

11/2015

Mod: FU-6P/N

Production code: CO 60



Diamond
catering equipment



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).

Finis 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