



Cuiseur à œufs GN 1/3

Egg boiler GN 1/3

- Indispensable pour les buffets petits-déjeuners, **le cuiseur à œufs Gastronorm GN 1/3** permet à chaque client de préparer l'œuf de son petit-déjeuner à la cuisson souhaitée. Capacité : 6 œufs (sur demande, paniers supplémentaires pour une capacité de 10 œufs).

Fini le réarmement du thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau ! **Ce cuiseur à œufs fonctionne comme un bain-marie** : la résistance placée sous le bac, une plaque aluminium transférant la chaleur sur toute la base du bac à eau et le limiteur de température permettent une cuisson en toute sécurité.

Rangement facile grâce au couvercle tout inox.

Équipement : thermostat de régulation, limiteur de température, bouton-poussoir marche/arrêt, voyant de contrôle. Livré avec 6 paniers numérotés.

- *Essential for your breakfast buffets, this **Gastronorm eggs boiler GN 1/3** allows your customers to boil their own eggs for breakfast according to their cooking preference.*

Cooking capacity: 6 eggs (on demand additional baskets available for a capacity of 10 eggs).

*You do not need any more to rearm the safety thermostat in case of overheating or lack of water. **This eggs boiler works like a bain-marie**: the heating element underneath the water container, the aluminium plate for the transfer of the heat on the whole bottom of container and the temperature limiter to cook in safe.*

Easy tidying thanks to the stainless steel lid.

Features: Thermostat, temperature limiter, on/off press button, pilot light. Delivered with 6 numbered baskets.



CO 60

GN 1/3

| Ref. | Puissance Power | Dimensions hors tout Outside dimensions | Capacité Capacity | Poids Weight | Volts Volts |
|--------------|--------------------|--|------------------------------|-----------------|----------------|
| CO 60 | 1,2 kW | 215 x 430 x 255 mm | 10 œufs maxi 10 eggs maxi | 5 kg | 230 V |