

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 326,32 + IVA

€ 398,11 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

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

Consegna: da 4 a 9 giorni

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
ACCESSORI/OPTIONAL	

CODICE/FOTO DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

> € 19,21 + /VA € 23.44 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

Technochef - Cestino portauovo extra

TCF162-0005000

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

• 6 cestelli numerati, su richiesta cestelli aggiuntivi;

- o capacità massima 10 uova;
- o resistenza con piastra di alluminio posta sotto la Vasca Assicura un ottimo irraggiamento per contatto;
- $\circ\,$ termostato di sicurezza che blocca la macchina in caso di surriscaldamento o mancanza di acqua;
- limitatore di temperatura;
- pulsante on/off;
- spia di cotrollo;
- o ingombro limitato;
- o 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



