

CUOCIUOVA GN 1/3

Egg boiler GN 1/3

06

- Indispensabile in ogni buffet per colazione, il **cuociuova misura GN 1/3** permette ad ogni cliente di cuocere le proprie uova al livello di cottura desiderato.

In dotazione 6 cestini (disponibili separatamente cestini extra fino ad un massimo di 10 posti).

Non è necessario riavviare il dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento o mancanza d'acqua. **Questo cuociuova funziona con il principio del bagnomaria:** la resistenza è posta sotto la vasca ed una piastra di alluminio trasferisce il calore in modo omogeneo all'interno della vasca, il termostato garantisce la massima sicurezza in cottura. Coperchio incluso per riporre l'apparecchio.

Dotazione: termostato, limitatore di temperatura, interruttore on/off, spia di accensione, 6 cestelli per uova.

- *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



Art.	Potenza Power	Dimensioni esterne Outside dimensions	Capacità Capacity	Peso Weight	Alimentazione Volts
CO 60	1,2 kW	215 x 430 x 255 mm	max 10 uova 10 eggs maxi	5 kg	230 V