



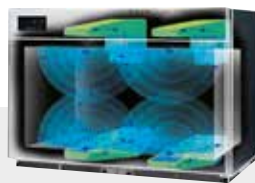
PANASONIC®

**MICROONDAS
PROFESIONALES**

ROMAGSA

LA GAMA MÁS ÁMPLIA

Clase GOURMET 44 litros



- Versión Gastronorm 1/1
- 4 magnetrones



NE-3240
• 3200 vatios
• Operación manual



NE-2140
• 2100 vatios
• Operación manual

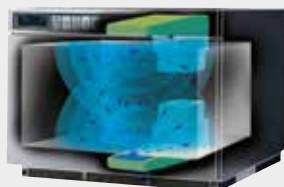


NE-1880
• 1800 vatios
• Operación programada y manual



NE-1840
• 1800 vatios
• Operación manual

Clase COMPACTA 18 litros



- Versión compacta
- 2 magnetrones



NE-2153-2
• 2100 vatios
• Operación programada y manual

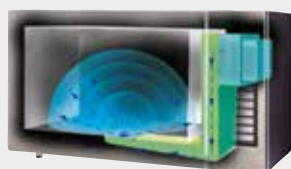


NE-2143-2
• 2100 vatios
• Operación manual



NE-1843
• 1800 vatios
• Operación manual

Clase 1000 WATIOS 22 litros



- Versión estándar
- 1 magnetrón



NE-1037
• 1000 vatios
• Operación programada y manual



NE-1027
• 1000 vatios
• Operación manual

Clase COMBINADA



- Microondas, grill, grill con aire circulante, aire caliente
- 2 magnetrones

30 litros



NE-C1475
• Microondas 1350 vatios | Grill 1840 vatios
• Grill con aire circulante 250 °C | Aire caliente 250 °C
• Operación programada y manual

10 litros



SCV3
• Microondas 1050 vatios | Convección 1465 vatios ! Grill 1915 vatios !
• 3 Modos de cocción combinados en un solo aparato

Clase 60Hz



NE-17521
• 1700 vatios
• 18 litros

NE-2180
• 2100 vatios
• 44 litros



COCCIÓN

Panasonic

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES

PARA CADA SITUACIÓN





LOS HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES DE PANASONIC LA SOLUCIÓN SUPERIOR

Sea cual sea el alimento o el método de cocción, el horno microondas es insuperable en el calentamiento de platos debido a su principio de funcionamiento. El plato no está expuesto al calor desde el exterior, sino calentado por la alimentación de microondas y fricción molecular - esto ofrece ventajas particulares:

* PREPARACIÓN SUPERIOR

Con una programación correcta en un microondas profesional no tendrá lugar ningún nuevo proceso de cocción durante el calentamiento. De esta manera un plato preparado previamente se lleva simplemente a la temperatura para servir, de modo que la apariencia, el sabor y la consistencia sigan siendo los mismos.

* COCCIÓN UNIFORME

En la preparación de un plato en un microondas Panasonic profesional el tiempo de cocción es más corto que en un microondas convencional. El plato puede ser monitoreado en cualquier momento y las ventajas técnicas nutricionales impresionan: Los nutrientes no se pierden. El sabor, el color y las propiedades nutritivas - con la excepción de las vitaminas, que no son estables a altas temperaturas - permanecen inalterados.

* DESCONGELADO SUAVE

Un horno de microondas es particularmente útil a la hora descongelar alimentos congelados, cuando se trata de hacerlo con rapidez y de obtener resultados finales de alta calidad. La carne congelada se descongela en cuestión de minutos, perdiendo menos líquidos y manteniendo así su sabor. Incluso en el caso de las verduras, el aspecto, la estructura y el peso permanecen intactos.

HECHOS A SU MEDIDA

Para acelerar el proceso de preparación sin calentar su entorno de trabajo, debe utilizarse un horno microondas cuya potencia de salida y tamaño hayan sido adaptados a las necesidades personales reales y a las condiciones espaciales. Como fabricante de microondas profesionales de alta calidad con una amplia trayectoria, Panasonic pone a su disposición productos y tecnologías que corresponden exactamente a sus necesidades y que le ofrecen en términos de potencia y robustez todo lo que necesita durante el duro trabajo diario.



COCCIÓN

CLASE GOURMET PRO II

4 MAGNETRONES • 2 PISOS



Mod. NE-1840

LA CLASE GOURMET CON 44 LITROS DE CÁMARA DE COCCIÓN

Los microondas profesionales son ideales para todos aquellos que quieran servir grandes cantidades en el menor tiempo posible. Productos y tecnologías que corresponden exactamente a sus necesidades y que le ofrecen en términos de potencia y robustez todo lo que necesita durante el duro trabajo diario.

- Capacidad 2 GN 1/1 (44 litros)
- Temporizador electrónico (Max. 60 min.)
- Cierre puerta, parte inferior
- Señal acústica ajustable
- Filtro aire en parte frontal
- Diagnóstico de errores
- Contador para usos industriales
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable con base de cerámica

Con su sólida construcción, estos microondas cuentan con una capacidad de rendimiento que garantiza resultados uniformes aun cuando se trate de rapidez y alta productividad. La solución ideal para todos los servicios gastronómicos de establecimientos, con un alto volumen de platos de múltiples porciones o de diferentes porciones individuales.

- Microondas con 4 magnetrones y guías de onda giratorias para un calentamiento rápido y uniforme
- Tamaño de la cámara de cocción 44 litros (535 x 330 x 250 GN 1/1)
- 4 niveles de potencia: alto, medio, bajo y descongelado
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Cámara de cocción redondeada y fácil de limpiar con placa de cerámica extraíble
- Ajuste con mando giratorio
- Puerta abatible que se abre hacia abajo
- Tono de advertencia ajustable

Características especiales modelo NE-1880 con control de teclado

- Control de teclado programable
- 16 programas con hasta 3 tiempos y potencias
- Función de inicio rápido permite iniciar la operación pulsando una sola tecla



NE-3240
3200 vatios
Operación manual



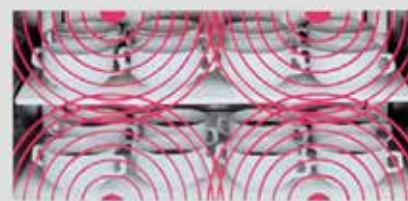
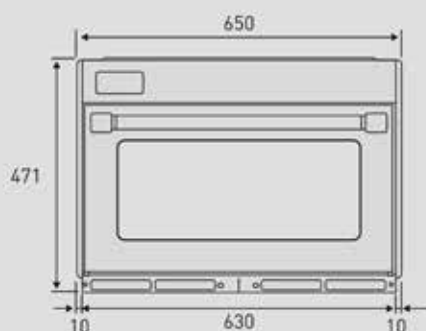
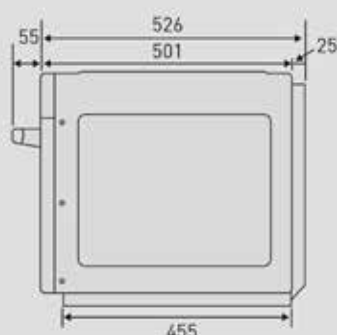
NE-2140
2100 vatios
Operación manual



NE-1880
1800 vatios
Operación programada y manual



NE-1840
1800 vatios
Operación manual



- Cámara de cocción grande y variable – 44 litros, Gastronorm 1/1
- Con espacio para hasta 4 platos o 16 tazas soperas



MODELO		NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Características de rendimiento Niveles de potencia	Alto	3200 W	2100 W	1800 W	1800 W
	Medio	1600 W / intervalo	1050 W / intervalo	900 W / intervalo	900 W / intervalo
	Bajo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	Descongelado	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-	-	SI	-
Panel de control superficial		-	-	SI	-
Memoria tiempos de cocción		-	-	16 programas de memoria abiertos	-
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		-	-	3 tiempos y 3 niveles de potencia	-
Cantidad de magnetrones		4 magnetrones / 800 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 525 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 450 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 450 W con 4 antenas giratorias
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm	650 x 526 x 471 mm
Potencia de entrada		4960 W / 12,9 A	3650 W / 9,5 A	3200 W / 15,0 A	3200 W / 15,0 A
Voltaje		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		65 Kg	54 Kg	54 Kg	54 Kg
Accesorios incluidos		1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	1 plato de cerámica



CLASE COMPACTA

2 MAGNETRONES • 1 o 2 PISOS



Mod. NE-2153-2
(2 pisos)

LA CLASE COMPACTA DE PANASONIC

Carcasa pequeña, enorme rendimiento. 2 niveles de cámara de cocción para 1 o 2 platos que permiten un disfrute instantáneo.

Esta línea está diseñada para la producción rápida de porciones individuales. Es la solución ideal para restaurantes de comida rápida, puntos de venta y otros establecimientos muy frecuentados, con un alto volumen de ventas. Cuando el espacio es limitado, estos aparatos se pueden apilar de forma segura con una placa de enlace, que se encuentra disponible como accesorio.

- Capacidad 18 litros
- Temporizador electrónico (Max. 30 min.)
- Cierre puerta, lateral izquierdo
- Señal acústica ajustable
- Filtro aire en parte frontal
- Montaje apilado
- Diagnóstico automático de errores
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable con base cerámica

- Microondas con 2 magnetrones, arriba y abajo, que asegura un calentamiento uniforme
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Tamaño de la cámara de cocción de 18 litros
- Cámara de cocción redondeada y fácil de limpiar con cielo extraíble
- Dos hornos pueden ser apilados uno encima del otro de forma segura
- Placa de cerámica extraíble (incluida)*2
- Funcionamiento de dos niveles*2

Características principales modelos NE-2153-2 / NE-1653

- 30 programas de memoria abiertos
- 3 niveles de potencia: alto, medio y bajo
- Calentamiento manual seleccionable de dos y tres niveles
- Calentamiento de cantidades dobles o triples programable
- El mecanismo de bloqueo de programas permite la operación con una sola tecla
- Función de repetición (solo para calentamiento manual)
- Recordatorio de limpieza del filtro de aire
- Tono de advertencia ajustable

*2 Válido para los modelos NE-2143-2 y NE-2153-2



NE-2153-2
2100 vatios
Operación programada y manual



NE-2143-2
2100 vatios
Operación manual



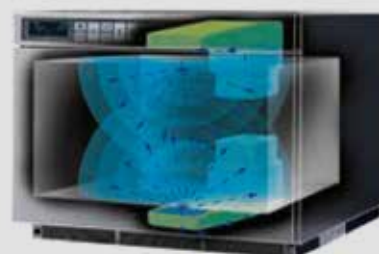
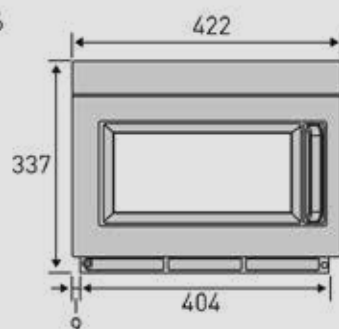
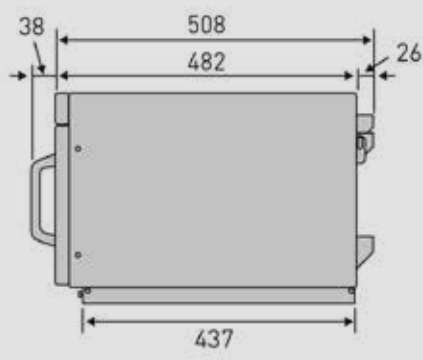
NE-1843
1800 vatios
Operación manual



NE-1653
1600 vatios
Operación programada y manual



NE-1643
1600 vatios
Operación manual



MODELO		NE-2153-2	NE-2143-2	NE-1843	NE-1653	NE-1643
Características de rendimiento	Alto	2100 W	2100 W	1800 W	1600 W	1600 W
	Medio	60-90%	1050 W	900 W	800 W	800 W
Niveles de potencia	Bajo	25-50%	-	-	-	-
	Descongelado	340 W	340 W	340 W	340 W	340 W
	Tiempo de reposo	SI	-	-	-	-
Panel de control superficial		SI	-	-	SI	-
Función 2 niveles		SI	SI	NO	NO	NO
Memoria tiempos de cocción		30 programas de memoria abiertos	-	-	30 programas de memoria abiertos	-
Señal acústica ajustable		-	-	SI	SI	SI
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		3 tiempos y 3 niveles de potencia	-	-	3 tiempos y 3 niveles de potencia	-
Cantidad de magnetrones		2 magnetrones / 1050 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 1050 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 900 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 800 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 800 W con 2 antenas giratorias
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm
Potencia de entrada		3160 W / 14,3 A	3160 W / 14,3 A	2830 W / 12,7 A	2590 W / 11,7 A	2590 W / 11,7 A
Voltaje		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		30 Kg	30 Kg	30 Kg	30 Kg	30 Kg
Accesorios incluidos		1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	-	-	-



CLASE 1000W

1 MAGNETRON • 1 PISO



Mod. NE-1037



Mod. NE-1027



CLASE DE 1000 VATIOS 100% FIABLE

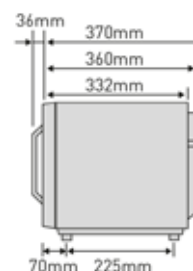
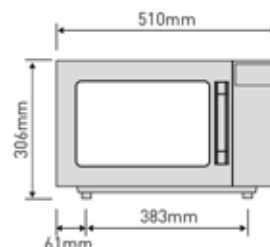
Ideal para negocios pequeños y medianos. Descongela, calienta y cocina en un abrir y cerrar de ojos. Estos microondas, fáciles de usar, de operación manual y programable, están diseñados para hacer frente a las fuertes exigencias del uso profesional. Ideal para calentar comidas preparadas refrigeradas o snacks congelados - estos modelos cubren las necesidades de las pequeñas y medianas empresas gastronómicas.

Características principales: NE-1037

- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- 3 niveles de potencia de 340 W hasta 1000 W
- Tamaño de la cámara de cocción de 22 litros
- 20 programas de memoria disponibles
- Cocción de dos y tres niveles – permite el cambio automático del nivel de potencia durante la cocción
- Mecanismo de bloqueo de programas – permite la operación pulsando una sola tecla de programa
- Tono de advertencia ajustable

Características principales: NE-1027

- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Potencia de salida de 100 W hasta 1000 W
- Tamaño de la cámara de cocción de 22 litros
- Temporizador con mando
- Ajuste de potencia con mando



Modelo		NE-1037	NE-1027
Características de rendimiento	Alto	1000 W	1000 W
	Medio	500 W / intervalo	500 W
	Bajo	-	100 W
	Descongelado	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-	-
Panel de control superficial		SI	-
Memoria tiempos de cocción		20 programas de memoria abiertos	-
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia		3 tiempos y 3 niveles de potencia	-
Cantidad de magnetrones		1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria	1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)		330 x 330 x 200 mm	330 x 330 x 200 mm
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)		510 x 360 x 306 mm	510 x 360 x 306 mm
Potencia de entrada		1490 W / 6,6 A	1490 W / 6,6 A
Voltaje		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Peso neto		17,8 Kg	17,8 Kg
Accesorios incluidos		-	-

CLASE COMBINADA

MICROONDAS • GRILL • GRILL CON AIRE CIRCULANTE
GRILL CON AIRE CALIENTE • 2 MAGNETRONES

MICROONDAS

GASTRONÓMICOS CON TARJETA SD

El horno combinado de Panasonic combina aire caliente, grill, grill con aire circulante y grill con aire caliente en un microondas.

Con el horno combinado NE-C1475 tendrá varios aparatos en un solo producto de alto rendimiento y contará con la máxima flexibilidad: tostadas gratinadas, pizzas, repostería, gratinados, asados, sopas o verduras frescas estarán sobre la mesa en un abrir y cerrar de ojos.

La tecnología de tarjeta SD es ideal para cantinas, restaurantes y bares, donde los resultados idénticos y una operación fácil son especialmente importantes. Las pautas de preparación actualizadas se pueden transmitir diariamente de manera uniforme a todas las sucursales de una cadena. La memoria permite la ejecución de múltiples opciones de menú con configuración predeterminada correspondiente. Una vez programado, en el ordenador o en el dispositivo, pueden ser ejecutados 99 programas pulsando un botón.

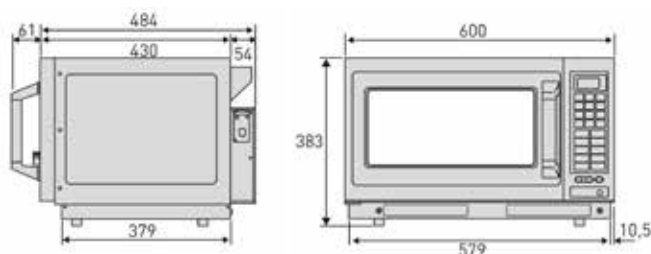


MODELO	NE-C1475
Tensión eléctrica	230-240V / 50Hz, monofásica
Potencia de entrada	3300W / 14,5 A
Frecuencia microondas	2450 MHz
Tamaño de cámara de cocción	30 L
Potencia consumida (W)	
Microondas max	1350 W
Grill	Alto 1840 W / Bajo 1500 W
Horno de convección	1800 W / 100-250°C
MICROONDAS - 5 niveles de potencia	
Alto	1350 W
Medio	650 W
Bajo	420 - 240 W
Descongelado	180 W
Stand by	0 W
PROGRAMAS Y TEMPORIZADOR	
Fases: hasta 3 fases de cocción programables simples o combinadas	
Programas: hasta 99 programas	
Temporizador: hasta 100 minutos	
DIMENSIONES Y PESO	
Dimensiones exteriores (AnxAlxPr)	600 x 383 x 484 mm
Dimensiones interiores (AnxAlxPr)	406 x 217 x 336 mm
Peso neto	38,8 Kg
ACCESORIOS INCLUIDOS	
Incluye base de cerámica, rejilla y tarjeta SD	



Mod. NE-C1475

- Dispositivo profesional con opciones combinadas de aire caliente, grill con aire circulante, grill con aire caliente y grill con microondas
- Microondas de 1350 vatios, grill de 1840 vatios, grill con aire circulante 250 °C aire caliente 1800 vatios
- Microondas con 5 niveles de potencia
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Tamaño de la cámara de cocción 30 litros
- Precalentado 190 °C, 220 °C, 240 °C
- Ajustes de temperatura para el aire caliente 100 °C hasta 250 °C
- Pared posterior con cubierta catalítica Easy-Clean para la limpieza automática
- Tono de advertencia ajustable
- Tarjeta SD con 16 MB incluida
- Programa de fácil operación
- Programación en ordenador basada en MS Excel o directamente en el dispositivo
- 99 programas diferentes con tres fases cada uno pueden ser guardados y enviados como documento adjunto por e-mail





HORNO ULTRA RÁPIDO SCV3

3 MODOS DE COCCIÓN COMBINADOS EN UN SOLO APARATO

**MICROONDAS**

Descongelar y calentar

**GRILL**

Tostar y gratinar

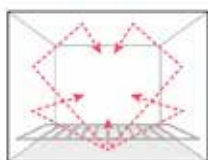
**HORNO DE CONVECCIÓN**

Dorar y hornear

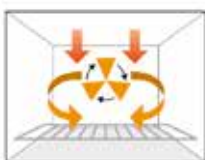


Mod. NE-SCV3

6 PROGRAMAS DISTINTOS CON HASTA 3 FASES CADA UNO



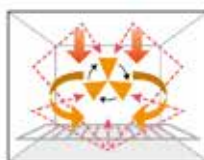
Microondas



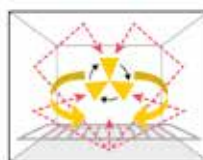
Grill



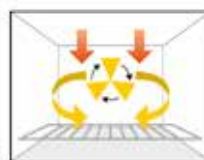
Convección



Grill y Microondas



Convección y Microondas



Grill y convección

* **PANEL TÁCTIL**

Posibilidad de crear hasta 999 recetas.
Programación manual. Actualización vía WIFI o USB. 8 idiomas disponibles.

* **FACILIDAD DE LIMPIEZA**

Fácil de limpiar para reducir el tiempo de mantenimiento. FILTRO DE AIRE desmontable montado en el frente.

* **TAMAÑO REDUCIDO**

Diseño compacto para poder ubicar en encimeras y espacios reducidos. Apilables, máximo 2 unidades.

* **TECNOLOGIA INVERTER**

La tecnología TWIN INVERTER permite una cocción uniforme y ahorro energético.

* **TACTO FRÍO**

Paredes de tacto frío y accesorios estudiados para evitar quemaduras del personal.



Ideal para comida rápida

BOCADILLOS Y PIZZAS



Pastrami	35"	Bacon y queso	45"
Ventresca.....	25"	Pollo y queso	45"
Jamón	20"	Pollo empanado	60"
Queso Manchego.....	25"	Burguer queso	55"
Mixto.....	50"	Tortilla	40"
Lomo y queso	45"	Pizza	140"



TAPAS Y RACIONES



Canalones	75"	Albóndigas	95"
Lasaña	80"	Cordero	80"
Marisco	75"	Ternera	90"
Pulpo Gallega	55"	Bravas	95"
Salmón	105"	Coulant 1-2 ud.....	30"
Callos	90"	Torrija	45"



ACCESORIOS



- Placa de cerámica color negro
- Espátula para servicio
- 3 bandejas de teflón de diferentes colores



Modelo	SCV3	
Alimentación	230-240 V, 50 HZ, mono phase, 16 amp	
Consumo eléctrico	3600 W	
Salida de alimentación	16 A	
Potencia nominal	Microondas	1050 W (IEC)
	Convección	1465 W
	Grill	1915 W
Frecuencia	2450 MHz	
Capacidad	10 Litros	
Temperatura de convección	180-280 °C	
Temperatura de pre calentado	180 °C / 280 °C (MIN. / MAX.)	
Peso neto (kg)	38,3 Kg (accesorios incluidos)	
Peso bruto	44 Kg	
Dimensiones exteriores (LxPxH)	474 x 565 x 412 mm.	
Zona útil de cocción (LxPxH)	270 x 330 x 110 mm.	



CLASE 60HZ

2 Y 4 MAGNETRONES

NE-17521 DIGITAL NE-2180 DIGITAL

Gracias a su capacidad interior, sus versátiles prestaciones, mecanismos de seguridad y frecuencia de 60Hz estos microondas son perfectos para embarcaciones de cualquier clase, trenes e incluso plataformas petroleras.

- 2 magnetrones (superior e inferior) con guías de onda giratorias para una cocción más uniforme para el NE-17521 y 4 magnetrones (2 superiores y 2 inferiores) con guías de onda giratorias para el NE-2180
- Selección de voltaje automática
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Contador en LCD
- Bloqueo programable
- Señal acústica ajustable (tono, número de avisos y capacidad de apagarla)
- Autodiagnóstico
- Contador de ciclos
- 3 fases programables para NE-2180, 5 fases programables para NE-1752

CARACTERÍSTICAS NE-17521 (1700W)

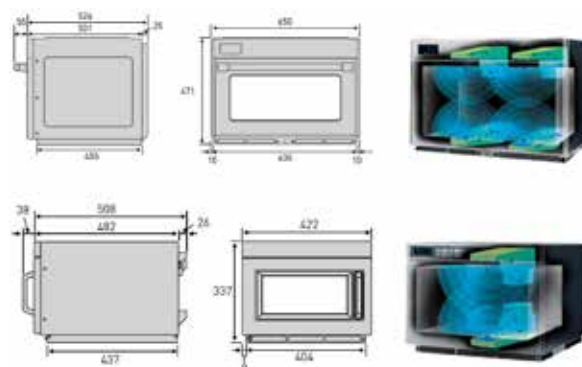
- 90 programas de memoria de hasta 5 etapas
- Función de inicio rápido pulsando una sola tecla
- Incluye video tutorial y apoyo técnico
- 15 niveles de potencia
- 340W, y a partir del 25% de 1700W ajustable en intervalos del 10%
- Puerta de apertura lateral con garantía de sellado de seguridad

CARACTERÍSTICAS NE-2180 (2100W)

- 5 niveles de potencia (alto, medio, bajo, descongelar, mantener temperatura)
- 8 paneles programables
- Puerta abatible hacia abajo



MODELO	NE-17521 DIGITAL	NE-2180 DIGITAL
Tensión eléctrica	208 - 230-240V / 60Hz monofásica	
Enchufe requerido	NEMA 6-20R	NEMA 6-30R
Potencia de entrada	14,3A para 208V 12,3A para 230V	3670W/16A
Frecuencia microondas	2450 MHz	
Tamaño de cámara de cocción	18 litros	44 litros
Potencia consumida (W)		
Fases	1-5	1-3
Programas	90 abiertos	16 abiertos
Temporizador	60 minutos	
Dimensiones y Peso		
Dimensiones EXT.	422 x 337 x 508 mm	650x471x526mm
Dimensiones INT.	330x175x310mm	535x250x330mm
Peso neto	27,5 kg	54 kg
Peso embarque	30 kg	58,06 kg



Serie 60Hz para plataformas petrolíferas, barcos y trenes



ARROCERA AUTOMÁTICA

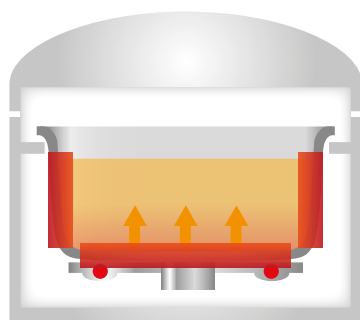
COCINAR EN ARROCERAS PANASONIC

TIENE VENTAJAS MUY INTERESANTES PARA CUALQUIER COCINA PROFESIONAL



Mod. STANDARD

- 12 horas función mantener caliente
- Sistema de calentamiento desde el fondo, lateral y superior.
- Superficie antiadherente
- Apto para: Todo tipo de granos, grandes, medianos y pequeños.
- Cocina de modo uniforme.
- 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua



Calentamiento en el fondo, lateral y superior

Cualquier tipo de arroz



* ESTANDAR DE CALIDAD

Obtenga siempre el mismo punto de cocción una y otra vez.

* LIMPIEZA

Fácil de limpiar ya que no utiliza ningún tipo de grasa en la cocción, fácil de desmontar i lavar.

* AHORRO DE TIEMPO

El cocinero no tiene que estar pendiente de la cocción, pudiéndose dedicar a otras tareas.

* MAS AROMAS Y MAS SABROSO

Gracias al sistema de estanquidad y el hecho de utilizar muy poca agua de cocción, las arroceras Panasonic, mantienen intacto el aroma de los arroces. De este modo, obtenemos un arroz mucho mas sabroso con todo su aroma natural.

* HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN

Gracias a las bobinas de calentamiento de Panasonic junto con el sistema de control de temperatura de precisión, obtenemos una perfecta homogeneidad de cocción.

* RAPIDEZ

Gracias al sistema de bobinas de calentamiento de Panasonic, ahora es posible cocinar el arroz de forma mucho mas rápida que de forma tradicional.



MODELO	STANDARD
Dimensiones	428 x 384 x 347 mm
Potencia (kW)	1,4
Voltaje	1 x 230-240
Capacidad arroz seco (L)	3,6
Capacidad arroz cocinado (L)	7,2