



Cuecehuevos profesional h220_376

Cuecehuevos profesional en acero inoxidable de 4 litros. Ideal para bufés de hoteles, compacto y preciso en la regulación térmica.

El **cuecehuevos profesional** es un equipo específico diseñado para los establecimientos de hostelería que desean ofrecer un servicio de desayuno completo e interactivo. Gracias a la gestión autónoma de la cocción, esta máquina permite a los huéspedes preparar huevos pasados por agua, medianos o duros según sus preferencias individuales, optimizando el tiempo del personal de sala.

Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable de alta resistencia
- **Capacidad:** 4 litros (depósito único)
- **Dimensiones cubeta:** L. 30,1 x P. 15,2 x h. 20 cm
- **Equipamiento:** 6 soportes independientes con identificación cromática
- **Componentes extraíbles:** portahuevos extraíble para una fácil higienización
- **Rango térmico:** termostato regulable de 30 a 110°C
- **Seguridad:** integrado con termostato de seguridad y protección del elemento calefactor
- **Prestaciones eléctricas:** potencia 2,6 kW, tensión 230 V, frecuencia 50/60 Hz
- **Dimensiones totales:** L. 36,5 x P. 22 x h. 29 cm
- **Peso operativo:** 4,3 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 4 lt
- **Potencia** 2,6 Kw

Cuecehuevos profesional h220_376



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Cuecehuevos profesional h220_

: 4 lt

: 2,6 Kw