


SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 1,2 |
| Peso netto (Kg) | 5 |
| Larghezza (mm) | 215 |
| Profondità (mm) | 480 |
| Altezza (mm) | 255 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUOCIUOVA da BANCO, con VASCA GASTRO-NORM 1/3:

- **6 cestelli numerati, su richiesta cestelli aggiuntivi;**
- **capacità massima 10 uova;**
- **resistenza con piastra di alluminio posta sotto la Vasca Assicura un ottimo irraggiamento per contatto;**
- **termostato di sicurezza che blocca la macchina in caso di surriscaldamento o mancanza di acqua;**
- **limitatore di temperatura;**
- pulsante on/off;
- **spia di controllo;**
- ingombro limitato;
- ideale per colazioni a buffet, permettendo ad ogni cliente di preparare il proprio uovo con il grado di cottura desiderato.

**MARCHIO CE
MADE IN EUROPE**

| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| TCF162-000400 | Cuociuova da banco, con vasca Gastro-Norm 1/3 e 6 cestelli numerati, capacità max 10 uova, termostato di sicurezza, V.230/1, Kw 1,2, Peso 5 Kg, dim. esterne mm. 480x215x255h | € 326,32 + IVA € 398,11 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel |

carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

TCF162-0005000

Technochef - Cestino portauovo extra

€ 19,21 + IVA

€ 23,44 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

