



Bouilloire professionnelle électrique h42505

Cuiseur à œufs avec une capacité de 6 œufs. Puissance: 1,2 kw. Fonctionnement au bain marie.

Le cuisinier est indispensable pour les structures d'accueil qui veulent offrir au client un buffet petit déjeuner complet pour satisfaire tous les besoins.

Le produit, y compris le couvercle, permettra à chaque client de cuire leurs œufs au niveau de cuisson souhaité.

Le cuiseur mesure GN 1/3 et est préparé pour contenir 6 œufs dans les six petits paniers fournis.

Le produit fonctionne selon le principe du bain-marie : la résistance est placée sous la cuve et une plaque d'aluminium transfère la chaleur de manière homogène à l'intérieur de la cuve.

Le thermostat garantit une sécurité maximale pendant la cuisson.

Le commutateur marche/arrêt et le voyant d'alimentation rendent le produit facile à utiliser.

Sur demande, vous pouvez acheter des paniers supplémentaires jusqu'à un maximum de 10 récipients.

Caractéristiques techniques:

- Cuiseur GN 1/3
- Capacité : 6 œufs
- Equipé de 6 paniers
- Couvercle inclus
- Fonctionnement du bain-marie
- Puissance 1,2 kW - 230 V
- Interrupteur marche/arrêt
- Voyant d'alimentation
- Poids : 5 Kg
- Dimensions : 215 x 430 x 255 mm

INFORMATIONS

- Capacité 6 oeufs
- puissance 1,2 kW

HOLITY.COM

Bouilloire professionnelle électrique h42505



**Bouilloire professionnelle électrique
h42505**

Capacité: 6 uova
Puissance: 1,2 kW

HOLITY.COM