



Cuoci uova professionale h220_376

Cuoci uova professionale per buffet sala colazione. Capacità: 4 litri. Potenza: 2,6 kW.

Cuoci uova professionale ideale per le strutture ricettive che intendono offrire al cliente un buffet completo. Il cuociuova è adatto a cotture morbide, medie o sode, gli ospiti possono impostare il livello desiderato.

Caratteristiche Tecniche:

- Materiale: acciaio inossidabile
- Numero di serbatoi: 1
- Capacità: 4 litri
- Larghezza del serbatoio: 30,1 cm
- Profondità vasca: 15,2 cm
- Altezza serbatoio: 20 cm
- 6 supporti separati contrassegnati da diversi colori
- Portauovo rimovibile
- Intervallo di temperatura: da 30 a 110°C
- Dotato di termostato di sicurezza, elemento riscaldante
- Potenza: 2,6 kW
- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Dimensioni: L. 36,5 x P. 22 x h. 29 cm
- Peso: 4,3 kg

INFORMAZIONI

- Capacità 4 lt
- Potenza 2,6 Kw



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Cuoci uova professionale h220_376

Capacita: 4 lt

Potenza: 2,6 Kw