

Kit de desayuno para hoteles – Equipamiento profesional para buffets de desayuno

MODELO: KIT BREAKFAST

Dim. externas

Tostador: L 330 x P 240 x A 220 Cocedor de huevos: L 360 x P 190 x A 340 mm

112,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Tostador: L 330 x P 240 x A 220 mm Cocedor de huevos: L 360 x P 190 x A 340 mm
Potencia	2,3 KW
Peso neto	Tostador: 4,5 kg Cocedor de huevos: 2,5 kg
Tensión	Monofásica - 230 V

Peso bruto	Tostador: 5,1 Kg
Disponibilidad	En Stock
Cable	Cable + enchufe
Normative	CE

Descripción

Kit de desayuno con cocedor eléctrico de huevos de 6 cestas, dispensador de cereales de 8 l, 2 cestas y tostador eléctrico de 4 rebanadas.

Organiza un buffet de desayuno completo, funcional y acogedor con el **Kit de Desayuno Profesional para Hoteles**, una solución diseñada para hoteles, B&B, casas rurales, resorts y establecimientos turísticos que desean ofrecer a sus huéspedes un desayuno variado y de calidad.

Este práctico conjunto reúne cuatro elementos indispensables para equipar una zona de desayunos profesional: un cocedor eléctrico de huevos con 6 cestas, un dispensador de cereales de 8 litros, dos cestas redondas de ratán sintético de dos niveles y un tostador profesional monofásico con capacidad para 4 rebanadas.

Todo lo necesario para organizar un buffet de desayuno

El **cocedor eléctrico de huevos EGG6 de acero inoxidable, con capacidad para 6 cestas y una potencia de 2,6 kW**, permite preparar huevos para el servicio de desayuno y ofrecer a los huéspedes la posibilidad de disfrutarlos según sus preferencias. Su estructura de acero inoxidable es ideal para el uso profesional en el sector de la hostelería y la restauración.

El **dispensador de cereales de 8 litros DC10301** es la solución ideal para servir cereales, muesli y otros productos secos de forma práctica y ordenada. Su amplia capacidad lo convierte en un equipo especialmente indicado para buffets de desayuno en hoteles y establecimientos turísticos, facilitando el autoservicio por parte de los huéspedes.

Las **dos cestas redondas BR2195BK, de Ø 400 mm y A 100 mm, fabricadas en ratán sintético y de dos niveles**, aportan un toque estético elegante y natural a la presentación del buffet. Son perfectas para presentar pan, panecillos, bollería, cruasanes y otros productos de panadería, realzando su exposición y contribuyendo a mantener la zona de desayuno ordenada y atractiva.

El kit se completa con el **tostador profesional monofásico FTST4 de 4 rebanadas y 2,3 kW de potencia**, ideal para tostar pan y ofrecer a los huéspedes un desayuno aún más completo y personalizable. Una solución práctica para preparar tostadas y rebanadas de pan caliente durante el servicio de desayuno.

La solución ideal para hoteles, B&B y establecimientos turísticos

El Kit de Desayuno Profesional está diseñado para simplificar la gestión diaria del buffet, optimizar la organización del espacio y mejorar la presentación de los alimentos.

Gracias a la combinación de equipos para la preparación, el servicio y la exposición de los productos, permite crear una zona de desayuno práctica y cuidada, adecuada tanto para pequeños establecimientos turísticos como para hoteles con servicio de desayuno tipo buffet.

Elige el Kit de Desayuno para Hoteles Gastrodomus: un conjunto completo de equipamiento profesional para conseguir que tu buffet de desayuno sea más organizado, funcional y atractivo.