

NE-SCV2

3つの加熱方式で均一に焼き上げる技



NE-SCV2

Panasonic製

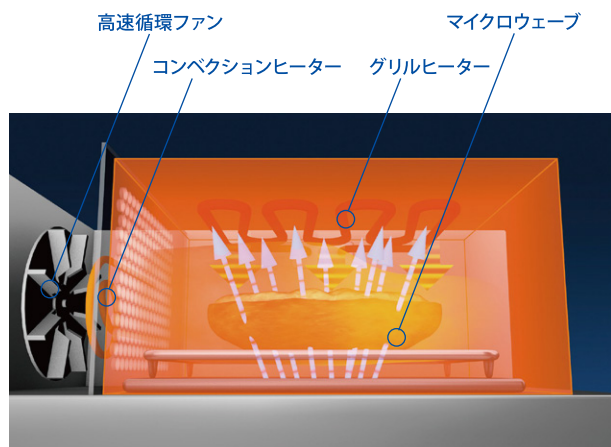
サイズ(幅×奥行×高さ)	474×565×412mm	予熱調節範囲	150℃(待機予熱)、180℃、250℃
消費電力	単相200V 3750W	庫内容量	10ℓ
高周波出力	1200～0W / 切換9段階	メモリー数	10～1000
コンベクション	ヒーター出力1350W、温度調節180～250℃	製品質量	約37.4kg
グリル	ヒーター出力1800W(2段切り替え)		



QUALITY

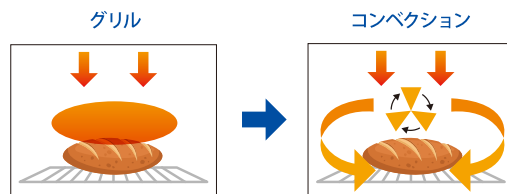
スピード加熱で幅広いメニューに対応

コンベクション・グリル・マイクロウェーブ機能を組み合わせた合計6パターンの加熱が可能。調理済みの冷凍・冷蔵・常温メニューをスピーディーに加熱し提供します。



レンジ最大出力1200W&ヒーター出力1800Wでスピード調理

庫内熱を高速循環ファンで循環させ加熱することで、均一に焼き上げる。ファンスピードを調整すればさらに思い通りの仕上がりとになり、提供メニューの幅が広がります。

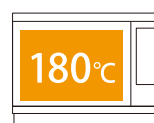


均一に焼成

クオリティを均一に保つ

『予熱温度設定』により、いつでも誰でも均一な商品クオリティ実現。
※庫内温度が設定温度になるまで予熱中となり調理できない設定

250℃で設定した場合



調理不可(待機)



調理OK

OPERATION

01 見やすく操作しやすい タッチパネル方式

タッチパネル方式で簡単操作

専用SDメモリーカードで記憶容量の拡大可能



02 広い庫内調理スペース

20cmのピザまで調理可能な庫内スペース

NE-SCV2



他社製品



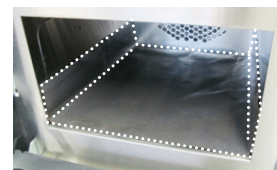
03 清掃しやすい フラットな庫内

庫内がフラットな為、拭き掃除が簡単

※注意事項：庫内高温の為、清掃はマニュアルに沿って実施して下さい。



庫内シートを使用することで、庫内の汚れを軽減し、清掃の手間を削減します。庫内シートは水洗い可能です。



※庫内シートは別売りとなります。
価格については営業にお問い合わせください。

COMPACT

店舗内カウンターにおけるコンパクト設計

奥行60cmカウンターに設置可能なコンパクト設計

安全性に配慮した断熱ボディ

50Hz・60Hzのヘルツ変更が不要

