

**CUCINA INDUZIONE 4 ZONE BERTO'S LINEA MACROS
700 SU BASE APERTA DIM. cm.80x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 80 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

Materiali di costruzione:

- Piano di lavoro e pannelli frontali realizzati in acciaio inox AISI 304, noto per la sua resistenza alla corrosione e la facilità di pulizia.
- Piano di cottura in vetroceramica con spessore di 6 mm, garantendo una superficie liscia, resistente e facile da mantenere.

Efficienza energetica:

- Il sistema a induzione attiva il riscaldamento della zona di cottura solo quando la pentola è a contatto con la superficie, massimizzando il risparmio energetico.
- La zona di riscaldamento si autoregola automaticamente in base al diametro della pentola, evitando sprechi di energia.

Funzionalità di sicurezza:

- Spegnimento automatico quando la pentola viene rimossa dal piano, riducendo il rischio di surriscaldamento o incidenti.

Controllo e regolazione:

- La temperatura è regolabile tramite un potenziometro che permette un controllo preciso.
- Indicatori digitali sul piano segnalano il livello di potenza impostato, variabile da 1 a 9 per una gestione ottimale della cottura.

Struttura e design:

- Maniglia robusta in acciaio AISI 304 con spessore 20/10, progettata per garantire una lunga durata e resistenza.
- Piedini regolabili per adattare l'altezza dell'apparecchiatura alle esigenze dell'ambiente di lavoro.

Base aperta per un facile accesso e organizzazione dello spazio sottostante.

Prodotto ideale per cucine professionali che richiedono efficienza, sicurezza e facilità di manutenzione.