

**CUCINA INDUZIONE 2 ZONE BERTO'S LINEA MAXIMA
900 SU BASE APERTA DIM. cm.40x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 40 cm
- Profondità 90 cm
- Altezza 90 cm

Caratteristiche principali:

Materiale di costruzione:

- Piano di lavoro e pannelli frontali realizzati in acciaio inox AISI 304, garantendo durabilità e resistenza alla corrosione.
- Struttura interna in acciaio inox per una maggiore igiene e robustezza.
- Piano in vetroceramica con spessore di 6 mm, resistente alle alte temperature e facile da pulire.

Tecnologia a induzione:

- Risparmio energetico ottimale: La zona di cottura si riscalda solo quando la pentola è a contatto con la superficie, riducendo il consumo di energia.
- Autoregolazione della zona di riscaldamento: La zona di cottura si adatta automaticamente al diametro della pentola, migliorando l'efficienza e la sicurezza.
- Interruzione automatica: La cottura si interrompe immediatamente quando la pentola viene rimossa, garantendo sicurezza e prevenendo sprechi energetici.

Controllo e display:

- Indicatore digitale: Visualizzazione immediata del livello di potenza impostato, regolabile da 1 a 9.
- Comando di regolazione della potenza: Manopola robusta e di alta precisione per un controllo accurato della cottura.

Ideale per cucine professionali e ristoranti che richiedono prestazioni elevate e un design funzionale.

Progettata per offrire alta efficienza energetica e sicurezza nell'uso quotidiano.