


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	5
<b>Breite (mm)</b>	215
<b>Tiefe (mm)</b>	480
<b>Höhe (mm)</b>	255

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**Eierkocher für die Arbeitsplatte, mit GASTRO-NORM 1/3 Becken:**

- **6 nummerierte Körbe** , weitere Körbe auf Anfrage ;
- **maximale Kapazität 10 Eier** ;
- **Der Widerstand mit Aluminiumplatte unter dem Tank gewährleistet** eine hervorragende Strahlung durch Kontakt.
- **Sicherheitsthermostat** , das **die Maschine bei Überhitzung** oder **Wassermangel blockiert**;
- **Temperaturbegrenzer** ;
- Ein-/Aus-Schalter;
- **Kontrollleuchte** ;
- begrenzter Platzbedarf;
- Ideal für Frühstücksbuffets, da jeder Kunde sein Ei selbst im gewünschten Gargrad zubereiten kann.

**CE-Kennzeichnung**  
**HERGESTELLT IN EUROPA**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF162-000400</b>	Eierkocher für die Arbeitsplatte, mit Gastro-Norm 1/3-Tank und 6 nummerierten Körben, maximale Kapazität 10 Eier, Sicherheitsthermostat, V.230/1, 1,2 kW, Gewicht 5 kg, Abm. Außen-mm. 480x215x255h	<b>€ 332,48</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF162-0005000 	Technochef - Extra Eierkorb	<b>€ 19,21</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> Lieferung 4 bis 9 Tage

