

Panasonic

PROFESSIONELLE MIKROWELLENGERÄTE



PANASONIC POWER PROFIS

KATALOG 2015





PROFESSIONELLE MIKROWELLEN-GERÄTE FÜR JEDE SITUATION

Panasonic nimmt in der Entwicklung und Herstellung professioneller und im Haushalt genutzter Elektrogeräte weltweit eine führende Stellung ein. Diese globale Führungsrolle in einer breiten Produktpalette ist die Bestätigung eines bekannt hohen Qualitätsanspruches.

Dies zeigt sich auch in unserer jüngsten Generation von professionellen Mikrowellengeräten für den gewerblichen Einsatz, die von einer über 45-jährigen Erfahrung in der Entwicklung von Mikrowellengeräten profitiert.

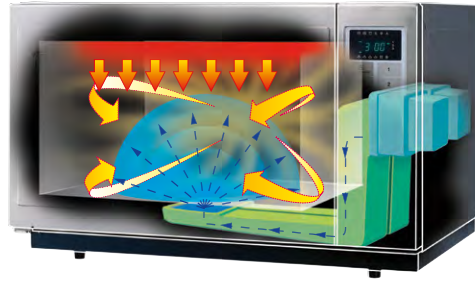
Die Produktpalette von Panasonic enthält leistungsstarke Profi-Produkte für alle Marktsektoren und jede Küchensituation. Sie bieten Ihnen im harten Arbeitsalltag auf allen Ebenen des Küchenmanagements Vorteile: Vom effizienten Auftauen bis zum schonenden Garen in höchster Qualität.

Inhalt	3
Profi-Mikrowellen Modellübersicht	4
Kombinations-Klasse	6
Gourmet-Klasse	8
Kompakt-Klasse	10
1.000-Watt-Klasse	11
Garleistung	12
Überlegenes Regenerieren	13
Gleichmäßige Garleistung	14
Schonendes Auftauen	15
Vorteile der Panasonic Profi-Mikrowellen	16
Senkung der Lebensmittelkosten	16
Senkung der Arbeitskosten	17
Senkung der Betriebskosten	18
Senkung der Installationskosten	19
Kostenverhalten	20
Zuverlässigkeit	21
Referenzen	22



Kombinations-Klasse 30 Liter

- Mikrowelle, Grill, Umluft-Grill, Heißluft
- 2 Magnetrone

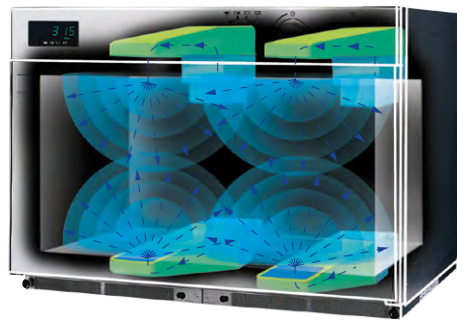


NE-C1475

- 1.350 Watt Mikrowelle | 1.840 Watt Grill
- 250 °C Umluftgrill | 250 °C Heißluft
- Programm- und manueller Betrieb

Gourmet-Klasse 44 Liter

- 1/1 Gastronorm-Ausführung
- 4 Magnetrone

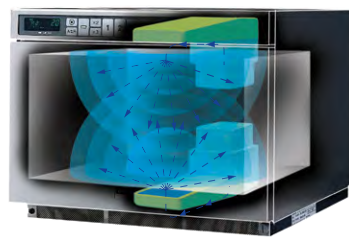


NE-1880

- 1.800 Watt
- Programm- und manueller Betrieb

Kompakt-Klasse 18 Liter

- Kompaktausführung
- 2 Magnetrone

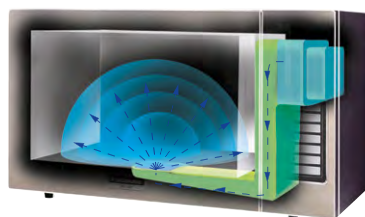


NE-2153-2

- 2.100 Watt
- Programm- und manueller Betrieb

1.000-Watt-Klasse 22 Liter

- Standardausführung
- 1 Magnetron



NE-1037

- 1.000 Watt
- Programm- und manueller Betrieb



NE-3240

- 3.200 Watt
- Manueller Betrieb



NE-2140

- 2.100 Watt
- Manueller Betrieb



NE-1840

- 1.800 Watt
- Manueller Betrieb



NE-2143-2

- 2.100 Watt
- Manueller Betrieb



NE-1843

- 1.800 Watt
- Manueller Betrieb



NE-1027

- 1.000 Watt
- Manueller Betrieb

30 Liter

- Mikrowelle, Grill, Umluft-Grill, Heißluft
- 2 Magnetrone



GASTRONOMIE-MIKROWELLE MIT SD-KARTE.

Das Panasonic Kombigerät vereint Heißluft, Grill, Grill-Umluft und Grill-Heißluft mit Mikrowelle.

Mit dem Kombigerät NE-C1475 haben Sie mehrere Geräte in einem leistungsstarken Produkt vereint und verfügen über eine maximale Flexibilität: Überbackene Toasts, Pizzen, Gebäck, Aufläufe, Braten, Suppen oder frisches Gemüse sind im Handumdrehen auf dem Tisch – einfach perfekt für Bistros, Coffee-Shops, Imbissstände, Hotels, Kantinen, Metzgereien, Krankenhäuser und Kleingastronomie.

Die SD-Card-Technologie ist ideal für Gaststätten, Restaurants, Kantinen und Bars, in denen identische Resultate und eine einfache Bedienung besonders wichtig sind. Zubereitungsvorgaben können einheitlich auf alle Filialen einer Kette tagesaktuell übermittelt werden. Der Speicher ermöglicht dabei selbst die Umsetzung großer Menüvarianten mit den dazugehörigen Voreinstellungen. Einmal programmiert, am Computer oder am Gerät, können 99 Gerichte auf Knopfdruck abgerufen werden.

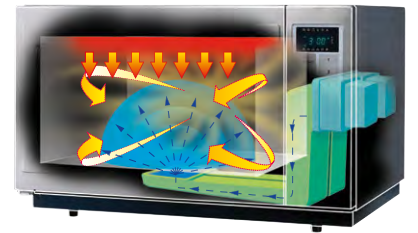
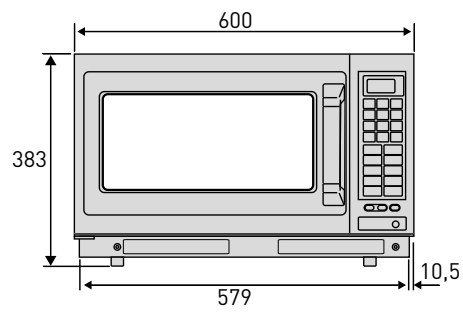
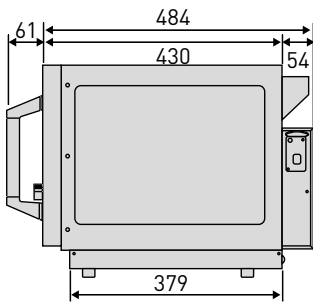
Features auf einen Blick

- Professionelles Gerät mit Kombioptionen von Heißluft, Grill-Umluft, Grill-Heißluft und Grill mit Mikrowelle
- 1.350 Watt Mikrowelle, 1.840 Watt Grill, 250 °C Grill-Umluft, 1.800 Watt Heißluft
- Mikrowelle mit 5 Leistungsstufen
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Garraumgröße 30 Liter
- Vorheizen 190 °C, 220 °C, 240 °C
- Temperatureinstellungen für die Heißluft 100 °C bis 250 °C
- Katalytisch beschichtete Easy-Clean-Rückwand für automatische Sauberkeit
- Abschaltbarer Signalton
- SD-Karte mit 16 MB im Lieferumfang
- Einfach zu bedienendes Programm
- Programmierung am Computer auf Basis von MS Excel oder direkt am Gerät
- 99 verschiedene Programme können mit je drei Phasen abgespeichert und per E-Mail-Anhang verschickt werden

PUNKTGENAUES GAREN



MIKROWELLE: AUFTAUEN



NE-C1475

- 1.350 Watt Mikrowelle | 1.840 Watt Grill | 250 °C Umluftgrill | 250 °C Heißluft
- Programm- und manueller Betrieb



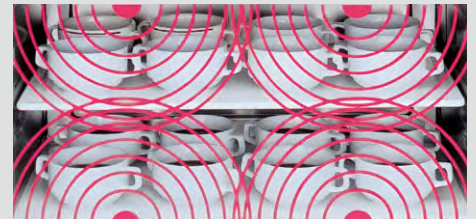
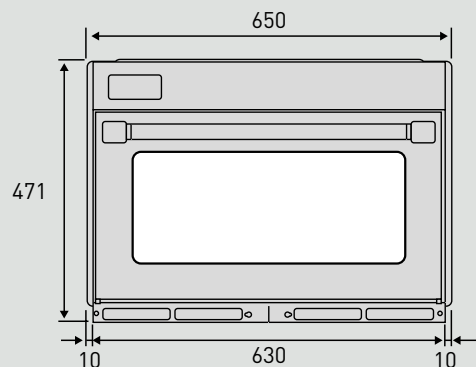
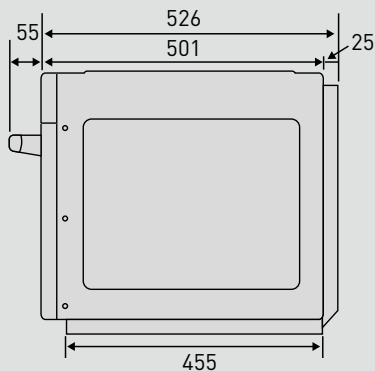
GRILL: ÜBERBACKEN



OFEN: BACKEN

44 Liter

- 1/1 Gastronorm-Ausführung
- 4 Magnetronen



- Großer, variabler Garraum – 44 Liter, 1/1 Gastronorm
- Bestückung mit bis zu 4 Tellern oder 16 Suppentassen

DIE GOURMET-KLASSE MIT 44 LITER GARRAUM.

Die idealen Profi-Geräte mit großem, variablen Garraum für alle, die große Mengen in kürzester Zeit servieren möchten.

Durch ihre robuste Konstruktion verfügen diese Geräte über eine Leistungsfähigkeit und Kapazität, die gleichmäßige Ergebnisse auch dann gewährleisten, wenn es auf Schnelligkeit und großen Durchsatz ankommt.

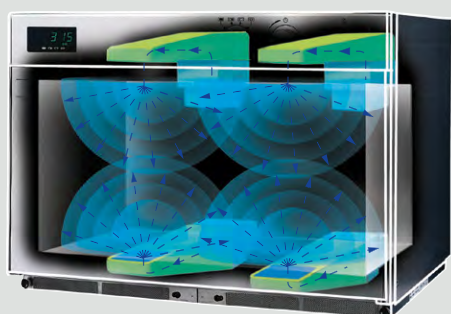
Die ideale Lösung für die gastronomische Versorgung von Einrichtungen und Krankenhäusern, Kantinen, Schulen, großen Restaurants, Hotels und Gaststätten mit großem Durchsatz von Multiportionsgerichten oder unterschiedlichen Einzelportionen. So überzeugen diese Panasonic Profi-Mikrowellen in großen Küchen.

Features auf einen Blick

- Mikrowelleneinspeisung mit 4 Magnetronen und rotierenden Hohlleitern zur schnellen und gleichmäßigen Erhitzung
- Garraumgröße 44 Liter
- 4 Leistungsstufen: Hoch, Mittel, Niedrig und Auftauen
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum mit herausnehmbarer Keramikplatte
- Einstellung über Drehknopf
- Aufziehbare, nach unten öffnende Klapptür
- Abschaltbarer Signalton

Besondere Features bei Modellen mit Tastfeldsteuerung

- Zeitschaltuhr mit Drehknopf
- Programmierbare Tastfeldsteuerung
- 16 Programme mit bis zu 3 Zeiten und Leistungen
- Schnellstartfunktion ermöglicht Bedienung durch einen einzigen Tastendruck



NE-1880

- 1.800 Watt
- Programm- und manueller Betrieb



NE-3240

- 3.200 Watt
- Manueller Betrieb



NE-2140

- 2.100 Watt
- Manueller Betrieb



NE-1840

- 1.800 Watt
- Manueller Betrieb

18 Liter

- Kompaktausführung
- 2 Magnetrone



NE-1843

- 1.800 Watt
- Manueller Betrieb



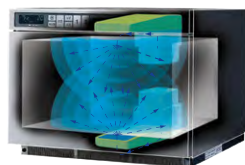
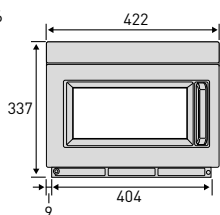
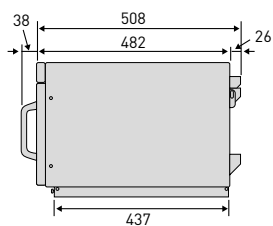
NE-2143-2

- 2.100 Watt
- Manueller Betrieb



NE-2153-2

- 2.100 Watt
- Programm- und manueller Betrieb



	Express Kochen	Leicht zu bedienen	Leicht zu säubern	Platzsparend
Modell Panasonic Kompakt-Klasse	hohe Energie und 2fach Einspeisung von oben und unten	30 Speicherprogramme (10 Tasten 2x/3x belegbar)	glatter Innenraum, herausnehmbare Garraumabdeckung, Reinigung im Geschirrspüler, ohne Drehteller	stapelbar
Modell Haushalts-Mikrowellengerät*1	niedrig-mittlere Energie-Einspeisung von der Seite	keine Speichertasten	mit Drehteller	nicht stapelbar

DIE PANASONIC KOMPAKT-KLASSE.

Kleines Gehäuse, riesige Leistung. 2 Garraumbenen für 2 Tellergerichte sorgen für blitzschnellen Genuss.

Diese Modellreihe ist auf die schnelle Produktion von Einzelportionen ausgerichtet. Die ideale Lösung für Fastfood-Restaurants, Verkaufsstellen und andere stark besuchte Einrichtungen wie Conveniencestores, Lebensmittelstände in Bahnhöfen usw. mit hohem Umsatz. Wenn der Platz knapp ist, lassen sich diese Geräte mit einer Verbindungsplatte sicher stapeln, die als Zubehör erhältlich ist.

Features auf einen Blick

- Mikrowelleneinspeisung mit 2 Magnetronen von oben und unten gewährleistet gleichmäßige Erhitzung
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Garraumgröße 18 Liter
- Abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum mit herausnehmbarem Himmel
- Zwei Geräte können sicher übereinander gestapelt werden
- Aufziehbare Tür mit breitem Sichtfenster
- Herausnehmbare Keramikplatte (mitgeliefert)*2
- Zwei-Etagen-Betrieb*2

Besondere Features der NE-2153-2

- 30 freie Speicherprogramme
- 3 Leistungsstufen: Hoch, Mittel und Niedrig
- Manuell wählbare zwei- und dreistufige Erhitzung
- Erhitzung der doppelten oder dreifachen Menge programmierbar
- Programmverriegelung ermöglicht Bedienung durch einen einzigen Tastendruck
- Wiederholfunktion (nur für manuelle Erhitzung)
- Hinweis auf Luftfilterreinigung
- Zuschaltbarer Signalton

*1 Dieser Vergleich wurde mit einem handelsüblichen Standard-Mikrowellengerät in durchschnittlicher Ausführung für den häuslichen Gebrauch gemacht.

*2 Gilt für die Geräte NE-2143-2 und NE-2153-2

22 Liter

- Standardausführung
- 1 Magnetron



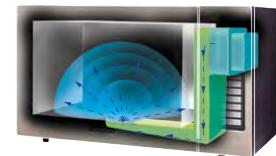
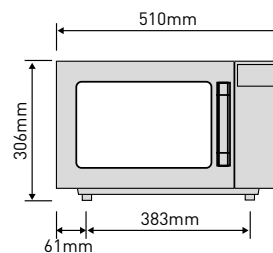
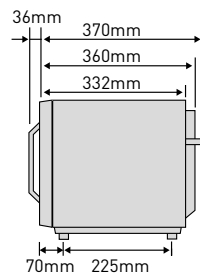
NE-1037

- 1.000 Watt
- Programm- und manueller Betrieb



NE-1027

- 1.000 Watt
- Manueller Betrieb



DIE ZUVERLÄSSIGE 1.000-WATT-KLASSE.

Ideal für kleine bis mittelständische Betriebe. Taut auf, erhitzt und gart im Handumdrehen.

Einfach in der Anwendung, manuell zu bedienen und programmierbar sind diese Geräte darauf ausgelegt, den starken Anforderungen des professionellen Einsatzes Stand zu halten. Ob gekühlte Fertiggerichte oder gefrostete Snacks erhitzt werden sollen – diese Modelle decken den Bedarf von kleineren bis mittleren Gastronomiebetrieben.

Features auf einen Blick: NE-1037

- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- 3 Leistungsstufen von 340 W bis 1.000 W
- Garraumgröße 22 Liter
- 20 freie Speicherprogramme
- Zwei- und dreistufiger Garvorgang – ermöglicht den automatischen Wechsel der Leistungsstufe während des Garens
- Programmverriegelung – ermöglicht die Bedienung durch einen einzigen Druck auf ein Programmfeld
- Zuschtbarer Signalton

Features auf einen Blick: NE-1027

- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Ausgangsleistung von 100 W bis 1.000 W
- Garraumgröße 22 Liter
- Zeitschaltuhr mit Drehknopf
- Leistungseinstellung per Drehknopf



PROFESSIONELLE MIKROWELLENGERÄTE VON PANASONIC – DIE ÜBERLEGENE LÖSUNG.

Unabhängig davon, welche Lebensmittel oder Garverfahren eingesetzt werden, ist die Mikrowelle wegen ihres Funktionsprinzips beim Erhitzen von Gerichten ohne Konkurrenz. Dabei wird das Gericht nicht Hitze von außen ausgesetzt, sondern es wird durch Mikrowelleneinspeisung und molekulare Reibung erwärmt – dies bietet besondere Vorteile:

■ Vorteil 1: Überlegenes Regenerieren

Mit der richtigen Einstellung findet in einer Profi-Mikrowelle beim Erhitzen kein neuer Garprozess statt. So wird ein zuvor zubereitetes Gericht einfach auf Serviertemperatur gebracht, so dass Aussehen, Geschmack und Konsistenz gleich bleiben.

■ Vorteil 2: Gleichmäßiges Garen

Bei der Zubereitung eines Gerichts in einer Panasonic Profi-Mikrowelle ist die Garzeit kürzer als mit herkömmlichen Mikrowellen. Das Gargut kann jederzeit überprüft werden und auch die ernährungstechnischen Vorteile überzeugen: Die Nährstoffe lösen sich nicht. Geschmack, Farbe und Ernährungseigenschaften – mit Ausnahme der Vitamine, die bei hohen Temperaturen nicht beständig sind – bleiben unverändert.

■ Vorteil 3: Schonendes Auftauen

Besonders nützlich ist eine Profi-Mikrowelle beim Auftauen tiefgekühlter Speisen, wenn es auf Schnelligkeit und hochwertige Endergebnisse ankommt. Eingefrorenes Fleisch ist innerhalb weniger Minuten aufgetaut, verliert weniger Flüssigkeit und erhält so besser seinen Geschmack. Selbst bei Gemüse bleiben Aussehen, Struktur und Gewicht weitgehend erhalten.

Profi-Mikrowellen von Panasonic: Zugeschnitten auf Ihr Anforderungsprofil

Um den gesamten Zubereitungsablauf zu beschleunigen ohne dabei Ihr Arbeitsumfeld zu erwärmen, sollte ein Mikrowellengerät eingesetzt werden, das hinsichtlich Ausgangsleistung und Größe auf die tatsächlichen persönlichen Anforderungen und räumlichen Gegebenheiten zugeschnitten ist.

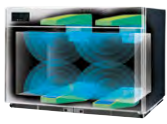
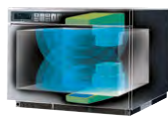


Als langjähriger und erfahrener Hersteller hochwertiger Profi-Mikrowellen bietet Ihnen Panasonic Produkte und Technologien, die genau Ihrem Anforderungsprofil entsprechen und von der Leistung und Robustheit alles bieten, was Sie im täglichen, harten Einsatz benötigen.



SPAREN SIE AN DER ARBEITSZEIT – NICHT AN DER QUALITÄT: DAS SCHNELLERE REGENERIEREN.

Unsere Erfahrungen kommen aus der Praxis – nicht aus dem Labor.

Die doppelte oder gar vierfache Mikrowelleneinspeisung der Panasonic Profi-Mikrowellen sorgt im Vergleich mit herkömmlichen Methoden für eine schnelle Regenerierung ohne Vorheizen. Die programmierbaren Tasten auf den Mikrowellengeräten erleichtern zudem die Zubereitung auf den Punkt. Dadurch lassen sich nicht nur gleichmäßige Ergebnisse in kürzester Zeit erzielen. Auch das Küchenpersonal kann sich dank des eingestellten Programms während des Prozessablaufs parallel schon auf andere Aufgaben konzentrieren.

Regenerierungstest Getestet von „Block Menu“ Support: Zeit, um von 10 °C auf 80 °C zu erwärmen.				
	Panasonic Gourmet-Klasse	Panasonic Kompakt-Klasse	Heißes Wasser	Dämpfer
	Gastronorm 3.200 W	Kompakt 2.100 W	Heißes Wasser 85 °C	Dämpfer 99 °C, gesättigter Dampf
Vorheizzeit	0 Min.	0 Min.	25 Min.	3 Min.
Tomatensuppe*				
200 ml	16 Sek.	26 Sek.	8 Min.	10 Min.
1,5 l	1,7 Min.	3,5 Min.	25 Min.	30 Min.
Bolognese-Sauce*				
200 g	18 Sek.	30 Sek.	8 Min.	9 Min.
2 kg	1,7 Min.	3,5 Min.	20 Min.	20 Min.
Broccoli*				
140 g	25 Sek.	40 Sek.	8 Min.	10 Min.
Spinat*				
1 kg	1,5 Min.	3,7 Min.	15 Min.	15 Min.

* Die individuellen Ergebnisse können je nach verwendetem Gerät verschieden sein. Verwendung von mehreren Leistungsstufen und Standzeiten.

Der Einsatz vorbereiteter Gerichte ist aus einer effizienten Küche nicht mehr wegdenkbar. Eine gute Vorbereitung der Speisen ist das A und O einer gut funktionierenden Küche.

Daneben nimmt in der professionellen Küche die Nutzung von praktischem „Convenience food“, also einzeln verpackten, gekühlten oder tiefgefrorenen Portionsgerichten, sehr stark zu. Inzwischen sind viele wohlschmeckende Gerichte entwickelt worden, die ohne großen Aufwand, schnell und mit niedrigem Kostenaufwand serviert werden können.

Bei der Regenerierung solcher Gerichte kommen die Vorteile einer Panasonic Profi-Mikrowelle gegenüber herkömmlichen, traditionellen Verfahren voll zur Geltung. Mit einer Panasonic Profi-Mikrowelle nutzen Sie diese Vorteile zu 100 %.

■ Vorteil 1: Zeitersparnis

Ihr Küchenpersonal muss nicht ständig Temperatur und Zustand des wiedererhitzten Gerichts prüfen.

■ Vorteil 2: Service-Geschwindigkeit

Durch das bereits gegarte Gericht spart der Koch Zeit bei der Zubereitung und Ihre Gäste profitieren von einer schnelleren Bedienung.

■ Vorteil 3: Kostenersparnis

Die Mikrowelle benötigt keine lange Vorheizzeit und muss nicht den ganzen Tag im Bereitschafts-Modus gehalten werden, um einen schnellen Service zu ermöglichen.

GAREN SIE SCHNELL UND TROTZDEM GLEICHMÄSSIG: DIE OPTIMALE LEISTUNGSVERTEILUNG.



In der Profi-Küche werden sehr unterschiedliche Gerichte und Portionsgrößen zubereitet. Um ein durchgehend gutes Garergebnis und gleichmäßig erwärmte Speisen zu erzielen, führt kein Weg an einer Profi-Mikrowelle von hoher Qualität vorbei. Denn die Wattzahl oder Mikrowellenleistung sind nicht die einzigen Faktoren, die Einfluss auf das Garverhalten haben.

Für ein gleichmäßiges Ergebnis wurde deshalb bei Panasonic eine perfekte Abstimmung zwischen doppelter Leistungseinspeisung und einer optimierten Gestaltung des Garraums ermittelt und durch intensive Härtetests in Testküchen auf ihre Praxistauglichkeit geprüft.

Das Ergebnis: Dank der guten Anpassung kann länger mit einer HOHEN Leistungsstufe gearbeitet und trotzdem gleichmäßig erhitzt werden – sogar bei empfindlichen Gerichten.

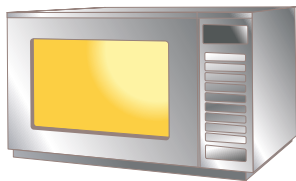
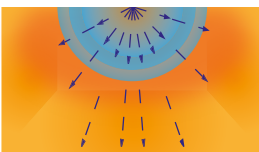


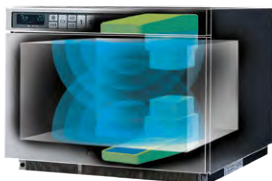
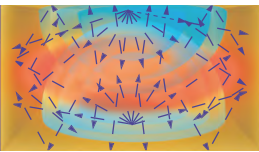


In einer professionellen Küche, in der es besonders auf Geschwindigkeit ankommt, macht sich dieser Vorteil schnell bezahlt. So profitieren Sie in Ihrer täglichen Arbeit von unserer langjährigen Erfahrung im Bereich der professionellen Küchen und erzielen garantiert immer perfekte Garergebnisse.

Praxistest: Gleichmäßiges Garen

Die optimale Abstimmung sorgt für die perfekte Temperaturverteilung

Die gute Verteilung der Leistung ist das Ergebnis einer optimal aufeinander abgestimmten Anordnung der Einspeisung und der Gestaltung des Innenraumes.

Den Unterschied zwischen einer Panasonic Profi-Mikrowelle und einer herkömmlichen Mikrowelle haben wir in der Küche getestet. Das Ergebnis überzeugt auf Anhieb:

		Erhitzen von 2 kg tiefgekühlter Suppe (-20 °C)	Erhitzen von 2 kg tiefgekühltem Eintopf (-20 °C)
<p>Haushalts-Mikrowelle mit Standardeinspeisung von oben</p> 		<p>Nach 20 Min. HIGH: Suppe noch halb gefroren</p> 	<p>Nach 10 Min. HIGH: Nicht abgetaut/erhitzt. Gutes Ergebnis erst nach 18 Min.</p> 
<p>Panasonic Mikrowelle Kompaktausführung mit 1.800 W und doppelter Mikrowelleneinspeisung</p> 		<p>Nach 20 Min. HIGH: Suppe gleichmäßig erhitzt und servierfertig</p> 	<p>Nach 4 Min. HIGH/10 Min. Medium: Trotz kurzer Zeit ein perfektes Ergebnis</p> 



BESCHLEUNIGEN SIE DAS AUFTAUEN UND SCHONEN SIE GLEICHZEITIG DIE QUALITÄT IHRER LEBENSMITTEL: DAS ANGEPASSTE AUFTAUEN.

Mit entscheidend für die Qualität und das Zeitmanagement.
So taut man professionell auf.

Wenn es neben Schnelligkeit aber auch um qualitativ hochwertige Endergebnisse geht, führt an einer Profi-Mikrowelle von Panasonic kein Weg vorbei. Panasonic Profi-Mikrowellen verfügen über 3 Leistungsstufen, die als Leistungs-/Zeitkombination optimal auf das Gericht eingestellt werden können. Durch diese Kombination wird der Faktor AUFTAUZEIT im Küchenablauf enorm verkürzt und zudem erhalten Sie ein gleichbleibend hochwertiges und schonendes Auftauergebnis.

Mit einer Panasonic Profi-Mikrowelle bleibt die Qualität der Lebensmittel nachweislich besser erhalten als bei herkömmlichem Abtauen im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur. So bleibt beispielsweise Fleisch saftiger und aromatischer. Selbst bei Blattgemüse bleiben Aussehen, Struktur und Gewicht im Wesentlichen erhalten.

Viele erfolgreiche Gastronomen haben die Chancen, die sich durch den Einsatz einer Profi-Mikrowelle ergeben, erkannt und vertrauen dem Leistungsvorsprung von Panasonic.

Erfolgreiche Gastronomen kennen und nutzen die Vorteile, die ihnen Tiefkühlspesen bieten: Lebensmittelverluste lassen sich reduzieren und moderne Tiefkühlgerichte ermöglichen eine überragende Vielfalt im Angebot. In vielen Fällen ist Tiefkühlkost auch in Sachen „Frische“ überlegen.

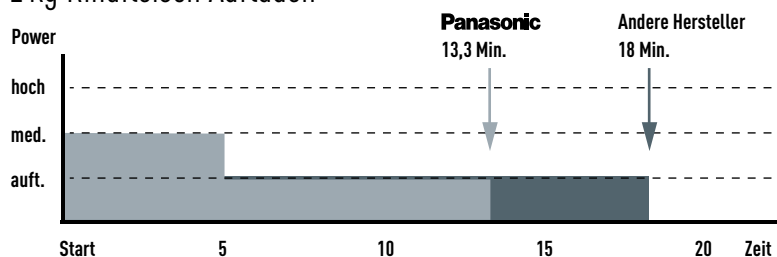
Das größte Hindernis beim Einsatz von Tiefkühlkost ist häufig jedoch der Faktor ZEIT, der für das Auftauen benötigt wird, und die QUALITÄT, die am Ende des Prozesses steht.

Die Auftauzeit hat einen sehr großen Anteil am gesamten Küchenablauf. Hier bietet sich hervorragendes Einsparungspotential durch den Einsatz eines Mikrowellengerätes. In puncto Schnelligkeit ist die Mikrowelle beim Auftauen gefrorener Speisen einfach unschlagbar.

Rund 35 % Zeitersparnis durch Leistungs-Anpassung

Die unterschiedlichen Leistungsstufen in Panasonic Profi-Mikrowellen ermöglichen die Programmierung von bis zu drei verschiedenen Leistungs- und Zeiteinstellungen. Da Sie wegen der ausgezeichneten „Anpassung“ beim Auftauen mit der Leistungsstufe MITTEL arbeiten können, erzielen Sie in kurzer Zeit gute Auftauergebnisse (bei diesem Test wurden von Panasonic zwei Leistungsstufen beim Auftauen eingesetzt).

2 kg Rindfleisch Auftauen



Dargestellt ist der Verlauf der Mikrowellenausgangsleistung. Garergebnis, Leistung und Zeit können je nach Form, Gewicht, Beschaffenheit, Zusammensetzung und Temperatur des Ausgangsprodukts und der Platte verschieden sein.

VERRINGERN SIE IHRE LEBENSMITTELKOSTEN UND ERHÖHEN SIE GLEICHZEITIG DIE QUALITÄT IHRER PRODUKTE.

Teure Lebensmittelverluste lassen sich durch effiziente Tiefkühlagerung enorm verringern. Zudem bieten Fertiggerichte oder selbst gemachte Speisen, die tiefgekühlt verfügbar sind, die Möglichkeit, dem Kunden schnell und unkompliziert eine stets gleichbleibende Qualität anzubieten. Trotz dieser offensichtlichen Vorteile gibt es unter Gastronomen auch Vorbehalte gegen tiefgekühlte Waren.

Die am häufigsten genannten Gründe:

1. Aufgetaute Lebensmittel behalten beim Garen ihren Eigengeschmack nicht in derselben Weise wie „frische Lebensmittel“.
2. Das Auftauen dauert zu lange.
3. Es ist schwierig, durchgehend gute Auftauergebnisse zu erzielen: Die Oberfläche von Lebensmitteln kann schon zu garen beginnen, während sie im Inneren noch gefroren sind.

Eine vernünftige Antwort bieten hier die professionellen Mikrowellengeräte von Panasonic. Im Unterschied zu herkömmlichen Mikrowellengeräten können Sie durch deren schnelles und gleichmäßiges Auftauen:





1. den Tropfsaft- und Geschmacksverlust minimieren;
2. die Auftauzeit nachweislich verkürzen;
3. die Temperaturdifferenz zwischen Lebensmitteloberfläche und -innerem minimieren.

Praxistest: Auftauen von 2 kg Rindfleisch

Schnelles und gleichmäßiges Auftauen garantiert

Bei der Auftauprüfung eines Rinderbratens von 2 kg (Erhöhung der Kerntemperatur von -18 °C auf -2 °C) beweisen Panasonic Mikrowellengeräte eindrucksvoll ihre Wirkungsweise, Zuverlässigkeit und Effizienz.

Die Schädigung des Fleisches wird durch schnelleres Auftauen reduziert und die Tropfsaftverluste werden nachweislich minimiert. Geringere Tropfsaftverluste bedeuten, dass Eigengeschmack, Textur und Aroma von Lebensmitteln selbst nach dem Auftauen erhalten bleiben.

	Panasonic Funktion: „Gleichmäßiges Schnellauftauen“ (1.800 W Kompaktausführung)	Mikrowellen- Standardauftauen (Definition: Leistungsstufe 1)	Kühlschrank ($+5\text{ °C}$)	Raumtemperatur ($+25\text{ °C}$)
Fotos: Schnitt durch 2 kg Rindfleisch				
Auftauzeit	13,3 Min.	18,0 Min.	16 Std.	5 Std.
Flüssigkeitsverlust	0 ml	1 ml	33 ml	48 ml
Flüssigkeitsverlust nach 24 Std.	1 ml	3 ml	52 ml	56 ml
Wertung	+++	++	+	+

STEIGERN SIE DIE EFFIZIENZ IHRES TEAMS UND KREIEREN SIE IHREN NEUEN KÜCHENSTIL.



Der gesamte Prozessablauf in der Profiküche setzt ein reibungsloses Zusammenwirken aller Einzelarbeitsstufen voraus. Die Aufheizzeit macht dabei nur einen relativ kleinen Anteil aus – hier ist das Einsparungspotential daher vergleichsweise gering. Bei einer hocheffizienten Küche müssen die wichtigsten Bausteine des Küchenprozesses wie Auftauen, Garen und Servieren optimiert werden, um Personalressourcen effektiver nutzen zu können.

Damit Sie Ihre Küche mit minimalen Arbeitskosten führen können, bieten Panasonic Profi-Mikrowellen deshalb für diese drei Bereiche die Lösung:

■ Lösung 1: Schnelles Auftauen – zur Maximierung der Effizienz

Das schnelle und gleichmäßige Auftauen durch Panasonic Profi-Mikrowellen minimiert die Vorbereitungszeit der Lebensmittel, erweitert damit die Flexibilität sowie die Angebotsvielfalt und spart wertvolle Arbeitszeit, die somit sinnvoller eingesetzt werden kann.

■ Lösung 2: Schnelles Garen – auch durch ungeschultes Küchenpersonal

Die Programmfelder einer Panasonic Profi-Mikrowelle ermöglichen eine einmalige Programmierung durch den Küchenchef. So ist gewährleistet, dass der Garvorgang auch mit ungeschultem Küchenpersonal und in hektischen Zeiten zu schnellen und verlässlichen Ergebnissen führt.

■ Lösung 3: Schnelles Servieren – bei minimalem Einsatz von Küchenpersonal

Um sich schwankenden Gästezahlen im Laufe eines Tages besser anzupassen, kann Ihr Personal in Spitzenzeiten einfach die Funktionstasten „x2“ für 2 oder „x3“ für 3 Portionen nutzen. Die richtige Garzeit wird automatisch berechnet und Sie erzielen – selbst wenn Sie mehrere Portionen gleichzeitig garen – gleichmäßige Ergebnisse. So können Sie mit begrenztem Personalaufwand viele Gäste schnell bedienen.

KÜCHENPROZESS



PROGRAMMFELDER



TASTEN X2 UND X3 (Kompaktausführung mit Tastenfeld)



REDUZIEREN SIE IHRE BETRIEBSKOSTEN UND VERBESSERN SIE IHRE ÖKOBILANZ.

Starke Konstruktion, durchdachte Details: Panasonic Profi-Mikrowellen leisten einen Beitrag zur Betriebskostenreduzierung. Denn clevere Software-Funktionen und eine robuste Verarbeitung sind ganz auf die Bedürfnisse des harten Profi-Alltages zugeschnitten. Und das macht sich in kleinen Küchen genauso wie in großen, überregionalen Restaurantketten durch geringe Pflege- und Wartungskosten bezahlt.

Profitieren Sie vom stabil hohen Wirkungsgrad und sparen Sie Energiekosten

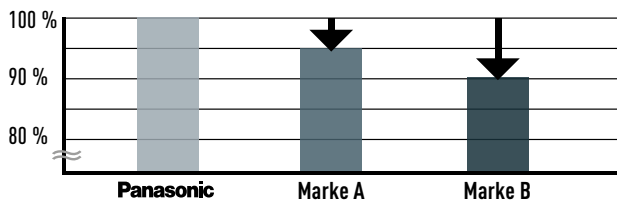
Fortschrittliche Technologien machen sich mit mehr Energieeffizienz sofort in Ihrem Geldbeutel bemerkbar. Und neben der Kostenreduzierung schonen Sie damit zusätzlich die Umwelt.

Um den tatsächlichen Wirkungsgrad einer Profi-Mikrowelle zu bewerten, sollte man nicht nur den „ursprünglichen elektrischen Ausgangswirkungsgrad“, sondern auch den „tatsächlichen Mikrowellen-Ausgangswirkungsgrad“ für die bei Ihnen tatsächlich zubereitete Portionsgröße betrachten. Denn diese hat Einfluss auf den Wirkungsgrad der Mikrowellenausgangsleistung.

Beim Garen in Mikrowellengeräten charakteristisch ist normalerweise ein Absinken des Ausgangswirkungsgrades bei kleineren Portionen. Panasonic Profi-Mikrowellen behalten dagegen einen hohen Wirkungsgrad.

Ursprünglicher elektrischer Ausgangswirkungsgrad

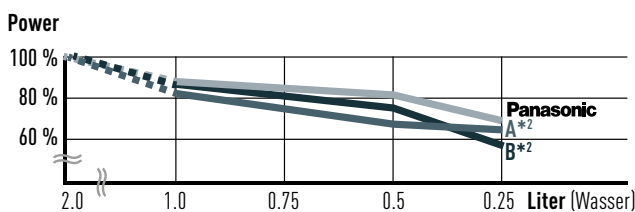
Hier genügt eine einfache Rechnung, bei der die „maximale Ausgangsleistung“ durch die „Leistungsaufnahme“ dividiert wird. Der hohe Wirkungsgrad von Panasonic Mikrowellen sorgt im täglichen Garbetrieb für eine Energieeinsparung. Im Fall von Panasonic wird sie als 100 % definiert.*1



Tatsächlicher Mikrowellen-Ausgangswirkungsgrad

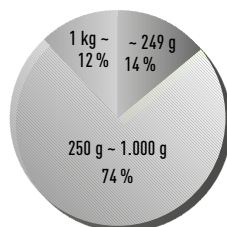
Die üblichsten Portionsgrößen liegen bei der Kompakt-Klasse im Bereich von 250 g bis 1.000 g. Panasonic Profi-Mikrowellen behalten einen höheren Wirkungsgrad und sorgen auch in diesem Bereich für eine Energieeinsparung.

Der ursprüngliche Ausgangswirkungsgrad wird für alle Testbeispiele als 100 % für 2,0 l Wasser angesetzt.*1



Durchschnittliche Garmenge pro Gericht*3

(bei Kompaktgeräten)



*1 Simulation der Garzeit für 6 Portionen desselben Gerichts. Die ursprüngliche Garzeit für eine Einzelportion beträgt 3 Minuten und für das Starten des Garvorgangs werden 12 Sek. (man. Betrieb) bzw. 6 Sek. (Programmbetrieb) angesetzt. Die Modelle A und B dienen nur zu Simulationszwecken. Sie bezeichnen kein bestimmtes Modell.

*2 Anhand einer Marktstichprobe ermittelt (jeweils ein Gerät). *3 Die vorgelegten Daten ergeben sich aus dem Mittelwert einer internen Markterhebung.

Softwarepflege

Dank der „Programmfelder“ können Sie die in den Mikrowellengeräten gespeicherten Rezepte ganz einfach saisonal anpassen oder dafür sorgen, dass Gerichte z.B. in allen Filialen gleich schmecken.

Hardwarewartung

Die Qualität unserer Produkte steht an erster Stelle, aber die stabile Konstruktion ist nicht ihr einziger Vorteil. Alle Panasonic Profi-Mikrowellen bieten die folgenden drei Vorteile und Leistungsmerkmale:

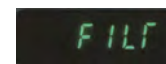
■ Solide Konstruktion

Da sie für das raue Küchenumfeld bestimmt sind, wurde die Grundkonstruktion aller Mikrowellengeräte strengen Qualitätstests unterzogen.

■ Hilfsfunktion für die Reinigung (Kompaktausführung mit Tastenfeld)

Um die Qualität des Mikrowellengeräts dauerhaft zu erhalten, wird im Displayfenster „FILT“ angezeigt, wenn der Luftfilter gereinigt werden muss.

REINIGUNGSHINWEIS



■ Hilfsfunktion für Wartungsarbeiten

Wenn ein Mikrowellengerät gewartet werden muss, wird im Displayfenster eine automatische Diagnosesmeldung angezeigt. Wenn Sie diesen Code unserem Kundendienst nennen, kann er sich im Vorwege auf die Wartung des Mikrowellengerätes einstellen. So werden Dauer und Kosten der Wartungsarbeiten vor Ort minimiert.

AUTOMATISCHE FEHLERDIAGNOSE



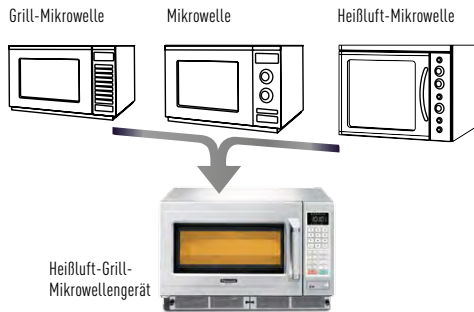


SENKEN SIE IHRE INSTALLATIONSKOSTEN UND NUTZEN SIE IHRE ARBEITSFLÄCHEN BESSER AUS.

Mit einer kleinen, aber effizienten Küche maximieren Sie das Raumangebot für Ihre Gäste. Hier bieten Panasonic Profi-Mikrowellen die folgenden Lösungen:

1. Vier Funktionen in einem Gehäuse

Das Kombigerät vereint Mikrowelle, Umluftofen und Grill in einem Gehäuse. Mit der Funktion Kombigaren können Sie diese Betriebsarten auch gleichzeitig nutzen.



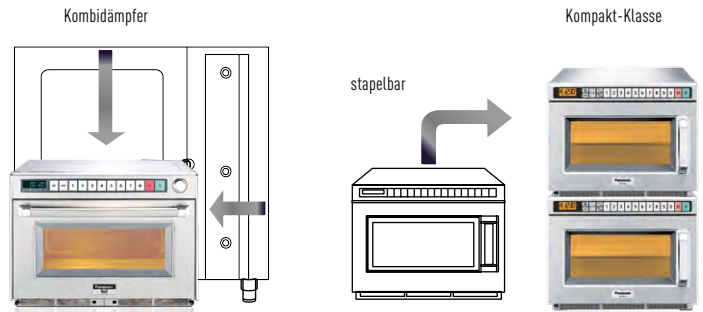
1/1 Gastronorm-Größe (44 Ltr.)

2. Große Kapazität in einem kleinen Gehäuse

Die Gastronorm-Ausführung ist auf „1/1 Gastronorm-Behälter“ (530 x 325 mm) ausgelegt (44 Liter Garraum). Dabei kann gleichzeitig in 2 Stück „1/1 Gastronorm-Behälter“ gegart werden.

3. Zwei Geräte auf einem Standplatz

Durch eine Verbindungsplatte können zwei Kompaktgeräte zusammen installiert werden. So lassen sich Geräte der Kompakt-Klasse stapeln und benötigen nur noch die halbe Standfläche.



STEIGERN SIE IHRE KUNDENFREQUENZ UND ERHÖHEN SIE IHREN UMSATZ.

Kostenverhalten (Test von 1.800 W-Geräten der Kompakt-Klasse)



Verkürzen Sie die Wartezeit Ihrer Gäste und nutzen Sie so Ihre Chance auf mehr Umsatz: Durch besonders schnelles Auftauen, Expressgaren auf hoher Leistungsstufe u.v.m. erhöhen Sie die Kundenfrequenz bzw. Ordermenge. So amortisieren sich die höheren Anschaffungskosten in kürzester Zeit.

Die Anzahl der Gäste in Ihrer Gastronomie ändert sich im Tagesverlauf und Ihre Gäste können in kurzer Zeit viele unterschiedliche Gerichte bestellen. Die Schlüssel zu hohen Umsätzen in Ihrer Küche sind deshalb schnelle Bedienung und schnelles Garen mit beschränktem Personaleinsatz – auch wenn sich die Bestellungen häufen.

Selbst in kleinen Küchen, z.B. Shops und Imbisse, die häufig noch mit einem Haushaltsmikrowellengerät für den häuslichen Gebrauch arbeiten, macht sich der Einsatz einer Panasonic Profi-Mikrowelle mittel- bis langfristig bezahlt. Denn Schnelligkeit ist einer der Hauptfaktoren für hohe Kundenzufriedenheit und -treue.

Vorteile von Panasonic, die Ihren Umsatz steigern

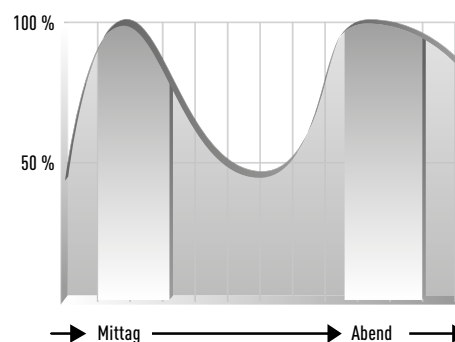
■ Vorteil 1: Programmtasten und Bedienungszeit*²

Gelegentlich bestellen mehrere Gäste gleichzeitig dasselbe Gericht, wenn Sie beispielsweise ein „Tagesgericht“ anbieten. Wenn Sie eine Panasonic Profi-Mikrowelle mit Garprogramm für Einzelportionen einsetzen, müssen Sie aber nicht jede Portion einzeln zubereiten. Drücken Sie einfach vor dem Programmfeld das Feld x3 oder x2 und die korrekte Garzeit für 3 bzw. 2 Portionen wird automatisch berechnet. So verbinden Sie schnelle Bedienung mit gleichmäßigen Garergebnissen.

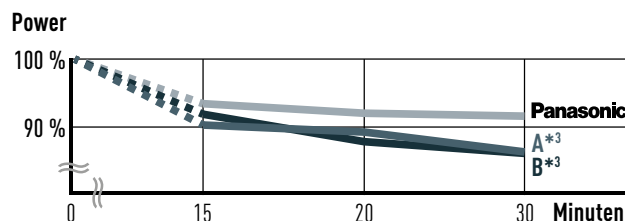
■ Vorteil 2: Stabilität der Ausgangsleistung*³

Panasonic Profi-Mikrowellen sind von vornherein darauf ausgelegt, in Spitzenzeiten durchgehend zu arbeiten. Die bei herkömmlichen Mikrowellen übliche Reduzierung der Ausgangsleistung durch die prinzipbedingte Erwärmung des Magnetrons im Dauerbetrieb ist bei unseren Profi-Mikrowellen deutlich messbar verbessert. So bleibt die Leistung konstanter und ein schnelles Garen auch in umsatzstarken Zeiten möglich.

ANZAHL DER GÄSTE
Durchschnittliches Gästeverhalten*¹



Marke	Panasonic	X	Y	Z
Wiederholung	•	•	-	-
x2 Taste	•	-	-	-
x3 Taste	•	-	-	-
Zeit	13,3 Min.	14,6 Min.	18,5 Min.	19,0 Min.



*¹ Die vorgelegten Daten ergeben sich aus dem Mittelwert einer internen Markterhebung. *² Simulation der Garzeit für 6 Portionen desselben Gerichts. Die ursprüngliche Garzeit für eine Einzelportion beträgt 3 Minuten und für das Starten des Garvorgangs werden 12 Sek. (man. Betrieb) bzw. 6 Sek. (Programmbetrieb) angesetzt. Die Modelle X, Y und Z dienen nur zu Simulationszwecken. Sie bezeichnen kein bestimmtes Modell. *³ Anhand einer Marktstichprobe ermittelt (jeweils ein Gerät).

Zuverlässigkeit in einem „rauen Küchenumfeld“

Während der Betriebszeit schaffen die verschiedenen Geräte in einer Profiküche eine raue Atmosphäre für technische Produkte. Schwankende Raumtemperaturen (z.B. nach Betriebsschluss), Dampf, Rauch und wechselnde Luftfeuchtigkeitswerte setzen der Technik hart zu. Zudem nutzt ein Gastronom eine Profi-Mikrowelle durchschnittlich etwa 50 mal am Tag. Um zu gewährleisten, dass unsere Mikrowellengeräte auch in dieser Umgebung effizient arbeiten können, werden bei der Entwicklung unserer Profi-Mikrowellen deshalb strenge Tests durchgeführt, die die Belastungen aus Ihrer Praxis simulieren.

VERTRAUEN SIE DER GEPRÜFTEN QUALITÄT UND SCHÜTZEN SIE IHRE GESUNDHEIT.

Als Profi können Sie sich keine Unterbrechungen im Betrieb leisten. Deshalb legen wir besonderen Wert auf eine hohe Zuverlässigkeit im Dauerbetrieb und setzen unsere Profi-Mikrowellen besonders harten Tests aus.



Dauerprüfung des Bedienfelds*4
200.000-fache Betätigung der Tastenfelder



Dauerprüfung bei intermittierendem Betrieb*4
Ein (60 s) und Aus (30 s), 200.000-Mal; Ein (20 s) und Aus (10 s), 200.000-Mal



Dauerprüfung der Tür (Öffnen und Schließen)*4
400.000-faches Öffnen und Schließen der Tür



Leiterplatten-Bewertungstest*4
Temperatur von -40 °C bis +85 °C, relative Luftfeuchtigkeit 85 %



Kombinierter Belastungstest*4
Temperatur von 0 °C bis +40 °C, relative Luftfeuchtigkeit 85 %



Staub- und Wrasentest*4
Betrieb in Staub und Wrasen bei einer Temperatur von +40 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 95 %

Akkreditierung, Autorisierung, Anmeldung und Registrierung

Europa



• Deutscher Akkreditierungsrat (DAR)
DAR-Registrierungsnummer: TTI-P-161/98-00



• TÜV Produktdienst Zertifizierungsnummer: JPN9906A

USA



• NIST/Department of Commerce
National Voluntary Laboratory Accreditation Program
NVLAP-Laborcode: 100428-0



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

Australien/
Neuseeland



• National Association Testing Authorities, Australien
(NATA) Akkreditierungsnummer 12242

Japan



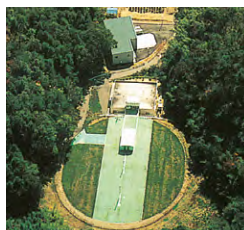
• Voluntary Control Council for Interference by Data Processing
Equipment and Electronic Office Machines (VCCI)
Registrierungsnummer R-193, C-193



Alle Prüfingenieure sind von der National Association of Radio and Telecommunications Engineers, Inc. (USA) als qualifizierte EMV-Ingenieure zertifiziert.

Zuverlässigkeit in Bezug auf EMV-Anforderungen

Zum Schutz Ihrer Gesundheit umfasst für uns die Betriebssicherheit auch die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV). Die Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. betreibt deshalb in Japan das „Matsushita-EMV-Zentrum“. Es wird nach unserem internen Normverfahren/Qualitätssystem geführt, das den ISO/IEC-Leitlinien 25, EN45001, EN45002 und EN45003 entspricht, und gibt Ihnen und Ihrem Team die Sicherheit, in jedem Fall vor EMV-Belastungen geschützt zu sein.



Matsushita-EMV-Zentrum
liegt in einem Bereich, in dem präzise Tests ohne elektromagnetische Störungen von außerhalb möglich sind.



Offenes Testgelände
(3 m/10 m/30 m)



Echofreie Kammer

*4 Mit diesem Test wird die Konstruktion unserer Produkte in unseren Testlabors geprüft. Die dabei gesammelten Informationen bedeuten nicht, dass die Produktqualität in diesen Situationen jederzeit gewährleistet ist.



DIE BULLEREI SETZT AUF PANASONIC.

Das 2009 im Hamburger Schanzenviertel eröffnete Restaurant „Bullerei“ von Tim Mälzer, einem der bekanntesten Fernsehköche Deutschlands, und seinem Partner Patrick Rüther sorgt mit seiner Kombination aus altem Industriecharme und moderner Architektur für ein einzigartiges rustikales, kreatives und gemütliches Ambiente.

Neben dem Déli, in dem eine frische und auch vegetarische Küche angeboten wird, werden für das Restaurant kreativ-klassische und neudeutsche Speisen mit mediterranen Einflüssen angerichtet. Dabei wird sehr viel Wert auf frische saisonale Zutaten aus der Region gelegt.



BULLEREI: RESTAURANT VON TIM MÄLZER UND PATRICK RÜTHER



RESTAURANT-LEITER ROSARIO CHIOLÒ



BLOCK HOUSE: ERFOLG MIT MARKEN-GASTRONOMIE

In ganz Deutschland steht Block House für beste Steaks und frische Küche. Jährlich werden in 36 Restaurants von Berlin bis München mehr als sieben Millionen Gäste verwöhnt. Dazu kommen 8 Franchiseunternehmen im Europäischen Ausland. Die Speisekarte ist deutschlandweit identisch, das Steak direkt vom Lavasteingrill schmeckt in Frankfurt genauso gut wie in Hamburg, die Baked Potato ist in Stuttgart das gleiche Original wie in Berlin. Und überall erwartet den Gast das typische Block House Ambiente, das Essen, Erlebnis und Kommunikation miteinander verbindet.

Das Erfolgsgeheimnis ist die Marken-Gastronomie: In zuverlässig hoher Qualität ist das Konzept an allen seinen Standorten auf die gleiche, einzigartige Weise für die Gäste erlebbar. Streng kontrollierte, grammgenau portionierte Steaks aus dem Meisterbetrieb der hauseigenen Fleischerei sind dabei das Kernprodukt.

„Die Verbraucher haben heute einen hohen Anspruch an das, wofür sie ihr Geld ausgeben“, weiß Stephan von Bülow, Vorstand der Block House Restaurantbetriebe AG.

„Für die Gastronomie bedeutet dies: Die Gäste erwarten kompromisslose Frische, ein authentisches Konzept, perfekte Kernprodukte, dazu eine attraktive Umgebung und hervorragenden Service. Damit trifft die Marken-Gastronomie, wie wir sie im Block House bieten, genau den Zeitgeist.“

Für den Einsatz verwendet Block House Mikrowellen von Panasonic. Die Mikrowellen eignen sich ideal für den Einsatz in der Systemgastronomie, da sie leicht und unkompliziert programmierbar sind und eine Reinigung schnell und einfach vorzunehmen ist. Zudem sind sie robust und halten hohen Belastungen über lange Zeit stand. Die Wartungs- und Reparaturkosten von Panasonic Mikrowellen sind gering.

Die Block House Restaurantbetriebe AG ist Teil der Block Gruppe, die aus 17 Unternehmen besteht und zu der u. a. das Fünf-Sterne-Hotel Grand Elysée Hamburg, die Premium-Burgerkette Jim Block, das BLOCKBRÄU am Hamburger Hafen und die Block Menü in Zarrentin gehören.



Panasonic behält sich vor, das Design und die Spezifikation der Ware ohne Vorankündigung zu ändern. Die technischen Daten in dieser Broschüre waren zur Zeit der Drucklegung korrekt, können aber jederzeit verändert werden. Diese Angaben können auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.

Gültig ab März 2015

Panasonic Deutschland
eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15
22525 Hamburg
Tel. 040 / 85 49-0 • Fax 040 / 85 49-25 00
www.panasonic.de

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

Service Hotline* für Endverbraucheranfragen
(Mo-Fr von 8 bis 20 Uhr, Sa von 12 bis 17 Uhr)
Haushaltsgeräte und Elektrowerkzeuge

040-55 55 8855

* Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters. Preise aus dem Mobilfunknetz können abweichen.