

**BERTO'S 4 ZONEN INDUKTIONSKÜCHE MACROS 700 LINIE
AUF OFFENEM UNTERGRUND DIM. cm.
80x70x90H**

Bertos Linea Macros 700 4-Zonen-Induktionsherd auf offenem Boden – Mod. E7P4M/IND



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 80 cm
- Tiefe 70 cm
- Höhe 90 cm

Baumaterialien:

- Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304, bekannt für seine Korrosionsbeständigkeit und einfache Reinigung.
- Glaskeramik-Kochfeld mit einer Dicke von 6 mm, das eine glatte, widerstandsfähige und pflegeleichte Oberfläche gewährleistet.

Energieeffizienz:

- Das Induktionssystem aktiviert die Erwärmung des Kochbereichs nur, wenn die Pfanne Kontakt mit der Oberfläche hat, wodurch die Energieeinsparung maximiert wird.
- Die Heizzone passt sich automatisch an den Durchmesser der Pfanne an und vermeidet so Energieverschwendung.

Sicherheitsmerkmale:

- Automatische Abschaltung, wenn die Pfanne vom Herd genommen wird, wodurch das Risiko einer Überhitzung oder eines Unfalls verringert wird.

Steuerung und Regulierung:

- Die Temperatur ist über ein Potentiometer einstellbar, was eine präzise Steuerung ermöglicht.
- Digitale Anzeigen auf dem Kochfeld zeigen die eingestellte Leistungsstufe an, variabel von 1 bis 9 für optimales Kochmanagement.

Aufbau und Design:

- Robuster Griff aus AISI 304-Stahl mit einer Stärke von 20/10, der für lange Lebensdauer und Widerstandsfähigkeit ausgelegt ist.
- Verstellbare Füße, um die Höhe des Geräts an die Bedürfnisse der Arbeitsumgebung anzupassen.

Offener Boden für einfachen Zugang und Organisation des darunter liegenden Raums.

Ideales Produkt für professionelle Küchen, die Effizienz, Sicherheit und einfache Wartung erfordern.