

Panasonic



PROFESSIONAL
KITCHEN 食

Micro-ondes & Cuiseurs à Riz Professionnels

Apporter la haute performance et l'excellence culinaire japonaises à chaque cuisine professionnelle

Panasonic Professional Kitchen offre la supériorité technique japonaise et un héritage exceptionnel aux chefs, exploitants et propriétaires de cuisines de toutes tailles et de tous styles.

Alliant notre héritage culinaire, notre engagement culturel et notre approche éprouvée, Panasonic Professional Kitchen offre aux chefs la possibilité d'émerveiller et de surprendre leurs clients au quotidien.





Pourquoi Panasonic?

Depuis plus d'un demi-siècle, Panasonic est un pionnier de la cuisson au micro-ondes, notamment en matière de développement technologique, de connaissance des consommateurs et de solutions pour les cuisines professionnelles. En tant qu'entreprise, elle s'est engagée à fournir les meilleurs produits qui vont satisfaire les gens et leur facilitent un peu la vie.

Cette approche novatrice et tournée vers l'avenir est un élément clé de l'engagement de longue date de Panasonic en faveur de la création d'une économie circulaire et de sa vision selon laquelle chaque produit doit offrir des performances exceptionnelles pendant toute sa durée de vie maximale, avant d'être mis à niveau, recyclé ou remis à neuf, afin de garantir un impact positif net sur le monde qui l'entoure. Panasonic s'efforce de garantir que chacun de ses produits contribue à un cycle positif de ressources, tout en assurant une excellence quotidienne dans chaque cuisine professionnelle où un produit Panasonic est présent.

Cet engagement envers cette approche progressiste n'a jamais faibli tout au long de la création de l'entreprise, et aujourd'hui, Panasonic intègre les objectifs de développement durable à son ADN. Outre ses propres engagements en faveur d'une activité plus durable – qui englobent tout, des produits aux emballages – Panasonic souhaite également aider ses clients à devenir plus durables, tant en termes d'impact sur leur activité que sur la planète dans son ensemble.

Malgré toutes les innovations développées par Panasonic depuis les années 1960, ce n'est que le début des développements technologiques, car l'entreprise continue de repousser les limites, de développer des produits toujours plus performants et intuitifs et d'aider chaque client à améliorer ses performances commerciales au quotidien.

Table des matières

Aperçu du modèle	4
Classe accélérée NE-SCV3	6
Classe accélérée NE-C1475	8
Classe gastronomique NE-1880, NE-3240, NE-2140, NE-1840	10
Classe 1800 watts NE-186N	12
Classe 1800 watts NE-1878	14
Classe 1800 watts NE-1864 & NE-1815	16
Classe 2100 watts NE-2116 & NE-2166	18
Classe 1000 watts NE-1037 & NE-1027	20
Cuiseurs à riz SR-PGE54 & SR-UH36	22
Performance culinaire	24
Régénération supérieure	25
À la vapeur	26
Performance de cuisson uniforme	28
Décongélation douce	29
Avantages des fours à micro-ondes commerciaux Panasonic :	
- Réduire le coût des aliments	30
- Réduction des coûts de main-d'œuvre	31
- Réduction des coûts d'exploitation	32
- Réduction des coûts d'installation	33
- Comportement en matière de coûts	34
- Fiabilité	35
Spécifications techniques	36
Dimensions	40
Faits et tableaux	41
Panasonic Focus	42

Classe accélérée

10/30 litres

Convection à grande vitesse

Micro-ondes, grill, grill à air pulsé, convection



NE-SCV3 | 10 Litres

- Micro-ondes 1050 W | Gril 1915 W
- Convection 180-280°C
- Micro-ondes à double onduleur



NE-C1475 | 30 Litres

- Micro-ondes 1350 W | Gril 1800 W
- Gril à circulation d'air 250 °C | Convection 250 °C
- Paramètre et fonctionnement manuel

Classe gastronomique

44 litres

Convient aux plats Gastronomiques 1/1



NE-3240

- 3200 Watt
- Fonctionnement manuel



NE-2140

- 2100 Watt
- Fonctionnement manuel



NE-1880

- 1800 Watt
- Fonctionnement programmable



NE-1840

- 1800 Watt
- Fonctionnement manuel

Classe compacte 2100W

18 Litres

Convient aux plats Gastronomiques 1/2



NE-2166

- 2100 Watt
- Fonctionnement programmable



NE-2116

- 2100 Watt
- Fonctionnement manuel

Classe 1800W

18 Litres

Convient aux plats Gastronormes 1/2



NE-186N

Disponibilité mi-2027

- 1800 Watt
- Automatisation de la cuisine par code QR
- Paramètre et fonctionnement manuel



NE-1878

- 1800 Watt
- Fonctionnement manuel



NE-1864

- 1800 Watt
- Paramètre et fonctionnement manuel



NE-1815

- 1800 Watt
- Fonctionnement manuel

Classe 1000W

22 Litres

Usage moyen, Convient aux plats Gastronormes 1/2



NE-1037

- 1000 Watt
- Fonctionnement programmable



NE-1027

- 1000 Watt
- Fonctionnement manuel

Rice Cookers



SR-PGE54

- Capacité de 5,4 litres
- Chauffage par induction avec convection alternée
- Cuve intérieure anti-adhésive à revêtement diamant



SR-UH36

- Capacité de 3,6 litres
- Cuve intérieure à revêtement anti-adhésive

10 litres

- Micro-ondes, grill, grill à air pulsé, convection
- Micro-ondes à double onduleur



NE-SCV3 Four à convection rapide

Les appareils combinés Panasonic associent la convection, le grill à air pulsé et le grill à convection au micro-ondes.

Le four à convection haute vitesse Panasonic SCV3 est la solution idéale pour cuire, griller, rôtir et réchauffer une grande variété d'aliments frais ou surgelés, tels que des croques-monsieur, des viennoiseries ou des pizzas, en fait, tout ce qui nécessite une finition croustillante et dorée. Améliorez la satisfaction de vos clients en réduisant leur temps d'attente. Le four à convection haute vitesse SCV3 garantit d'excellents résultats et une rentabilité accrue.

Unité empilable

S'intègre facilement sur un petit plan de travail et offre une flexibilité maximale. Vous pouvez doubler vos capacités en ajoutant un deuxième four sans encombrer l'espace.

Technologie Inverter

La technologie exclusive Twin Inverter de Panasonic assure une cuisson homogène des aliments, sans zones froides, pour des résultats de cuisson optimaux et constants.

Entretien facile

L'intérieur de la cavité est facile à nettoyer, et le plateau en céramique réduit le temps d'arrêt tout en simplifiant l'entretien quotidien.

Accessoires

Le Panasonic SCV3 est livré avec de nombreux accessoires pour offrir une grande polyvalence dans toutes les opérations en cuisine.

Flexibilité du menu

Transfert USB rapide. Enregistrez vos recettes sur une clé USB et transférez-les facilement vers le SVC3 via le port USB. Le four peut mémoriser jusqu'à 100 recettes. Vous pouvez même ajouter vos propres photos de plats au panneau de commande pour les utiliser comme boutons de menu.

Variété culinaire

Proposez à vos clients un large choix de plats, d'en-cas et de desserts. Grâce aux différentes méthodes de cuisson et aux combinaisons possibles, vous pouvez servir aussi bien des petits-déjeuners gourmands que des sandwichs grillés, des tourtes chaudes ou même des gigots d'agneau entiers.

Contrôle de l'application

Utilisez l'application intuitive sur votre ordinateur ou votre téléphone portable pour créer ou modifier des recettes, créer de nouvelles catégories de recettes ou transférer des menus vers des fours compatibles dans plusieurs restaurants. Gérez et organisez comme un chef.



NE-SCV3

- 10 litres
- Four à micro-ondes 1050 W, grill 1915 W, grill à convection de 180 °C à 280 °C

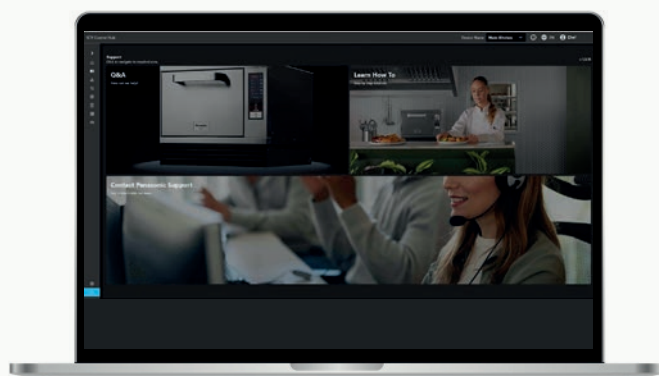
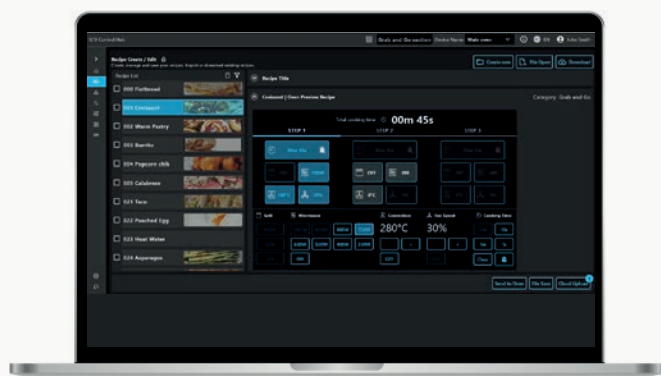


Gestion des recettes

Créez et personnalisez des recettes adaptées à votre menu. Ajoutez des noms, des images et des paramètres spécifiques à votre four. Enregistrez, téléchargez et importez vos recettes en toute sécurité dans le cloud pour y accéder facilement à tout moment.

Assistance intégrée à l'application

Accédez à l'assistance quand vous en avez besoin. Contactez notre équipe, visionnez des vidéos de formation exclusives et trouvez des informations sur nos produits, le tout au même endroit.



Scannez pour
télécharger le centre de
contrôle SCV



30 litres

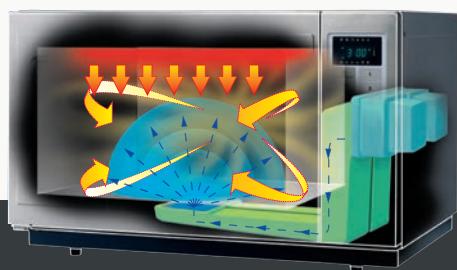
- Micro-ondes, grill, grill à air pulsé, convection
- 2 magnétrons

NE-C1475 Four à convection à vitesse accélérée

Les appareils combinés Panasonic associent la convection, le grill à air pulsé et le grill à convection au micro-ondes.

Le four combiné NE-C1475 est doté des fonctions micro-ondes, grill et convection. Sa grande polyvalence permet de cuisiner rapidement et à la perfection une grande variété de plats, des généreuses tourtes à la viande et à la bière aux délicieux paninis. Grâce à ses programmes de cuisson téléchargeables et transférables via carte SD, il est idéal pour les pubs, restaurants et boulangeries.

- Fonctions de grill à ventilation forcée et de grill à convection haute vitesse pour un brunissage plus rapide.
- Les options de combinaison incluent : Micro-ondes + Grill ; Micro-ondes + Convection ; Micro-ondes + Grill ventilé ; et Micro-ondes + Grill à convection.
- Les touches Combi prédéfinies offrent 5 options de combinaison populaires qui peuvent être sélectionnées d'une simple pression.
- Ce four à micro-ondes possède 6 niveaux de puissance. Son système de double diffusion d'énergie par le bas assure une chaleur homogène.
- Gril à quartz à 4 éléments avec 2 niveaux de puissance et éléments encastrés
- Trois réglages de "préchauffage" rapides – jusqu'à 240 °C en veille continue (maintien de la température jusqu'à 4 heures d'inutilisation).
- 2 positions d'étagère
- Jusqu'à 99 programmes disponibles, chacun pouvant être préréglé avec jusqu'à 3 étapes de cycles de cuisson combinés ou simples.
- Programmable manuellement ou via une carte mémoire SD depuis votre ordinateur personnel
- Fonction de refroidissement rapide pour abaisser rapidement la température du four et faciliter le nettoyage et la cuisson à basse température.
- Option de signal sonore et rappel de nettoyage du filtre à air
- Verrouillage du programme

**NE-C1475**

- Micro-ondes 1350 W | Gril 1800 W
- Gril à circulation d'air 250 °C | Convection 250 °C
- Paramètre et fonctionnement manuel



44 Litres

- Convient aux plats Gastronomes 1/1
- 4 magnétrons



NE-3280 & NE-1880 Norme Gastronomie 1/1

La solution idéale pour tous ceux qui ont besoin de servir de grandes quantités de nourriture dans les plus brefs délais.

Grâce à leur construction robuste, ces fours résistants sont conçus pour supporter les tâches les plus exigeantes, ce qui les rend parfaits pour la cuisson à la vapeur et au micro-ondes en grande quantité, tout en garantissant des résultats de cuisson uniformes.

La solution idéale pour la restauration collective des établissements et hôpitaux, cantines, écoles, grands restaurants et pubs où le débit est important, qu'il s'agisse de plats à plusieurs portions ou de plats individuels variés. Voilà comment les fours à micro-ondes commerciaux Panasonic font la différence dans les grandes cuisines.

Émission quadruple

Doté de quatre magnétrons, deux au-dessus et deux en dessous de la zone de cuisson, il permet une répartition optimale des micro-ondes pour chauffer les aliments rapidement et uniformément. Même avec de grandes quantités de nourriture sur les deux niveaux de cuisson

Espace de cuisson de 44 Litres

La surface de cuisson adaptable de 44 L offre le volume idéal pour tous les traiteurs qui doivent servir rapidement de grandes quantités de nourriture. La cavité du four peut contenir deux plateaux gastronomes 1:1, 4 assiettes ou 12 grands bols à soupe.

Le boîtier et la zone de cuisson sont fabriqués en acier haute performance, avec une plaque et une étagère en céramique amovibles facilitant le nettoyage.

Blocs de mémoire programmables

Le niveau de puissance et le temps de chauffe des plats courants peuvent être programmés dans les 16 touches de mémoire pour une rapidité d'exécution optimale. Ainsi, même dans les cuisines les plus actives, les résultats sont rapides et fiables.

Verrouillage du programme

Une fois programmé, le panneau de commande permet une utilisation simplifiée, notamment sur les sites où divers programmes réguliers sont utilisés, garantissant des résultats constants, que le personnel soit formé ou non.

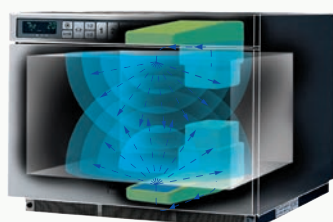
Chauffage à 2 et 3 niveaux

Permet de modifier le niveau de puissance pendant le chauffage, par exemple en mode « Dégivrage » pendant 3 minutes, puis en mode « Élevé » pendant 1 minute, en une seule opération, libérant ainsi l'opérateur de la nécessité de réinitialiser constamment les commandes.



NE-1880

- 1800 W
- Fonctionnement du programme et du manuel
- Grande cavité de cuisson modulable - 44 litres, 1/1 Gastronomie
- Peut contenir jusqu'à 4 assiettes, 16 bols à soupe ou 2 plateaux Gastronomes 1/1.



NE-3280

- 44 L
- 3200 W
- 380 V, triphasé

Autres fonctionnalités

- 4 niveaux de puissance
- Minuterie à cadran à action positive
- Porte escamotable à ouverture par traction
- Compteur de cycles – enregistre le nombre d'opérations
- Chauffage manuel avec fonction de répétition pour une rapidité d'exécution et des résultats constants.

Temps de cuisson*

	3200W	2100W	1800W
Soupe froide réchauffée			
125g	35sec	48sec	55sec
Lasagnes précuites surgelées			
300g	4min 30sec	5min	5min 30sec
Légumes surgelés mélangés			
200g	38sec	50sec	55sec
Tarte aux pommes froide			
150g	30sec	40sec	45sec
Chili con carne cuit et refroidi			
250g	1min 10sec	1min 50sec	2min
Petit pain congelé décongelé			
50g	30sec	40sec	50sec
Brocoli cru			
500g	3min 10sec	3min 45sec	4min 20sec

*Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif ; assurez-vous que les plats atteignent les températures recommandées pour des raisons de sécurité alimentaire, conformément à la réglementation locale.



18 Litres

- Convient aux plats Gastronomes 1/2
- 2 magnétrons

NE-186N Micro-ondes intelligent informatisé

Disponibilité mi-2027

La fonction “scanner pour cuire” du Panasonic NE-186N permet aux institutions et aux entreprises de servir des plats chauds toute la journée, sans avoir besoin de personnel professionnel — le tout de manière automatisée.

Automatisation de la cuisson par code QR

La fonction “scanner pour cuire” déclenche des cycles de chauffage prédéfinis via un code QR. Elle charge automatiquement les paramètres de temps et de puissance, réduisant ainsi les saisies manuelles et les risques d'erreur. La cuisson démarre soit à la fermeture de la porte, soit par confirmation manuelle ; idéal pour les opérations standardisées à grand volume, comme dans les cantines d'entreprise.

Configuration du pavé de mémoire

Il prend en charge jusqu'à 100 emplacements programmables pour des profils de chauffage à une ou plusieurs étapes. Il permet un réchauffage rapide et homogène avec un minimum d'effort, spécialement conçu pour une large gamme de plats préparés.

Économies d'énergie

Grâce à la technologie Inverter, vous pouvez réaliser des économies d'énergie, ce qui est bon pour l'environnement et pour votre portefeuille.

Autres fonctionnalités

- Programmation multi-étapes : personnalisez jusqu'à 5 étapes de chauffage avec des niveaux de puissance variables pour des résultats parfaits à chaque fois.
- Fonction double/triple quantité : ajuste automatiquement le temps de cuisson pour plusieurs portions.
- Autodiagnostic : le système de surveillance intégré affiche les codes d'erreur pour faciliter le dépannage.
- Alertes de nettoyage des filtres : des rappels programmables contribuent à maintenir des performances optimales.
- Durable et hygiénique : surfaces faciles à nettoyer, pare-éclaboussures et filtre à air garantissent une hygiène et une sécurité durables.
- +10s / +20s pad : boutons d'accès rapide pour de brèves impulsions de chauffe à pleine puissance
- Mode de verrouillage du programme : verrouille les commandes manuelles et permet l'activation directe du pavé mémo.
- Le compteur de cycles affiche le nombre total d'heures de fonctionnement et le nombre d'utilisations pour le suivi de la maintenance.
- Personnalisation de la tonalité du bip : volume, durée et hauteur réglables, y compris la tonalité d'alerte du filtre.
- Commande de l'éclairage du four : comportement personnalisable (marche/arrêt avec la porte, clignotement après le cycle, réduction de la luminosité)



NE-186N

- 18 Litres
- 1800W micro-ondes



18 Litres

- Convient aux plats Gastronomes 1/2
- 2 magnétons

NE-1878 Micro-ondes Inverter avec porte entièrement métallique

Le four à micro-ondes NE-1878BPQ est équipé de la technologie Inverter exclusive de Panasonic, qui permet une cuisson plus rapide, plus homogène et plus douce. Il consomme également moins d'énergie et sa porte entièrement métallique facilite le nettoyage, prolongeant ainsi la durée de vie de l'appareil.

Chauffage uniforme

La technologie Inverter permet de cuire, réchauffer ou décongeler vos aliments de manière homogène, sans zones froides ni bords trop cuits. Ce four à micro-ondes Inverter délivre une puissance précise : à 60 % de puissance, il maintient cette puissance pendant toute la durée de cuisson sélectionnée. Ce principe s'applique quel que soit le niveau de puissance choisi, pour des résultats de cuisson optimaux et uniformes.

Économies d'énergie

Avec un four à micro-ondes à onduleur, vous pouvez économiser jusqu'à 6,3 % sur votre consommation d'énergie*, ce qui est bon pour l'environnement et pour votre porte-monnaie. *comparé à NE-1853



La technologie Inverter unique de Panasonic a été inventée en 1988.

Une cuisson de précision pour des résultats optimaux ! Grâce à un contrôle précis de la puissance, vos plats sont cuits uniformément en un rien de temps.

Détection de bouclier anti-éclaboussures

Le NE-1878 est programmé pour s'arrêter automatiquement lorsque la plaque de plafond est retirée, évitant ainsi d'endommager le boîtier et d'entraîner des réparations coûteuses. Pour une utilisation continue, le NE-1878 est fourni avec une plaque de plafond de rechange.

Plus léger et plus petit

Les fours à micro-ondes à onduleur sont équipés d'un bloc d'alimentation compact et performant de seulement 500 g. L'appareil est ainsi plus léger, plus portable et plus facile à déplacer pour le nettoyage. Son poids total a été réduit à environ 18 kg (40 % de moins que le modèle NE-1853).

Porte métallique

Le premier four à micro-ondes professionnel au monde doté d'une porte entièrement métallique et de la technologie Inverter. Un design innovant, spécialement conçu pour le marché britannique. Ce four à micro-ondes à porte métallique imite un four traditionnel. Il s'intègre à tous les environnements et peut même être installé dans une cuisine ouverte. Surtout, l'intérieur de la porte métallique est parfaitement lisse, sans aspérités, joints ni film protecteur. Le nettoyage est ainsi facilité, ce qui prolonge la durée de vie du four.



NE-1878

- 18L
- 1800W micro-ondes



**18 Litres**

- Convient aux plats Gastronormes 1/2
- 2 magnétrons

NE-1864 & NE-1815 Micro-ondes Inverter compact et robuste

Réalisez des économies d'énergie grâce à notre technologie Inverter. Elle assure un contrôle parfait de la puissance pour une cuisson plus rapide, plus homogène et plus douce.

Économies d'énergie

Avec les fours à micro-ondes à onduleur, vous pouvez réaliser des économies d'énergie, ce qui est bon pour l'environnement et pour votre portefeuille.

Chauffage uniforme

La technologie Inverter vous permet de cuire, réchauffer ou décongeler vos aliments de manière homogène, sans zones froides ni bords trop cuits. L'Inverter garantit une puissance précise : si vous sélectionnez 60 % de puissance, le four maintiendra cette puissance pendant toute la durée de cuisson choisie. Ceci est valable quel que soit le niveau de puissance sélectionné, pour des résultats de cuisson optimaux et uniformes.

Plus léger et plus petit

Les fours à micro-ondes Inverter sont équipés d'un bloc d'alimentation compact et performant de seulement 500 g. L'appareil est ainsi plus léger, plus portable et plus facile à déplacer pour le nettoyage. Son poids total a été réduit à environ 18 kg, soit 12 kg de moins que le modèle NE-1843.

Autres fonctionnalités

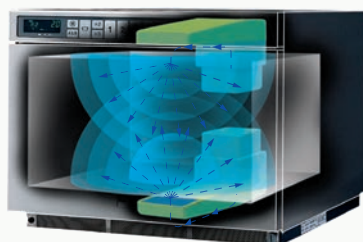
- NE-1864 : Pavés tactiles programmables, 15 niveaux de puissance
- NE-1815 : Commande par cadran, 3 niveaux de puissance
- Corps et cavité en acier inoxydable
- Intérieur facile à nettoyer
- L'alimentation en énergie par le haut et par le bas à double émission assure un chauffage uniforme
- Affichage LCD clair de l'alimentation, de l'heure et des codes d'autodiagnostic
- Filtre à air amovible pour un nettoyage facile
- Empilables
- Éclairage intérieur LED
- Bouton boost 10/20 secondes
- Autodiagnostic
- Porte à ouverture par traction offrant une large vue
- Convient aux plats Gastronorme de 1/2

INVERTER



NE-1815

- 1800 W
- Fonctionnement manuel
- Tous les modèles sont facilement empilables



NE-1864

- 1800 W
- Pavés tactiles programmables

Temps de cuisson*

	2100W	1800W	1600W
Soupe froide réchauffée			
125g	48sec	55sec	1min 5sec
Lasagnes précuites surgelées			
300g	5min	5min 30sec	6min 15sec
Légumes surgelés mélangés			
200g	50sec	55sec	1min 5sec
Tarte aux pommes froide			
150g	40sec	45sec	50sec
Chili con carne cuit et refroidi			
250g	1min 50sec	2min	2min 30sec
Petit pain congelé décongelé			
50g	40sec	50sec	1min 5sec
Brocoli cru			
500g	3min 45sec	4min 20sec	4min 45sec

*Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif ; assurez-vous que les plats atteignent les températures recommandées pour des raisons de sécurité alimentaire, conformément à la réglementation locale.

	Cuisine express	Facile à utiliser	Facile à nettoyer	Gain de place
Classe compacte Panasonic	Alimentation haute énergie et double alimentation par le haut et par le bas	30 programmes de mémoire (10 touches assignables 2x/3x)	Intérieur lisse, couvercle de plafond amovible, compatible lave-vaisselle, sans plateau tournant	empilables
Micro-ondes ménager* ¹	Alimentation à faible ou moyenne énergie, par le côté	pas de boutons de mémoire	avec plateau tournant	non empilable

18 Litres

- Convient aux plats Gastronormes 1/2
- 2 magnétrons



NE-2116 & NE-2166 Micro-ondes Inverter compact et robuste

Petit format, grandes performances.

Dotés de commandes manuelles ou programmables, ces modèles sont conçus pour la production rapide de portions individuelles. Ils constituent la solution idéale pour les établissements à fort débit tels que les restaurants à service rapide, les supérettes, les points de restauration dans les transports en commun et les stations-service. En cas d'espace restreint, ces modèles peuvent être empilés en toute sécurité grâce à une plaque de connexion.

Technologie Inverter

Réalisez des économies d'énergie grâce à notre technologie Inverter. Elle assure un contrôle parfait de la puissance pour une cuisson plus rapide, plus homogène et plus douce.

Économies d'énergie

Avec les fours à micro-ondes à onduleur, vous pouvez réaliser des économies d'énergie, ce qui est bon pour l'environnement et pour votre portefeuille.

Chauffage uniforme

La technologie Inverter vous permet de cuire, réchauffer ou décongeler vos aliments de manière homogène, sans zones froides ni bords trop cuits. L'Inverter garantit une puissance précise : si vous sélectionnez 60 % de puissance, le four maintiendra cette puissance pendant toute la durée de cuisson choisie. Ceci est valable quel que soit le niveau de puissance sélectionné, pour des résultats de cuisson optimaux et uniformes.

Plus léger et plus petit

Les fours à micro-ondes à onduleur sont équipés d'un bloc d'alimentation compact et performant de seulement 500 g. L'appareil est ainsi plus léger, plus portable et plus facile à déplacer pour le nettoyage.

Son poids total a été réduit à environ 18 kg, soit 12 kg de moins que le modèle NE-1843.

Autres fonctionnalités

- Étagère amovible pour une cuisson à 2 niveaux
- NE-2166 : Pavés tactiles programmables, 15 niveaux de puissance
- NE-2116 : Commande par molette, 3 niveaux de puissance
- Corps et cavité en acier inoxydable
- Intérieur facile à nettoyer
- L'alimentation en énergie par le haut et par le bas à double émission assure un chauffage uniforme
- Affichage LCD clair des niveaux de batterie, de l'heure et des codes d'autodiagnostic
- Filtre à air amovible pour un nettoyage facile
- Empilables
- Éclairage intérieur LED
- Bouton boost 10/20 secondes
- Autodiagnostic
- Porte à ouverture par traction avec large fenêtre offrant une vue dégagée
- Convient aux plats Gastronormes de 1/2

INVERTER



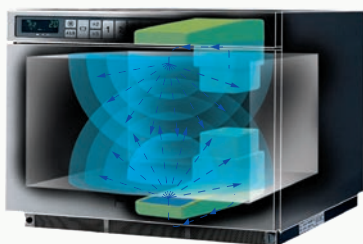
NE-2166

- 2100 Watt
- Pavés tactiles programmables
- Tous les modèles sont facilement empilables
- Utilisation à 2 niveaux, 2 assiettes



NE-2116

- 2100 Watt
- Fonctionnement manuel
- Cuisine à deux niveaux



	2100W	1800W	1600W
Soupe froide réchauffée			
125g	48sec	55sec	1min 5sec
Lasagnes précuites surgelées			
300g	5min	5min 30sec	6min 15sec
Légumes surgelés mélangés			
200g	50sec	55sec	1min 5sec
Tarte aux pommes froide			
150g	40sec	45sec	50sec
Chili con carne cuit et refroidi			
250g	1min 50sec	2min	2min 30sec
Petit pain congelé décongelé			
50g	40sec	50sec	1min 5sec
Brocoli cru			
500g	3min 45sec	4min 20sec	4min 45sec

*Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif ; assurez-vous que les plats atteignent les températures recommandées pour des raisons de sécurité alimentaire, conformément à la réglementation locale.

	Cuisine express	Facile à utiliser	Facile à nettoyer	Gain de place
Classe compacte Panasonic	Alimentation haute énergie et double alimentation par le haut et par le bas	30 programmes de mémoire (10 touches assignables 2x/3x)	Intérieur lisse, couvercle de plafond amovible, compatible lave-vaisselle, sans plateau tournant	empilables
Micro-ondes ménager*1	Alimentation à faible ou moyenne énergie, par le côté	pas de boutons de mémoire	avec plateau tournant	not stackable

22 Litres

- Version standard
- 1 magnétron

NE-1037 & NE-1027

Micro-ondes fiable de puissance moyenne

Idéal pour les petites entreprises. Décongele, réchauffe et cuit en un rien de temps.

Faciles d'utilisation, à commande manuelle ou programmables, ces modèles sont conçus pour résister aux exigences élevées d'un usage professionnel.

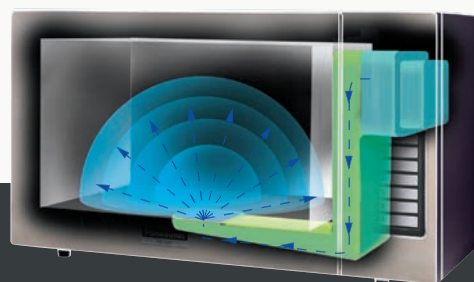
Qu'il s'agisse de plats cuisinés réfrigérés ou de collations surgelées à réchauffer, ces modèles répondent aux besoins des petites et moyennes entreprises.

Espace de cuisson de 22 litres

Doté d'une cavité de 22 litres, il est conçu pour accueillir un récipient Gastronorme de 1/2. Pour un nettoyage rapide, la cavité et le boîtier sont fabriqués en acier inoxydable haute performance, et la plaque de plafond est facilement amovible.

Bouton de mémoire programmable

Le programmeur du four à micro-ondes NE-1037 garantit des résultats rapides et fiables, même en cas d'affluence importante. Les touches de mémoire ne nécessitent qu'une seule programmation et sont accessibles à tous les membres du personnel de cuisine, formés ou non.



NE-1037

- 1000 Watt
- Fonctionnement programmable

Régénération supérieure

Dans une cuisine performante où la préparation de plats cuisinés est essentielle, le four à micro-ondes professionnel Panasonic vous permet de réchauffer les aliments tout en préservant leur qualité. La température de service est atteinte rapidement, sans altérer l'apparence, le goût ni la texture. Sans préchauffage ni mode veille inutile, vous bénéficiez de :

- Gain de temps
- Service rapide
- Coûts réduits

Décongélation facile

Des résultats de haute qualité en un temps record, avec une fraîcheur préservée et sans gaspillage.

L'association optimale de la puissance et de la répartition des micro-ondes permet une décongélation plus efficace des produits surgelés. Le temps de décongélation est considérablement réduit, préservant ainsi l'aspect, la texture et le poids des légumes.

Temps de cuisson*

	1000W
Soupe froide réchauffée	
125g	1min 30sec
Lasagnes précuites surgelées	
300g	8min 30sec
Légumes surgelés mélangés	
200g	1min 15sec
Tarte aux pommes froide	
150g	1min
Chili con carne cuit et refroidi	
250g	3min
Petit pain congelé décongelé	
50g	1min 30sec
Brocoli cru	
500g	5min

*Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif ; assurez-vous que les plats atteignent les températures recommandées pour des raisons de sécurité alimentaire, conformément à la réglementation locale.



NE-1027

- 1000 Watt
- Fonctionnement manuel

5.4 Lires

· Chauffage par induction



SR-PGE54 Pro IH cuiseur à riz

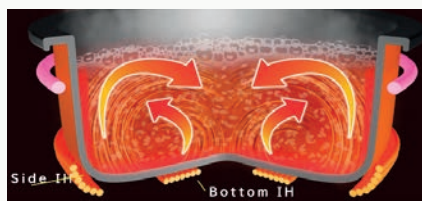
Cuiseur à riz haute performance Pro IH conçu pour les cuisines professionnelles. Grâce à sa technologie de chauffage par induction (IH) et à sa convection alternée, il garantit un riz parfaitement cuit, savoureux et à la texture idéale, automatiquement. Son panneau de commande LED offre une utilisation intuitive, même en faible luminosité. Conçu pour une efficacité et une régularité optimales, il est la solution idéale pour les restaurants, les traiteurs et les cuisines collectives.

Chauffage par convection alternée IH

Les deux bobines IH alternées génèrent des courants de chaleur internes et externes qui font bouger le riz de manière dynamique, ce qui permet une cuisson uniforme et garantit que chaque grain de riz est cuit de façon homogène, améliorant ainsi la saveur et la texture, comme le montre le graphique ci-dessous.

Cuve intérieure antiadhésive à revêtement diamant

Elle est dotée d'un revêtement antiadhésif enrichi de particules de diamant, ce qui améliore sa durabilité et sa conductivité thermique pour des performances de cuisson optimales.



Autres fonctionnalités

- Capacité de cuisson de 5,4 L (30 tasses)
- Panneau d'affichage LED avec indicateurs d'étapes de cuisson
- 3 niveaux de dureté : dur / normal / souple
- 6 modes de cuisson : riz blanc, riz sans rinçage, riz brun, riz à sushi, riz mélangé, porridge
- Mode de cuisson manuel pour des réglages personnalisés
- Minuterie différée jusqu'à 24 heures
- Fonction maintien au chaud - à utiliser pendant 8 heures maximum
- Trempage automatique : imbibe uniformément le riz pour améliorer sa texture, sa saveur et son moelleux
- Panneau de commande orienté vers le haut pour une meilleure visibilité
- Volume et motif du buzzer réglables
- Haute durabilité et fiabilité pour une utilisation commerciale
- Démarrage rapide (ex. Riz blanc : 30 min)



SR-PGE54

- Capacité de 5,4 litres
- Chauffage par induction avec convection alternée
- Cuve intérieure antiadhésive à revêtement diamant

3.6 Litres

· Chauffage enveloppant

SR-UH36 Pro cuiseur à riz

Ce cuiseur à riz facile d'utilisation vous garantit d'excellents résultats en quelques minutes. Grâce à sa fonction « maintien au chaud », le riz cuit reste au chaud dans la cuve pendant plusieurs heures. La cuve antiadhésive est amovible pour un nettoyage aisé et le couvercle s'ouvre facilement. Conçu pour une manipulation et un déplacement aisés dans la cuisine, ce cuiseur à riz est idéal pour les buffets chauds, les pubs, les restaurants traditionnels et self-service, les cantines et la vente à emporter.

Revêtement antiadhésif

Le revêtement antiadhésif facilite le nettoyage et empêche le riz cuit de coller.

Teneur en eau du riz à sushi

Tout le monde peut facilement cuire du riz à sushi avec un dosage d'eau optimal.

Autres fonctionnalités

- Capacité de cuisson de 3,6 L
- Couvercle chauffant pour cuisson au tambour avec maintien au chaud à 360°
- Chauffage enveloppant pour une meilleure rétention de chaleur
- Laine de verre enrobée pour l'isolation thermique
- Passer en mode Cuisson/Maintien au chaud à votre convenance
- Maintien au chaud jusqu'à 12 heures

- L'interrupteur thermique à lames souples surveille et maintient la chaleur
- Collecteur dû pour enlever l'eau excédentaire
- L'évent de vapeur empêche le riz de ramollir.
- Support pour pelle pratique
- Bobine de chauffage uniforme
- Contrôle précis de la température
- Haute durabilité et fiabilité pour une utilisation commerciale
- Démarrage rapide (ex. Riz blanc : 30 min)



SR-UH36

- Capacité de 3,6 litres
- Casserole intérieure à revêtement antiadhésif



Fours à micro-ondes professionnels Panasonic - La solution supérieure.

Quels que soient les aliments ou les méthodes de cuisson utilisés, le four à micro-ondes reste inégalé grâce à son principe de fonctionnement. Le plat n'est pas exposé à la chaleur extérieure, mais chauffé par les micro-ondes et la friction moléculaire, ce qui offre des avantages considérables :

Avantage 1 :

Régénération supérieure

Avec les bons réglages, aucun nouveau processus de cuisson n'intervient dans un four à micro-ondes professionnel pendant le réchauffage. Par exemple, un plat préparé à l'avance est simplement porté à température de service, préservant ainsi son aspect, son goût et sa texture.

Avantage 2 :

Cuisine uniforme

La cuisson d'un plat au micro-ondes professionnel Panasonic est plus rapide qu'avec un micro-ondes classique. Les avantages nutritionnels sont également indéniables : les nutriments sont préservés. Saveur, couleur et propriétés nutritionnelles – à l'exception des vitamines, sensibles aux hautes températures – restent intactes.

Avantage 3 :

Dégivrage en douceur

Un four à micro-ondes professionnel est particulièrement utile pour la décongélation des aliments surgelés, grâce à sa rapidité et à la qualité du résultat. La viande décongelée en quelques minutes perd moins de liquide et conserve mieux sa saveur. Quant aux légumes, leur aspect, leur texture et leur poids sont en grande partie préservés.

Fours à micro-ondes commerciaux de Panasonic :

Adapté à vos besoins

Pour accélérer la préparation de vos repas sans chauffer votre espace de travail, il est conseillé d'utiliser un four à micro-ondes adapté à vos besoins et à votre espace, notamment en termes de puissance et de dimensions.

Fabricant de longue date et fort d'une grande expérience dans le domaine des fours à micro-ondes professionnels haut de gamme, Panasonic vous propose des produits et des technologies répondant précisément à vos exigences. Performance et robustesse sont garanties pour un usage quotidien intensif.

Économisez sur les heures de travail, pas sur la qualité : Régénération plus rapide.

Notre expérience provient de la pratique, et non du laboratoire.

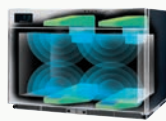
La double ou quadruple alimentation micro-ondes des fours à micro-ondes professionnels Panasonic assure une régénération rapide sans préchauffage, contrairement aux méthodes conventionnelles. Les touches programmables facilitent également une préparation précise.

On obtient ainsi des résultats constants en un temps record. Grâce aux options de programmation, votre personnel de cuisine peut se consacrer à d'autres tâches pendant la cuisson.

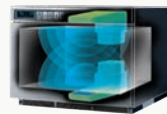
Test de régénération

Testé par le support "Block Menu" :

temps de chauffe de 10 °C à 80 °C



**Panasonic
Classe Gastronomique**



**Panasonic
Classe 1800 watts**



Sous vide



**Cuiseur vapeur
combiné**

	Gastronomique 3200W	Compacte 2100W	Sous vide 85°C	Cuiseur vapeur combiné 99 °C, vapeur saturée
Temps de préchauffage	0min	0min	25min	3min
Soupe à la tomate*				
200ml	16sec	26sec	8min	10min
1.5L	1.7min	3.5min	25min	30min
Sauce bolognaise*				
200g	18sec	30sec	8min	9min
2kg	1.7min	3.5min	20min	20min
Brocoli*				
140g	25sec	40sec	8min	10min
Épinard*				
1kg	1.5min	3.7min	15min	15min

L'utilisation de plats préparés est très courante dans une cuisine efficace. Une bonne préparation des aliments est la base même d'une cuisine qui fonctionne bien.

Avantage 1 :

Gain de temps

Votre personnel de cuisine n'a plus besoin de vérifier constamment la température et l'état du plat réchauffé.

Avantage 2 :

Vitesse de service

Grâce aux plats précuits, vous gagnez du temps de préparation et vos invités bénéficient d'un service plus rapide.

Avantage 3 :

Économies de coûts

Le four à micro-ondes ne nécessite pas un long temps de préchauffage et n'a pas besoin de rester toute la journée en mode veille pour permettre un service rapide.

De plus, dans de nombreuses cuisines professionnelles, l'utilisation de plats préparés pratiques est devenue courante, qu'il s'agisse de plats emballés individuellement, réfrigérés ou surgelés.

Parallèlement, de nombreux plats salés ont été mis au point pour être servis facilement, rapidement et à moindre coût. Pour la préparation de ces plats, les avantages des fours à micro-ondes professionnels Panasonic sont particulièrement visibles par rapport aux méthodes traditionnelles. Avec un four à micro-ondes professionnel Panasonic, vous profiterez pleinement de ces avantages.

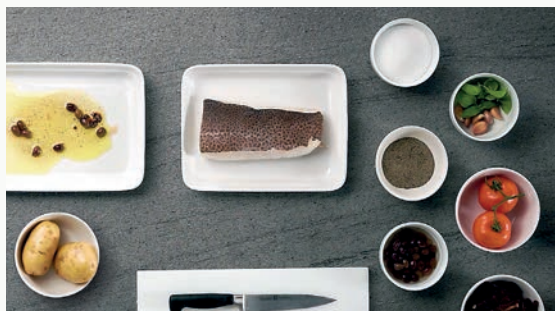


Avec la bonne puissance, la cuisson à la vapeur peut être si facile.

Nos fours à micro-ondes Panasonic ne servent pas uniquement à réchauffer les aliments ; ils constituent également une alternative économique et pratique aux équipements de cuisson vapeur professionnels traditionnels. Pour les aliments riches en eau, comme les légumes, la puissance élevée des micro-ondes permet une cuisson vapeur rapide et efficace, pour un résultat parfait qui préserve toutes leurs qualités nutritionnelles. En ajoutant des pommes de terre, du poulet ou du poisson, vous pouvez aussi préparer un plat complet en un clin d'œil !

Nous proposons deux modèles de comptoir : le modèle Compact de 18 L, le plus compact (et empilable), idéal pour servir facilement des portions individuelles, et le modèle Gourmet de 44 L, parfait pour les grandes quantités destinées aux groupes. Quels que soient vos besoins, nous avons la solution qu'il vous faut.

Légumes, volaille, viande ou poisson : tout est simple et efficace. Rapide et délicieux.



Préparation du poisson. En quelques étapes seulement pour un résultat parfait.



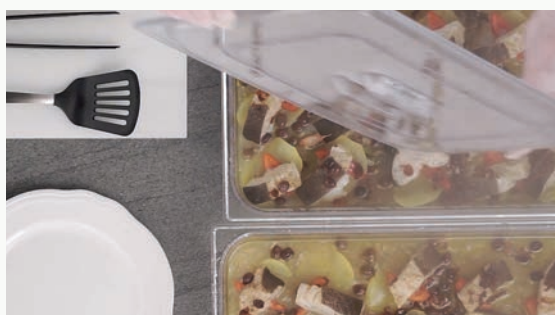
Le système à deux niveaux offre plus d'espace, permettant de cuire simultanément de plus grandes quantités d'aliments, ce qui contribue à accélérer le processus et à réduire les coûts.



Utilisez un récipient Gastronorme GN standard fermé et ajoutez vos ingrédients.



Permet d'utiliser le four à micro-ondes pour réchauffer des aliments précuits et dressés.



La puissance du four à micro-ondes professionnel Panasonic assure une production de vapeur fiable.



Deux étagères de taille standard pour la restauration permettent la cuisson vapeur et la régénération simultanées des produits. Pour les contenants plus volumineux, l'étagère centrale peut être retirée afin de créer davantage d'espace.



Poisson cuit en douceur, à la texture parfaite.



Les fours à micro-ondes Panasonic de classe Gastronorme sont la solution idéale pour les cuisines recherchant une option de cuisson vapeur sans eau ou pour la cuisson et la régénération à grande échelle d'aliments.



Cuisson rapide et homogène : Une répartition équilibrée optimale.

Dans les cuisines professionnelles, on prépare des plats et des portions très variés. Pour obtenir des résultats de cuisson toujours réussis et une cuisson homogène, rien ne vaut un four à micro-ondes professionnel de haute qualité, car la puissance n'est pas le seul facteur déterminant pour un résultat optimal.

Par conséquent, pour un résultat homogène, une parfaite adéquation entre la double alimentation et une conception optimisée de la cavité du four a été déterminée et validée par des tests approfondis dans les cuisines d'essai de Panasonic.

Résultat : grâce à des réglages optimaux, il est possible d'atteindre un niveau de performance élevé plus longtemps tout en assurant une cuisson homogène, même pour les plats délicats.

Dans une cuisine professionnelle, où la rapidité est primordiale, cet avantage est rapidement rentabilisé. Ainsi, vous bénéficiez au quotidien de nos années d'expérience dans les cuisines professionnelles et obtenez systématiquement des résultats de cuisson parfaits.

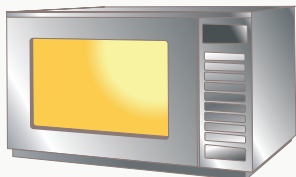
Test pratique : Cuisson uniforme

Le réglage optimal garantit une répartition parfaite de la température. Une distribution idéale de la puissance résulte d'une conception et d'une alimentation parfaitement coordonnées.

La différence entre un four à micro-ondes professionnel Panasonic et un four à micro-ondes classique a été testée en cuisine.

Le résultat est immédiatement convaincant :

Micro-ondes domestique
avec alimentation standard par le côté



Réchauffage de 2 kg de soupe congelée (-20°C)

Ce test illustre les avantages d'un système de double alimentation par micro-ondes (haut et bas). À puissance micro-ondes égale, la cuisson assurée par ce système double permet un chauffage uniforme de l'ensemble du plat.

Après 20 min à feu vif : la soupe est encore à moitié congelée



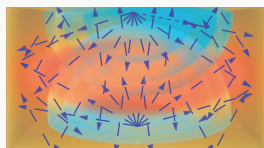
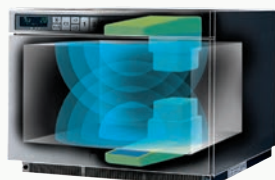
Réchauffage de 2 kg de ragoût congelé (-20°C)

Ce test prouve que, même avec une puissance micro-ondes et un système d'alimentation micro-ondes identiques, le comportement de cuisson peut également être affecté par « l'adaptation » du système d'alimentation micro-ondes à la conception de la cavité.

Après 10 min à puissance maximale : Non décongelé/chauffé. Bon résultat après 18 minutes.



Micro-ondes Panasonic
Conception compacte avec 1800 W et double alimentation micro-ondes



Après 20 min à feu vif : La soupe est chaude uniformément et prête à servir



Après 4 min à puissance élevée / 10 min à puissance moyenne : malgré un temps de chauffe court, un résultat parfait





Accélérez la décongélation et préservez la qualité de vos aliments : la décongélation personnalisée.

Un facteur déterminant pour la qualité et la gestion du temps. Voilà comment décongeler avec professionnalisme.

Mais lorsqu'il s'agit d'obtenir des résultats de haute qualité en plus de la rapidité, rien ne vaut un micro-ondes professionnel Panasonic. Les micro-ondes professionnels Panasonic disposent de 3 niveaux de puissance, réglables de manière optimale en fonction du temps de cuisson. Grâce à cette combinaison, le temps de décongélation est considérablement réduit et vous obtenez un résultat toujours impeccable et en douceur.

Avec un micro-ondes professionnel Panasonic, la qualité des aliments est nettement mieux préservée qu'avec une décongélation classique au réfrigérateur ou à température ambiante. Même les légumes à feuilles conservent leur aspect, leur texture et leur poids.

De nombreux restaurateurs renommés ont compris les avantages d'un micro-ondes professionnel et font confiance à la performance supérieure de Panasonic.

Gagnez du temps en utilisant le réglage de puissance

Les différents niveaux de puissance des fours à micro-ondes professionnels Panasonic permettent de programmer jusqu'à trois réglages de puissance et de durée. En utilisant le niveau de performance MOYEN, vous obtiendrez une décongélation efficace plus rapidement qu'avec le seul mode DÉCONGÉLATION. (Lors du test de décongélation d'un ragoût surgelé, Panasonic a utilisé deux niveaux de puissance).

Les restaurateurs avisés connaissent et exploitent les avantages des aliments surgelés : réduction des pertes alimentaires et offre d'une plus grande variété de plats surgelés au menu. Dans bien des cas, la fraîcheur des aliments surgelés est également supérieure.

Le principal obstacle à l'utilisation des aliments surgelés réside souvent dans le temps de décongélation et la qualité finale.

La décongélation représente une part importante du travail en cuisine. L'utilisation du four à micro-ondes permet ici de réaliser des économies considérables.

En termes de rapidité, le micro-ondes est tout simplement imbattable pour la décongélation des aliments surgelés.

Réduisez vos coûts alimentaires et augmentez la qualité de vos produits.

Le gaspillage alimentaire coûteux peut être considérablement réduit grâce à une conservation efficace par congélation. Les plats préparés ou les aliments faits maison disponibles surgelés permettent d'offrir une qualité constante aux clients, rapidement et facilement. Malgré ces avantages évidents, certains restaurateurs restent réticents face aux aliments surgelés.

Les raisons les plus fréquemment citées :

1. Les aliments décongelés ne conservent pas le même goût que lorsqu'ils sont « frais ».
2. La décongélation est trop longue.
3. Il est difficile d'obtenir des résultats de décongélation toujours bons : la surface des aliments peut commencer à cuire alors qu'ils sont encore congelés à l'intérieur.

Les fours à micro-ondes professionnels Panasonic constituent une excellente solution. Contrairement aux fours à micro-ondes classiques, leur décongélation rapide et uniforme vous permet de :

1. minimiser les pertes par égouttement et par altération du goût ;
2. raccourcir le temps de dégivrage ;
3. minimiser la différence de température entre la surface et l'intérieur des aliments.



Augmentez l'efficacité de vos équipes

L'ensemble du processus en cuisine professionnelle repose sur une parfaite coordination de toutes les étapes. Le temps de préchauffage ne représente qu'une faible part du temps total, ce qui limite les économies potentielles. Dans une cuisine performante, les étapes clés du processus, telles que la décongélation, la cuisson et le service, doivent être optimisées afin d'utiliser au mieux les ressources humaines.

Pour vous permettre de gérer votre cuisine avec des coûts de main-d'œuvre minimaux, les fours à micro-ondes professionnels Panasonic offrent des solutions dans ces trois domaines :

Solution 1 :

Décongélation rapide
– pour une efficacité maximale

La décongélation rapide et uniforme assurée par les fours à micro-ondes professionnels Panasonic minimise le temps de préparation des aliments, augmentant ainsi la flexibilité et le choix, et permettant un gain de temps précieux qui peut être mis à profit.

Solution 2 :

Cuisson rapide et à la vapeur - même par du personnel de cuisine non formé

Les programmes du four à micro-ondes professionnel Panasonic permettent une programmation unique par le chef. Ceci garantit des résultats rapides et fiables, même avec un personnel de cuisine non formé et en période de forte activité.

Solution 3 :

Service rapide – avec un minimum de personnel de cuisine

Pour mieux gérer les variations de fréquentation au cours de la journée, aux heures de pointe, votre personnel peut simplement utiliser les touches de fonction « x2 » pour 2 portions ou « x3 » pour 3. Le temps de cuisson est calculé automatiquement et vous obtenez des résultats constants, même en préparant plusieurs portions simultanément. Ainsi, vous pouvez servir vos clients rapidement avec un minimum de personnel.

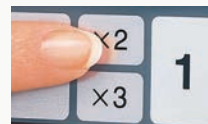
Processus de cuisine



Domaines du programme



Clés X2 et X3



[Version compacte avec clavier]



Réduisez vos coûts d'exploitation et améliorez votre analyse du cycle de vie.

Conception robuste et détails soignés : les fours à micro-ondes professionnels Panasonic contribuent à réduire les coûts d'exploitation. Leurs fonctionnalités logicielles intelligentes et leur conception solide répondent aux exigences des cuisines professionnelles les plus exigeantes. Il en résulte des coûts d'entretien et de maintenance réduits, aussi bien pour les petites cuisines que pour les grandes chaînes de restaurants nationales.

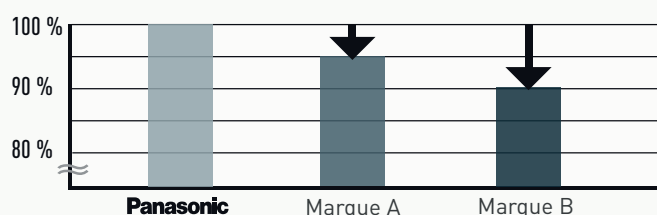
Bénéficiez d'une efficacité élevée et stable et réalisez des économies d'énergie.

Les technologies avancées permettent de constater immédiatement une meilleure efficacité énergétique sur votre facture d'électricité. Outre la réduction des coûts, vous contribuez également à la préservation de l'environnement.

Pour évaluer l'efficacité réelle d'un four à micro-ondes professionnel, il convient de prendre en compte non seulement son rendement électrique initial, mais aussi son rendement micro-ondes réel en fonction de la portion préparée. En effet, la puissance de sortie des micro-ondes diminue avec la taille des portions. Les fours à micro-ondes professionnels Panasonic, quant à eux, conservent un rendement élevé.

Rendement de production électrique d'origine

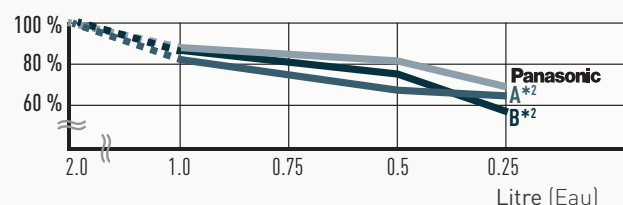
Ici, un simple calcul suffit : il s'agit de diviser la « puissance maximale » par la « puissance de performance ». La haute efficacité des fours à micro-ondes Panasonic permet de réaliser des économies d'énergie au quotidien. Chez Panasonic, cette efficacité est de 100.*¹



Efficacité réelle de sortie micro-ondes

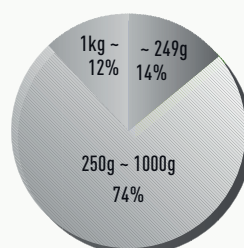
Les portions les plus courantes pour la gamme compacte se situent entre 250 g et 1,000 g. Les fours à micro-ondes professionnels Panasonic offrent une efficacité accrue et permettent de réaliser des économies d'énergie. L'efficacité de sortie initiale est de 100 pour 2 litres d'eau*¹, comme le montrent tous les tests effectués.

Énergie



Rendement moyen par plat*³

(pour les unités compactes)



*¹ Simulation du temps de cuisson pour 6 portions d'un même plat. Le temps de cuisson initial pour une portion est de 3 minutes. Le temps de démarrage est estimé à 12 secondes (mode manuel) ou 6 secondes (mode programmé). Les modèles A et B sont utilisés à des fins de simulation uniquement et ne représentent pas un modèle spécifique. | *² Déterminé par un échantillon de marché (une unité). | *³ Les données présentées correspondent à la valeur moyenne d'une étude de marché interne.

Maintenance logicielle

Grâce aux « champs de programme », vous pouvez facilement personnaliser les recettes enregistrées dans le micro-ondes en fonction de la saison ou garantir que les aliments aient le même goût dans toutes les succursales, par exemple.

Maintenance du matériel

La qualité de nos produits est primordiale, mais leur robustesse n'est pas leur seul atout. Tous les fours à micro-ondes professionnels Panasonic offrent les trois avantages et caractéristiques de performance suivants :

Structure de base

Conçus pour résister aux conditions difficiles d'une cuisine, tous les fours à micro-ondes ont subi des tests de qualité rigoureux.

Fonction d'aide au nettoyage (version compacte avec clavier)

Afin de maintenir en permanence la qualité de l'appareil à micro-ondes, l'écran affiche « FILT » lorsque le filtre à air doit être nettoyé.

Instructions de nettoyage

FILT

Fonction d'aide à la maintenance

Lorsqu'un four à micro-ondes nécessite une intervention, un message de diagnostic s'affiche automatiquement sur l'écran. En communiquant ce code à notre service client, vous nous permettez de préparer l'entretien de votre appareil. Ainsi, la durée et le coût de l'intervention sur site sont réduits au minimum.

Diagnostic automatique des erreurs

F 44

Réduisez vos coûts d'installation et optimisez votre espace de travail.

Avec une cuisine petite mais fonctionnelle, vous pouvez optimiser l'espace disponible pour vos invités. Les micro-ondes professionnels Panasonic offrent ici les solutions suivantes :

1. Quatre fonctions dans un seul logement

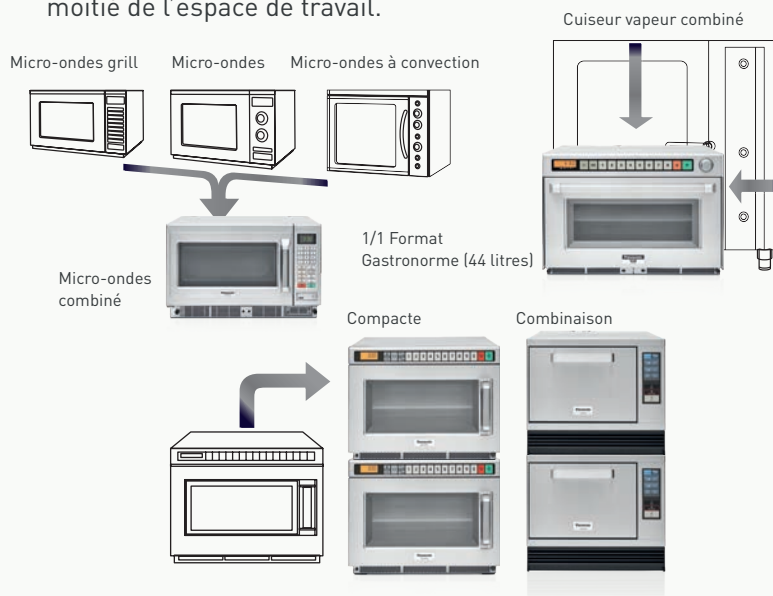
Cet appareil combiné réunit micro-ondes, four à convection et grill dans un seul boîtier. La fonction de cuisson combinée permet également d'utiliser simultanément plusieurs modes de cuisson.

2. Une plus grande capacité dans un petit logement

Les modèles Gourmet Class sont adaptés aux récipients « 1/1 Gastronorme » (530 x 325 mm) (capacité de 44 litres). Ils permettent de cuire simultanément dans deux récipients « 1/1 Gastronorme ».

3. Empilabilité

Une plaque de raccordement permet d'installer deux unités compactes ou SCV3 ensemble. C'est ainsi que les unités de la gamme compacte peuvent être empilées et n'occuper que la moitié de l'espace de travail.





Augmentez votre taux de satisfaction client et augmentez vos ventes.

Comportement en matière de coûts (test de modèles 1800W de la catégorie compacte)

Réduisez le temps d'attente de vos clients et augmentez vos ventes. Grâce à une décongélation ultra-rapide, une cuisson express à haute puissance et bien d'autres avantages, vous pouvez fidéliser votre clientèle et augmenter le volume de ses commandes. Ainsi, votre investissement est rapidement rentabilisé.

Le nombre de clients dans votre restaurant varie tout au long de la journée et ils peuvent commander de nombreux plats différents en peu de temps.

La clé d'une productivité optimale en cuisine réside donc dans un service rapide et une préparation efficace avec un personnel limité, même en cas d'affluence.

Même dans les petites cuisines, comme celles des commerces et des snacks qui utilisent encore souvent un four à micro-ondes domestique, l'utilisation d'un four à micro-ondes professionnel Panasonic s'avère rentable à moyen et long terme. En effet, la rapidité est un facteur essentiel de satisfaction et de fidélisation de la clientèle.

Les avantages de Panasonic qui augmentent vos ventes

Avantage 1 :

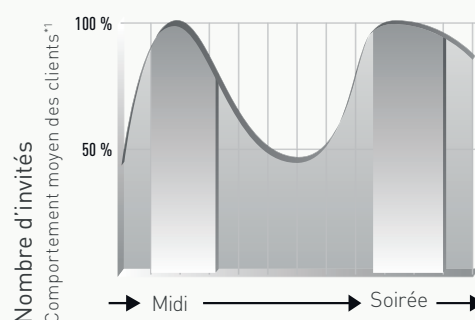
Boutons de programmation et temps de service*2

Il arrive parfois que plusieurs clients commandent le même plat simultanément, par exemple pour un plat du jour. Avec le programme de cuisson individuel de votre micro-ondes professionnel Panasonic, inutile de préparer chaque portion séparément. Appuyez simplement sur la touche x3 ou x2 avant le champ du programme : le temps de cuisson pour 2 ou 3 portions est calculé automatiquement. Vous bénéficiez ainsi d'un service rapide et d'une cuisson homogène.

Avantage 2 :

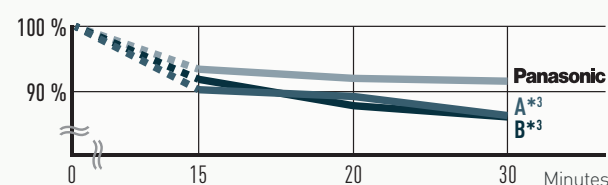
Stabilité de la puissance de sortie*3

Les fours à micro-ondes professionnels Panasonic sont conçus dès le départ pour fonctionner en continu, même aux heures de pointe. La réduction de puissance classique des fours à micro-ondes, due au chauffage du magnétron en fonctionnement continu, est nettement et significativement améliorée par nos modèles professionnels. Ainsi, la puissance reste constante et des temps de cuisson rapides sont possibles, même en cas de forte affluence.



Marque	Panasonic	X	Y	Z
Répéter	•	•	-	-
x2 bouton	•	-	-	-
x3 bouton	•	-	-	-
Temps	13.3min	14.6min	18.5min	19.0min

Énergie



*1 Les données ci-dessus résultent de la valeur moyenne d'une enquête de marché interne. | *2 Simulation du temps de cuisson pour 6 portions d'un même plat. Le temps de cuisson initial pour une portion est de 3 minutes. Le temps de démarrage est estimé à 12 secondes [mode manuel] ou 6 secondes [mode programmé]. Les modèles X, Y et Z sont utilisés à des fins de simulation uniquement et ne représentent aucun modèle spécifique. | *3 Déterminé par un échantillon de marché (un appareil).

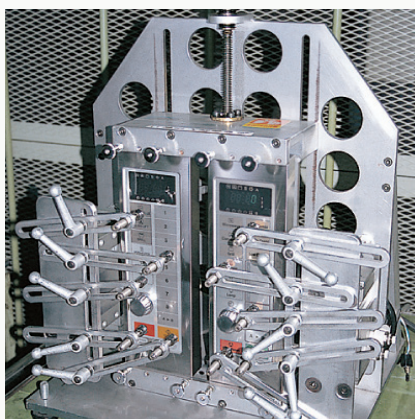
Faites confiance à une qualité auditée et protégez votre santé.

Fiabilité dans un « environnement de cuisine difficile »

En fonctionnement, les différents équipements d'une cuisine professionnelle sont soumis à des conditions difficiles. Les variations de température ambiante (par exemple, après la fermeture), la vapeur, la fumée et les fluctuations d'humidité mettent à rude épreuve les produits techniques.

De plus, un restaurateur utilise son four à micro-ondes professionnel en moyenne une cinquantaine de fois par jour. Afin de garantir l'efficacité de nos fours à micro-ondes dans cet environnement, leur développement est soumis à des tests rigoureux simulant les contraintes des cuisines professionnelles les plus exigeantes.

En tant que professionnel, vous ne pouvez vous permettre aucune interruption de service. C'est pourquoi nous accordons une importance capitale à une fiabilité élevée en fonctionnement continu et nos fours à micro-ondes professionnels sont soumis à des tests particulièrement rigoureux.



Test d'endurance du panneau de commande*⁴

200 000 utilisations des pavés tactiles



Test d'endurance en fonctionnement intermittent*⁴

Allumé (60 s) et éteint (30 s), 200 000 fois ;
Allumé (20 s) et éteint (10 s), 200 000 fois



Test d'endurance de la porte (ouverture et fermeture)*⁴

400 000 ouvertures et fermetures de porte



test de résistance des cartes de circuits imprimés*⁴

Température de -40 °C à +85 °C, humidité relative de 85 %



Test de résistance combiné*⁴

Température de 0 °C à 40 °C, humidité relative de 85 %



Test de poussière et de vapeur*⁴

Fonctionnement dans un environnement poussiéreux et gazeux à une température de 40 °C et une humidité relative de 95 %

*⁴ Ce test permet de vérifier la conception de nos produits dans nos laboratoires. Les informations ainsi recueillies ne garantissent toutefois pas la qualité du produit dans ces situations.

CLASSE ACCÉLÉRÉ

CLASSE GASTRONOMIQUE



Spécifications de performance		NE-SCV3	NE-C1475	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Niveaux de puissance	INVERTER	Oui	—	—	—	—	—
	Haut	1050 W 900 W 800 W	1350 W	3200 W	2100 W	1800 W	1800 W
	Moyen	700 W 600 W 500 W	650 W / Intervalle	1600 W / Intervalle	1050 W / Intervalle	900 W / Intervalle	900 W / Intervalle
	Faible	300 W 200 W	420 W & 240 W / Intervalle	340 W / Intervalle	340 W / Intervalle	340 W / Intervalle	340 W / Intervalle
	Dégivrage	—	180 W / Intervalle	170 W / Intervalle	170 W / Intervalle	170 W / Intervalle	170 W / Intervalle
	Restez au chaud	—	Oui	—	—	Yes	—
Grille en quartz		1800 W / 1150 W (avec une vitesse de ventilateur de 100%)	1840 W / 1500 W	—	—	—	—
Air chaud		1465 W (180 °C - 280 °C)	1800 W (100-250 °C)	—	—	—	—
Cuisine combinée		Four à micro-ondes avec fonction grill, air chaud, convection avec grill 150 °C (préchauffage en veille), 180-280 °C (par paliers de 10 °C)	Four à micro-ondes combiné avec grill, air chaud, convection avec grill 190 °C, 220 °C, 240 °C	—	—	—	—
Préchauffage							
Pavé tactile		Oui (écran tactile)	Oui	—	—	Oui	—
Mémoire de minuterie		999 options de mémoire programmable au choix	99 options de mémoire programmable au choix	—	—	16 options de mémoire programmable au choix	—
Cuisine en plusieurs étapes		Oui (3 étapes)	Oui (3 étapes)	—	—	Oui (3 étapes)	—
Fonctionnement à deux niveaux		—	—	Oui	Oui	Oui	Oui
Minuteur électronique		—	max 100 min	max 60 min	max 60 min	max 60 min	max 60 min
Charnière de porte		Bas	Côté gauche	Bas	Bas	Bas	Bas
Alarme réglable		Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Nombre de magnétrons		2 magnétrons	2 magnétrons	4 magnétrons	4 magnétrons	4 magnétrons	4 magnétrons
Filtre à air sur la face avant		Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Empilables		Oui	—	—	—	—	—
Autodiagnostic		Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Compteur de cycles		Oui	—	Oui	Oui	Oui	Oui
Finition en acier inoxydable pour la structure et la cavité, avec un fond en céramique		Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Capacité de la cavité		10 litres	30 litres	44 litres	44 litres	44 litres	44 litres
Dimensions de la cavité (LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR)		270 x 110 x 330 mm	406 x 217 x 336 mm	535 x 250 x 330 mm (correspond à GN 1/1)	535 x 250 x 330 mm (correspond à GN 1/1)	535 x 250 x 330 mm (correspond à GN 1/1)	535 x 250 x 330 mm (correspond à GN 1/1)
Dimensions extérieures (LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR)		474 x 412 x 565 mm	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
Puissance requise		3600 W / 15.8 A	3300 W / 14.5A	4960 W / 12.9 A	3650 W / 9.5 A	3200 W / 15.0 A	3200 W / 15.0 A
Tension d'alimentation		230-240V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Poids net		39 kg	42 kg	65 kg	54 kg	54 kg	54 kg
Accessoires inclus		Spatule, Plats et pierre en céramique	1 grille fil métallique et 1 plateau en céramique	Étagère du milieu (plateau en céramique)	Étagère du milieu (plateau en céramique)	Étagère du milieu (plateau en céramique)	Étagère du milieu (plateau en céramique)

CLASSE COMPACTE

CLASSE DE
1000 WATTS

Spécifications de performance	NE-2166	NE-2116	NE-186N Disponibilité mi-2027	NE-1878	NE-1864	NE-1815	NE-1037	NE-1027
Niveaux de puissance INVERTER	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	—	—
Haut	2100 W	2100 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1000 W	1000 W
Moyen	60-90% / Intervalle	1050 W / Intervalle	60-90% / Intervalle	60-90% / Intervalle	60-90% / Intervalle	900 W / Intervalle	500 W	500 W
Faible	25-50% / Intervalle	—	25-50% / Intervalle	25-50% / Intervalle	25-50% / Intervalle	—	—	100 W
Dégivrage	340 W / Intervalle	340 W / Intervalle	340 W / Intervalle	340 W / Intervalle	340 W / Intervalle	340 W / Intervalle	340 W	340 W
Restez au chaud	Oui	—	Oui	Oui	Oui	—	—	—
Grille en quartz	—	—	—	—	—	—	—	—
Air chaud	—	—	—	—	—	—	—	—
+10 / +20 secondes	Oui	—	Oui	Oui	Oui	—	—	—
Pavé tactile	Oui	—	Oui	Oui	Oui	—	Oui	—
Mémoire de minuterie	30 options de mémoire programmable au choix	—	30 options de mémoire programmable au choix	30 options de mémoire programmable au choix	30 options de mémoire programmable au choix	—	30 options de mémoire programmable au choix	—
Cuisine en plusieurs étapes	Oui [5 étapes]	—	Oui [5 étapes]	Oui [5 étapes]	Oui [5 étapes]	—	Oui [3 étapes]	—
Fonctionnement à deux niveaux	Oui	Oui	—	—	—	—	—	—
Minuteur électronique	max 30min	max 30min	max 30min	max 30min	max 30min	max 30min	max 30min	max 30min (mechanical)
Charnière de porte	Côté gauche	Côté gauche	Côté gauche	Côté gauche	Côté gauche	Côté gauche	Côté gauche	Côté gauche
Alarme réglable	Oui	—	Oui	Oui	Oui	—	Oui	—
Nombre de magnétrons	2 magnétrons	2 magnétrons	2 magnétrons	2 magnétrons	2 magnétrons	2 magnétrons	1 magnétron	1 magnétron
Filtre à air sur la face avant	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	—	—
Empilables	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	—	—
Autodiagnostic	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	—
Compteur de cycles	Oui	—	Oui	Oui	Oui	—	—	—
Finition en acier inoxydable pour la structure et la cavité, avec un fond en céramique	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Yes
Capacité de la cavité	18 litres	18 litres	18 litres	18 litres	18 litres	18 litres	22 litres	22 litres
Dimensions de la cavité (LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR)	330 x 175 x 310 mm (correspond à GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (correspond à GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (correspond à GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (correspond à GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (correspond à GN 1/2)	330 x 175 x 310 mm (correspond à GN 1/2)	330 x 200 x 330 mm	330 x 200 x 330 mm
Dimensions extérieures (LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR)	422 x 337 x 476 mm	422 x 337 x 476 mm	422 x 337 x 476 mm	422 x 337 x 476 mm	422 x 337 x 476 mm	422 x 337 x 476 mm	510 x 306 x 360 mm	510 x 306 x 360 mm
Puissance requise	2970 W / 13.5 A	2970 W / 13.5 A	2650 W / 11.6 A	2650 W / 11.9 A	2650 W / 11.9 A	2650 W / 11.9 A	1490 W / 6.6 A	1490 W / 6.6 A
Tension d'alimentation	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	230 V / 50 Hz
Poids net	17.9 kg	17.9 kg	17.9 kg	17.5 kg	17.9 kg	17.9 kg	18.6 kg	18.0 kg
Accessoires inclus	—	—	Protection anti-éclaboussures supplémentaire	—	—	—	—	—

CUISEURS À RIZ



Performances Caractéristiques	SR-PGE54	SR-UH36
Source d'alimentation	230-240 V	230-240 V
Alimentation électrique	14.8 - 15.5 Amp	13 Amp
Dimensions extérieures (LARGEUR X HAUTEUR X PROFONDEUR)	502 x 429 x 390 mm	430 x 385 x 350 mm
Puissance de cuisson de sortie	3550 - 3560 W	1400 W*
Poids net	17 kg	8 kg
Capacité	5.4 L (30 tasses)	3.6 L (20 tasses)
Fonctions	Fonction maintien au chaud : 8 h recommandées Mode arrêt : Oui Démarrage rapide pour des temps de cuisson plus courts (ex. : riz blanc : 30 min)	Fonction maintien au chaud 12 h Mode arrêt : Oui



Classe combinée

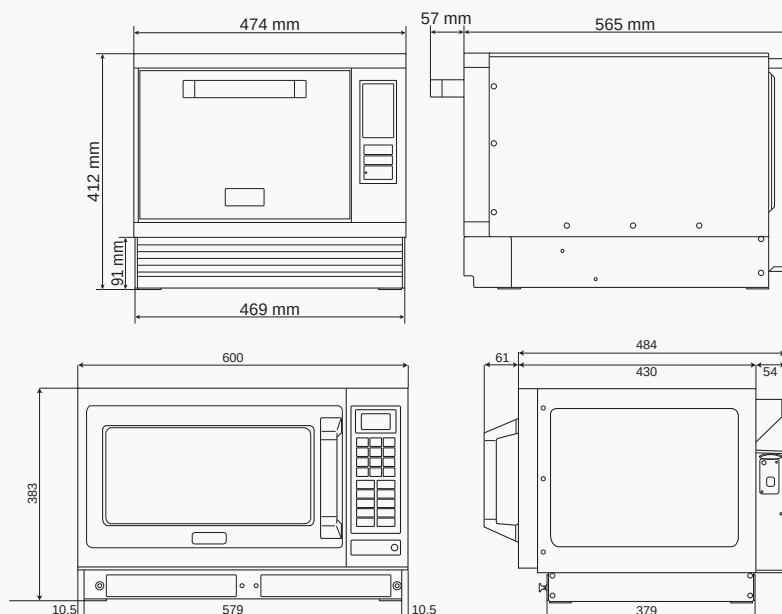
10 & 30 Litres



NE-SCV3 | 10 Litres



NE-C1475 | 30 Litres



Classe gastronomique

44 Litres



NE-3240



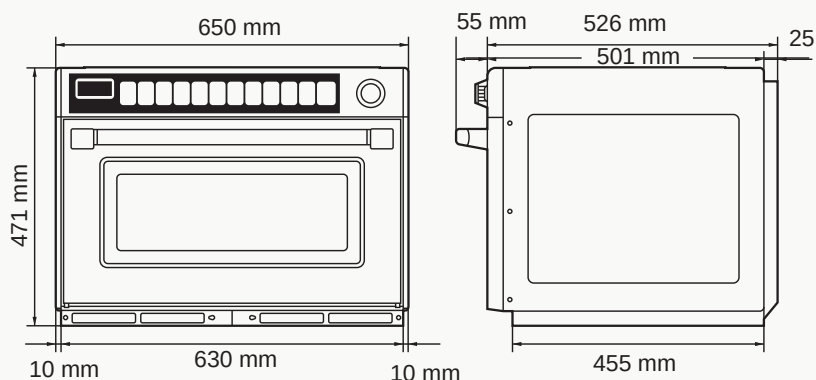
NE-1880



NE-2140



NE-1840



Classe compacte

18 Litres



NE-1878



NE-186N



NE-2116



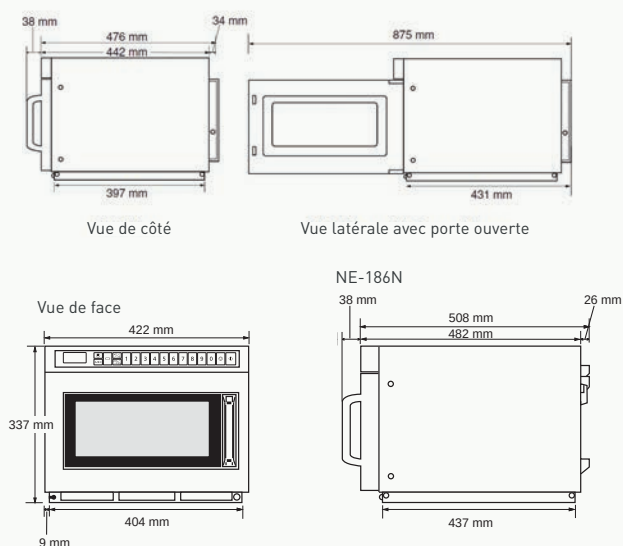
NE-1864



NE-1815



NE-2166



Classe 1000 watts

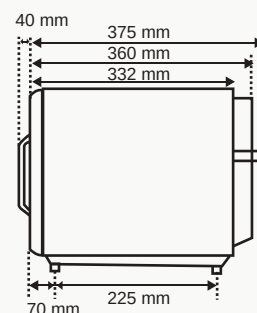
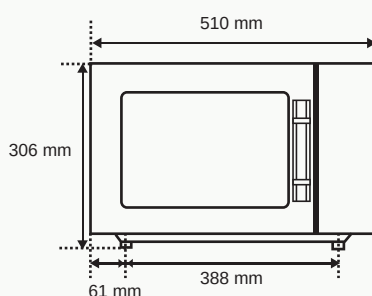
22 Litres



NE-1037



NE-1027



FAITS ET TABLEAUX

Capacité de cuisson

	Plat Gastronomique complet				Demi-plat gastronomique							
GN Size	1/1 GN (2 niveaux = 2 plats)				1/2 GN (* 2100 modèles ont 2 niveaux = 2 plats)							
Capacity	44L Capacité				18L Capacité				22L Capacité			
Power	3200W	2100W	1800W		2100W*	1800W	1600W		1000W			
Model	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840	NE-2166	NE-2116	NE-1815	NE-1653	NE-1643	NE-1037	NE-1027	NE-1025
Portions	Multiple				Double	Double	Singulier	Singulier	Singulier	Singulier	Singulier	Singulier
Operation	Manuel	Manuel	Programme	Manuel	Programme	Manuel	Manuel	Programme	Manuel	Programme	Manuel	Manuel

Énergie (watts)

Énergie	1000W			1600W		1800W			2100W		3200W	
Modèle	NE-1025	NE-1027	NE-1037	NE-1643	NE-1653	NE-1840	NE-1815	NE-1880	NE-2140	NE-2116	NE-2166	NE-3240
Capacité	22L	22L	22L	18L	18L	44L	18L	44L	44L	18L	18L	44L
Taille GN (# casseroles)	1/2 (1)	1/2 (1)	1/2 (1)	1/2 (1)	1/2 (1)	1/1 (2)	1/2 (1)	1/1 (2)	1/1 (2)	1/2 (2)	1/2 (2)	1/1 (2)
Portions	Singulier	Singulier	Singulier	Singulier	Singulier	Multiple	Singulier	Multiple	Multiple	Double	Double	Multiple
Opération	Manuel	Manuel	Programme	Manuel	Programme	Manuel	Manuel	Programme	Manuel	Manuel	Programme	Manuel

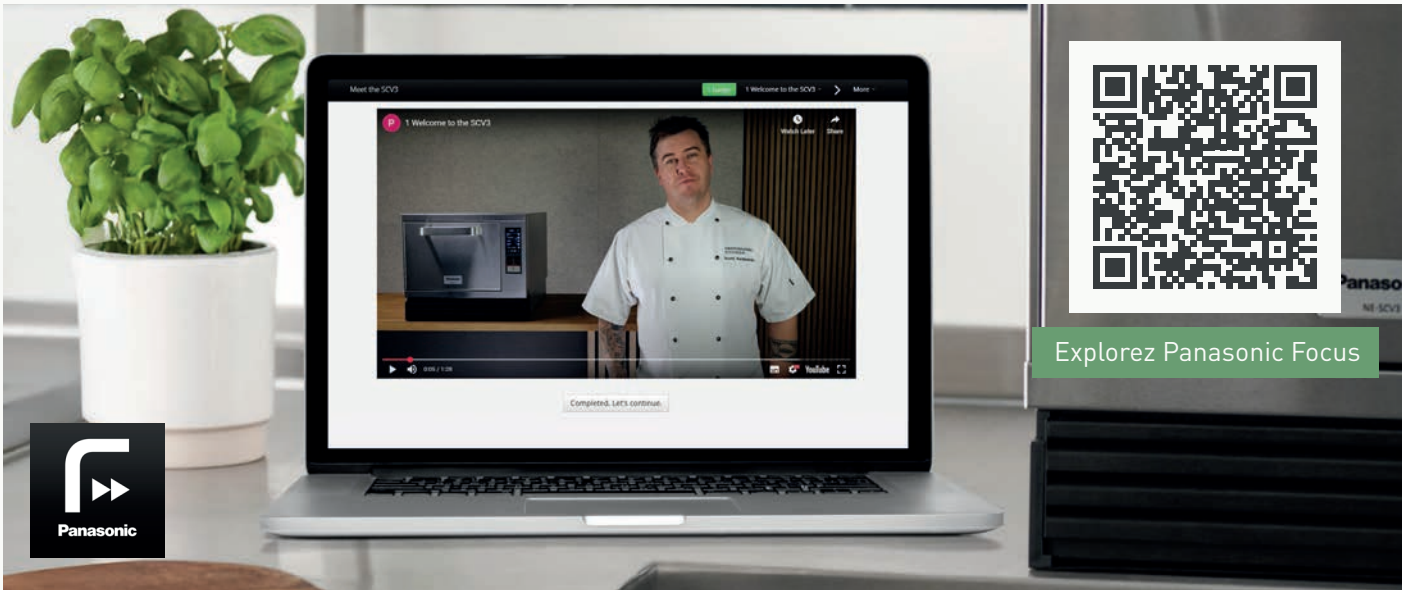
Temps de cuisson*

Four	1880/3280	1815/1864/1880/3280	1815/1864/1878/1880/3280	1815/1864	1027/37
Power	3200W	2100W	1800W	1600W	1000W
Réchauffer une soupe froide					
125g	35sec	48sec	55sec	1min 5sec	1min 30sec
Lasagnes précuites surgelées					
300g	4min 30sec	5min	5min 30sec	6min 15sec	8min 30sec
Légumes surgelés mélangés					
200g	38sec	50sec	55sec	1min 5sec	1min 15sec
Tarte aux pommes froide					
150g	30sec	40sec	45sec	50sec	1min
Chili con carne cuit et refroidi					
250g	1min 10sec	1min 50sec	2min	2min 30sec	3min
Petit pain congelé décongelé					
50g	30sec	40sec	50sec	1min 5sec	1min 30sec
Brocoli cru					
500g	3min 10sec	3min 45sec	4min 20sec	4min 45sec	5min

*Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif ; assurez-vous que les plats atteignent les températures recommandées pour des raisons de sécurité alimentaire, conformément à la réglementation locale.

Panasonic Focus : Votre plateforme de formation ultime

Panasonic Focus est votre plateforme de référence pour les vidéos de formation, les informations produits et bien plus encore. Que vous soyez partenaire commercial ou que vous souhaitiez simplement approfondir vos connaissances, Panasonic Focus propose des formations faciles à suivre qui présentent les principales caractéristiques et les avantages de nos produits en sessions de 2 à 3 minutes. Suivez votre progression, gagnez des badges et restez informé des dernières nouveautés de Professional Kitchen. Panasonic Focus place la formation et l'apprentissage au cœur de vos activités.



NOTES

[illegible]





Pour plus d'informations

✉ commercial.ovens@eu.panasonic.com

🌐 www.panasonic.co.uk/professionalkitchen

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

Panasonic se réserve le droit de modifier la conception et les spécifications de ses produits sans préavis. Les données techniques présentées dans cette publication étaient correctes au moment de l'impression, mais peuvent être modifiées à tout moment. Elles peuvent également être fournies sur demande.

Valable à compter de Mars 2026