



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF162-000400	Cuiseur à œufs de comptoir, avec cuve Gastro-Norm 1/3 et 6 paniers numérotés, capacité max 10 œufs, thermostat de sécurité, V.230/1, Kw 1,2, Poids 5 Kg, dim. extérieur mm. 480x215x255h	€ 326,32 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

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

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

MARQUE CE
FABRIQUE EN EUROPE

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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

TCF162-0005000

Technochef - Panier à œufs supplémentaire
Panier à œufs supplémentaire

€ 19,21

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

