



Bolliuova professionale elettrico h42505

Cuociuova elettrico con capacità 6 uova. Potenza 1,2 kw. Funzionamento a bagnomaria.

Il cuociuova è indispensabile per le strutture ricettive che intendono offrire al cliente un buffet colazione completo per soddisfare ogni esigenza.

Il prodotto comprensivo di coperchio, consentirà ad ogni cliente di cuocere le proprie uova al livello di cottura desiderato.

Il cuociuova misura GN 1/3 ed è predisposto per contenere 6 uova all'interno dei sei cestini in dotazione.

Il prodotto opera attraverso il principio del bagnomaria: la resistenza è posta sotto la vasca ed una piastra di alluminio trasferisce il calore in modo omogeneo all'interno della vasca.

Il termostato garantisce la massima sicurezza in cottura.

L' interruttore on/off e la spia di accensione rendono il prodotto facile da utilizzare.

Su richiesta è possibile acquistare cestini extra fino ad un massimo di 10 posti.

Caratteristiche tecniche:

- Cuociuova GN 1/3
- Capacità: 6 uova
- Dotato di 6 cestini
- Coperchio incluso
- Funzionamento bagnomaria
- Potenza 1,2 kW - 230 V

- Interruttore on/off
- Spia di accensione
- Peso: 5 Kg
- Misure: 215 x 430 x 255 mm

INFORMAZIONI

- **Capacità** 6 uova
- **Potenza** 1,2 kW

HOLITY.COM

Bolliuova professionale elettrico h42505



**Bolliuova professionale elettrico
h42505**

Capacità: 6 uova
Potenza: 1,2 kW

HOLITY.COM