



| 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

TCF162-0005000

DESCRIPTION

Technochef - Panier à œufs supplémentaire
Panier à œufs supplémentaire

PRIX/LIVRAISON

€ 19,21

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

