



Cuecehuevos eléctrico para buffet h110_80

Cuecehuevos profesional de acero inoxidable con 8 cestas numeradas y termostato 40-100°C. Dimensiones 466x240x262mm, ideal para buffet y hoteles.

El **cuecehuevos profesional eléctrico** es una solución diseñada para optimizar el servicio de desayuno y los buffets asistidos o de autoservicio en contextos hoteleros de alto nivel. Fabricado íntegramente en **acero inoxidable**, este aparato permite gestionar simultáneamente la cocción de 8 huevos, garantizando higiene y resistencia a los esfuerzos térmicos prolongados. La función principal es ofrecer a los huéspedes u operadores un sistema ordenado para obtener diferentes grados de cocción mediante una regulación térmica precisa.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable de alta resistencia
- **Capacidad:** Alojamiento para 8 huevos
- **Accesorios incluidos:** 8 cestas individuales con mango y numeración identificativa
- **Regulación térmica:** Termostato regulable con rango 40°C - 100°C
- **Potencia eléctrica:** 1250 W
- **Dimensiones:** L 466 x P 240 x H 262 mm
- **Peso operativo:** 5,30 Kg
- **Seguridad:** Doble mango lateral para un movimiento seguro

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 8 uova
- **Potencia** 1250 W

Cuecehuevos eléctrico para buffet h110_80

Cuecehuevos eléctrico para buffet h110_80

: 8 uova
: 1250 W

