

# Clase GOURMET PRO II

4 Magnetrones · 2 Pisos

- 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



Mod. NE-1840

## LA CLASE GOURMET CON 44 LITROS DE CÁMARA DE COCCIÓN.

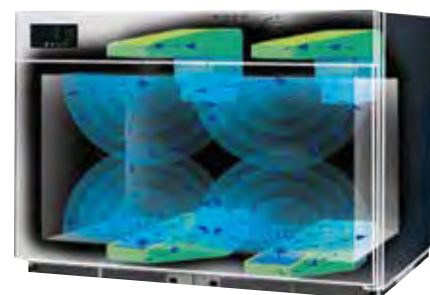
Los microondas profesionales son ideales para todos aquellos que quieran servir grandes cantidades en el menor tiempo posible.

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.

### Características principales

- ▮ 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

Mod. NE-1840 .....	
Mod. NE-1880 .....	
Mod. NE-2140 .....	
Mod. NE-3240 .....	

## CLASE GOURMET PRO II



**NE-3240**

3200 vatios  
Operación manual



**NE-2140**

2100 vatios  
Operación manual



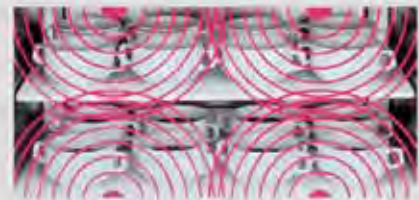
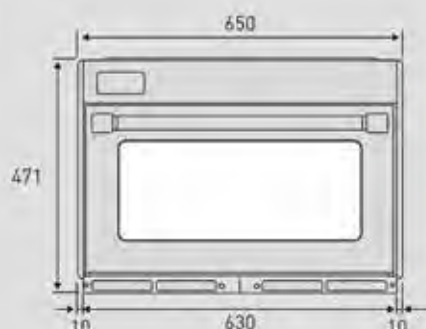
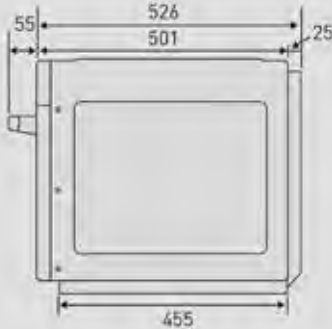
**NE-1880**

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	
<b>Características de rendimiento</b>					
Niveles de potencia	<b>Alto</b>	3200 W	2100 W	1800 W	1800 W
	<b>Medio</b>	1600 W / intervalo	1050 W / intervalo	900 W / intervalo	900 W / intervalo
	<b>Bajo</b>	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	<b>Descongelado</b>	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo
	<b>Tiempo de reposo</b>	-	-	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	