

Fiche Technique

Description du produit: Cuiseur à Œufs Professionnel

Ce cuiseur à œufs professionnel est un équipement indispensable pour les buffets d'hôtels et les restaurants libre-service ou brunch.

Pratique et fonctionnel, le Cuiseur à Œufs professionnel permet de cuire jusqu'à 8 œufs en même temps. Qu'il soient à la coque, bien cuit, poché ou dur, avec ce cuiseur d'œufs, chaque client peut préparer lui-même des œufs à son goût.

L'appareil est livré avec 6 paniers «froids au toucher», tous les 2 sont marqués avec des couleurs différentes couleur différente.

Facile à nettoyer et à ranger, le cuiseur à œufs professionnel est équipé d'un couvercle en acier inoxydable qui peut être utilisé pendant le fonctionnement pour une cuisson plus rapide (seulement pour 6 paniers).

Le couvercle est marqué avec 6 formes géométriques différentes qui permettent d'identifier la position de votre panier.

Matériel:

- Carrosserie et Couvercle: Acier inoxydable AISI 430
- Cube: Acier inoxydable AISI 304
- Paniers (6 inclus): Acier inoxydable AISI 430

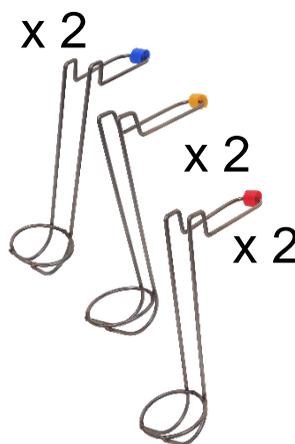
Accessoire:

- Paniers d'Œufs

Caractéristiques	Modèles/Ref. Xdome
	WR-CC6E-10 XDCE 6E
Puissance	1200W/230V
Cube GN1/3-200	1
Capacité cuve (Lts)	recommandé 4
Capacité de cuisson	6 oeufs simultanément
Supports d'œufs colorés	6
Résistance blindée	1
Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux	1
Thermostat de régulation (jusqu'à 90°C)	1
Voyant lumineux (fonct. du thermostat)	1
Thermostat de sécurité	1
Couvercle avec poignée	1
Pieds	4
Dim. Produit (LxPxH)mm	176x340x290
Dim. Ext. Emballage (LxPxH)mm	205x415x335
Poids brut (Kg)	4,1
Code Barre EAN 13	NA

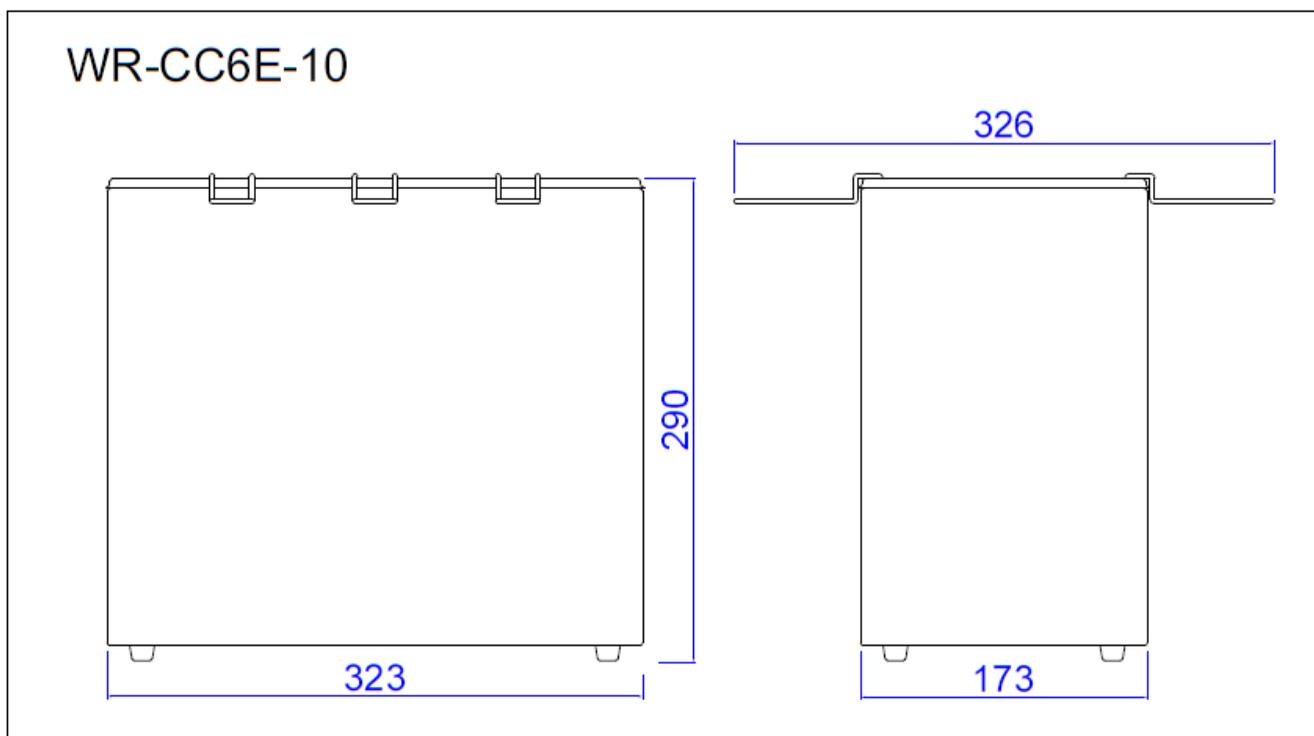
Information additionnelle:

- ✓ Emballage: Boîte en carton
- ✓ Période de garantie: 1 an
- ✓ Code SH : 8419 81 80
- ✓ Manuel d'instructions: Plusieurs langues
- ✓ Panier vendu comme accessoire



Fiche Technique

Description du produit: Cuiseur à Œufs Professionnel



Entretien:

IMPORTANT : pour garantir la durée de vie de ce produit et la sécurité de l'utilisateur, nous vous recommandons de lire les instructions d'entretien et de nettoyage figurant sur le manuel d'instructions.

ATTENTION!!!! NE PAS UTILISER de produits de nettoyage à base de cétones et d'hydrocarbures, d'acides, de bases, d'esters et d'éthers. Après avoir utilisé un produit nettoyant, bien rincer à l'eau claire.

Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.