

**BERTO'S MAXIMA 900 LINE 2-ZONEN-INDUKTIONSKÜCHE
AUF OFFENEM UNTERGRUND ABM. cm.
40x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 40 cm
- Tiefe 90 cm
- Höhe 90 cm

Hauptmerkmale:

Baumaterial:

- Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304 für Langlebigkeit und Korrosionsbeständigkeit.
- Innenstruktur aus Edelstahl für mehr Hygiene und Robustheit.
- Glaskeramikplatte mit einer Dicke von 6 mm, beständig gegen hohe Temperaturen und leicht zu reinigen.

Induktionstechnik:

- Optimale Energieeinsparung: Die Kochzone heizt nur, wenn die Pfanne die Oberfläche berührt, wodurch der Energieverbrauch gesenkt wird.
- Selbstregulierung der Heizzone: Die Kochzone passt sich automatisch an den Durchmesser der Pfanne an und verbessert so die Effizienz und Sicherheit.
- Automatischer Stopp: Der Garvorgang stoppt sofort, wenn die Pfanne entfernt wird, was die Sicherheit gewährleistet und Energieverschwendung verhindert.

Steuerung und Anzeige:

- Digitalanzeige: Sofortige Anzeige der eingestellten Leistungsstufe, einstellbar von 1 bis 9.
- Leistungsregelung: Robuster, hochpräziser Knopf für genaue Kochkontrolle.

Ideal für professionelle Küchen und Restaurants, die hohe Leistung und funktionales Design erfordern.

Entwickelt für hohe Energieeffizienz und Sicherheit im täglichen Gebrauch.