



Microondas industrial CLASE COMBINADA **Panasonic NE-C1475**. Imagina poder disfrutar de todas las **ventajas de un horno convencional y la velocidad del microondas en un solo equipo**. Con este microondas de clase combinada, podrás cocinar, calentar y gratinar tus platos en tiempo récord, sin comprometer la calidad y el sabor.

Catálogo de hornos microondas combinados

El **NE-C1475** de **Panasonic** es mucho más que un microondas profesional. Es un **equipo combinado** que incorpora microondas, **grill, aire caliente**, y combinaciones de ambos, ofreciendo una solución **todo en uno** para cocinas profesionales que buscan velocidad, versatilidad y resultados homogéneos.

Gracias a su **tarjeta SD programable** y sus **99 programas memorizables con hasta 3 fases cada uno**, es ideal para cocinas en red, franquicias o colectividades que necesitan **repetibilidad exacta** y facilidad de uso.

Características técnicas del horno microondas NE-C1475 de

Panasonic

- Fabricante: Panasonic
- Modelo: NE-C1475
- Tipo: Microondas combinado (microondas + grill + convección)
- Alimentación: 230-240 V / 50 Hz monofásica
- Potencia de entrada: 3300 W / 14,5 A
- Capacidad cámara: 30 litros
- Frecuencia: 2450 MHz

- Niveles de potencia microondas: 5
 - Alto: 1350 W
 - Medio: 650 W
 - Bajo: 420-240 W
 - Descongelado: 180 W
 - Stand-by: 0 W
 - Grill alto: 1840 W
 - Grill bajo: 1500 W
 - Aire caliente: 1800 W (100-250 °C)
 - Precalentamiento rápido: 190 °C, 220 °C, 240 °C
 - Dimensiones exteriores: 600 x 383 x 484 mm
 - Dimensiones interiores: 406 x 217 x 336 mm
 - Peso neto: 38,8 kg
 - Accesorios incluidos: base cerámica, rejilla y tarjeta SD (16 MB)
 - Programación: hasta 99 programas, 3 fases, editable desde PC o en el equipo

¿Buscas un horno todo en uno para una cocina versátil?

El NE-C1475 te permite **grillar, hornear, regenerar o cocinar al microondas** con una sola máquina. Gracias a su sistema combinado y su precalentamiento rápido, puedes preparar desde sopas hasta gratinados, pasando por pizzas o repostería. Perfecto para bares, cafeterías, hoteles o cocinas que necesitan **resultados homogéneos y control digital con actualizaciones diarias.**

Horno microondas de Panasonic NE-C1475: versatilidad y rendimiento profesional en un solo equipo

- Un solo equipo para múltiples funciones: microondas, grill, aire caliente

- Ahorro de espacio sin renunciar a rendimiento

-
- Tarjeta SD para actualizar menús a distancia
 - 99 programas personalizables
 - Ideal para franquicias, cocinas satélite, caterings o espacios con poco personal

Si solo necesitas regenerar, elige un microondas como el NE-1840 o NE-2140. Pero si buscas un equipo **que lo haga todo**, que pueda tostar, gratinar, regenerar y hornear en un solo espacio, el NE-C1475 es tu mejor aliado.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno combinado que realmente necesitas?

- ¿Qué tipo de elaboraciones realizas?
- ¿Quieres un solo equipo para cocinar, gratinar y regenerar?
- ¿Trabajas en red con más de una cocina?
- ¿Necesitas estandarizar resultados en múltiples locales?
- ¿Qué espacio tienes disponible en cocina?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque **combina lo mejor de tres tecnologías en un solo horno profesional**. Es el equipo ideal para negocios que necesitan **versatilidad, rapidez, estandarización y poco espacio**.

Lo recomendamos especialmente en franquicias, cocinas con rotación y locales donde **un horno para todo** marca la diferencia.

Sobre Panasonic

Panasonic es pionera en microondas combinados para hostelería. Su modelo NE-C1475 es un referente en rendimiento y fiabilidad, con tecnología pensada para el entorno profesional.

En EquipoH lo recomendamos porque **resuelve más de un problema con una sola**

solución.

¿Buscas un horno profesional que te ahorre espacio y tareas?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el equipo más completo y adaptado a tu cocina.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 510 x 360 x 306 mm