

Kit Colazione per Hotel – Attrezzatura Professionale per Buffet Breakfast

MODELLO: KIT BREAKFAST

Dimensioni esterne

Tostapane: L 330 x P 240 x H 220 Cuociuova: L 360 x P 190 x H 340 mm

535,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Tostapane: L 330 x P 240 x H 220 mm Cuociuova: L 360 x P 190 x H 340 mm
Potenza	2,3 KW
Peso netto	Tostapane: 4,5 Kg Cuociuova: 2,5 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Peso lordo	Tostapane: 5,1 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Colazione con cuociuova elettrico 6 cestelli, Distributore cereali 8 LT, 2 Cestini, Tostapane elettrico 4 fette.

Organizza un buffet breakfast completo, funzionale e accogliente con il **Kit Colazione Professionale per Hotel**, una soluzione pensata per alberghi, B&B, agriturismi, resort e strutture ricettive che desiderano offrire ai propri ospiti una colazione varia e di qualità.

Questo pratico set riunisce quattro elementi indispensabili per allestire un'area colazione professionale: un cuociuova elettrico con 6 cestelli, un distributore di cereali da 8 litri, due cestini tondi in rattan sintetico a due livelli e un tostapane professionale monofase con capacità di 4 fette.

Tutto il necessario per un buffet colazione organizzato

Il **cuociuova elettrico EGG6 in acciaio inox con capacità 6 cestelli e potenza 2,6 Kw** permette di preparare le uova per il servizio della colazione, offrendo agli ospiti la possibilità di gustare uova cotte secondo le proprie preferenze. La struttura in acciaio inox è ideale per l'utilizzo professionale nel settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Il **distributore di cereali da 8 litri DC10301** è la soluzione ideale per servire cereali, muesli e altri prodotti secchi in modo pratico e ordinato. La capacità generosa lo rende particolarmente indicato per buffet breakfast di hotel e strutture ricettive, facilitando il servizio self-service da parte degli ospiti.

I **due cestini tondi Ø 400 mm e H 100 mm, in rattan sintetico, a due livelli BR2195BK** aggiungono un tocco estetico elegante e naturale all'allestimento del buffet. Sono perfetti per presentare pane, panini, brioche, croissant e prodotti da forno, valorizzando l'esposizione e contribuendo a mantenere il banco colazione ordinato e invitante.

Completa il kit il **tostapane professionale FTST4 monofase da 4 fette con potenza 2,3 Kw**, ideale per tostare il pane e offrire agli ospiti una colazione ancora più ricca e personalizzabile. Una soluzione pratica per preparare toast e fette di pane caldo durante il servizio breakfast.

La soluzione ideale per hotel, B&B e strutture ricettive

Il Kit Colazione Professionale è progettato per semplificare la gestione quotidiana del buffet, ottimizzare l'organizzazione degli spazi e migliorare la presentazione degli alimenti.

Grazie alla combinazione di attrezzature per la preparazione, l'erogazione e l'esposizione dei prodotti, consente di realizzare un angolo breakfast pratico e curato, adatto sia alle piccole strutture ricettive sia agli hotel con servizio colazione a buffet.

Scegli il Kit Colazione per Hotel Gastrodomus: un set completo di attrezzature professionali per rendere il tuo buffet breakfast più organizzato, funzionale e invitante.