



Cuecehuevos profesional eléctrico h42505

Cuecehuevos profesional GN 1/3 en acero, 6 cestas incluidas, cocción al baño maría 1,2 kW. Compacto y seguro para buffet de desayuno autoservicio.

Il **cuociuova professionale GN 1/3** è un'attrezzatura progettata specificamente per le sale colazioni di hotel, B&B e strutture ricettive. Grazie al sistema di cottura a **bagnomaria**, permette agli ospiti di gestire in autonomia il grado di cottura desiderato delle uova, garantendo un servizio self-service efficiente e ordinato. La struttura integra una resistenza posizionata sotto la vasca e una piastra in alluminio che assicura una **distribuzione termica omogenea**, evitando sbalzi di temperatura che potrebbero compromettere il risultato finale.

Caratteristiche tecniche

- **Dimensioni standard:** Formato GN 1/3 (215 x 430 x 255 mm)
- **Capacità operativa:** 6 uova (6 cestini inclusi nella dotazione standard)
- **Sistema di riscaldamento:** Principio del bagnomaria con piastra di trasferimento in alluminio
- **Potenza elettrica:** 1,2 kW
- **Alimentazione:** 230 V
- **Sicurezza:** Termostato di controllo integrato
- **Interfaccia:** Interruttore on/off con spia luminosa di funzionamento
- **Accessori inclusi:** Coperchio in acciaio e 6 cestini individuali
- **Peso:** 5 Kg

Optional disponibili:

- Cestini supplementari per espandere la capacità fino a un massimo di 10 posti totali.

Immagine puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 6 uova
- **Potencia** 1,2 kW



Cuecehuevos profesional eléctrico h42505

: 6 uova
: 1,2 kW