takto sa hodí značková gastronómia, ako ju ponúkame v Block House, presne do ducha tohto času.“

Na prevádzku používa Block House mikrovlnné rúry Panasonic. Mikrovlnné rúry sa hodia ideálne na použitie v systematickej gastronómii, keďže sa dajú ľahko a nekomplikovane naprogramovať, a ich čistenie sa dá vykonať rýchlo a jednoducho. Okrem toho sú robustné a vydržia pod vysokou záťažou dlhú dobu. Náklady na opravy a servis mikrovlnných rúr Panasonic sú nízke.

Akciová spoločnosť reštaurácií Block House je súčasťou Block Gruppe, ktorá pozostáva zo 17 spoločností, ku ktorým okrem iného patrí aj 5-hviezdičkový Hotel Grand Elysée Hamburg, prémiový reťazec hamburgerov Jim Block, podnik BLOCKBRÄU v Hamburskom prístave a Block Menü v Zarrentine.





Panasonic si vyhradzuje právo na zmenu dizajnu a technických údajov výrobkov bez predchádzajúceho upozornenia. Uvedené technické údaje v tomto letáku boli v čase tlače správne, môžu sa ale kedykoľvek zmeniť. Tieto informácie môžu byť v prípade záujmu poskytnuté.

Platné od marca 2017

Panasonic Marketing Europe GmbH  
Oddział w Polsceul. Wołoska 9A,  
02-583 Warszawa  
Tel.: +48 22 338 11 68, fax: +48 22 338 12 00  
[www.panasonic.pl](http://www.panasonic.pl)

Vydavateľ: Panasonic Marketing Europe GmbH, Hagenauer Strasse 43, 65203 Wiesbaden

Servisná linka\* pre otázky spotrebiteľov  
(Po-Pia od 8:00 do 20:00, So od 12:00 do 17:00)  
Domáce spotrebiče a elektrické nástroje

**+421 2 206 22 911**

\* Volanie je spoplatnené podľa cenníka pre hlasové služby pevnej siete Vášho telefónneho operátora. Ceny hovorov z mobilnej siete sa môžu líšiť.