


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,2
poids net (Kg)	5
largeur (mm)	215
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	255

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
CUISEUR À ŒUFS DE COMPTOIR, avec CUVE GASTRO-NORM 1/3 :

- **6 paniers numérotés , paniers supplémentaires sur demande ;**
- **capacité maximale 10 œufs ;**
- **la résistance avec plaque en aluminium placée sous la cuve assure un excellent rayonnement par contact ;**
- **thermostat de sécurité qui bloque la machine en cas de surchauffe ou de manque d'eau ;**
- **limiteur de température ;**
- bouton marche/arrêt;
- **voyant de contrôle ;**
- empreinte limitée;
- idéal pour les petits déjeuners buffet, permettant à chaque client de préparer son propre œuf au degré de cuisson souhaité.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN EUROPE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF162-000400	Cuiseur à oeufs de comptoir, avec cuve Gastro-Norm 1/3 et 6 paniers numérotés, capacité max 10 oeufs, thermostat de sécurité, V.230/1, Kw 1,2, Poids 5 Kg, dim. mm extérieur 480x215x255h	€ 332,48 TVA exclue Expédition à calculer

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

TCF162-0005000



DESCRIPTION

Technochef - Panier à œufs supplémentaire

PRIX/LIVRAISON

€ 19,21

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

