

SCRÆGG®

APPAREIL PROFESSIONNEL À VAPEUR
POUR ŒUFS BROUILLÉS INSTANTANÉS

CUITS EN
SEULEMENT
15 SECONDES



Le **Scraegg** révolutionne le petit-déjeuner express en cuisine professionnelle. Grâce à sa technologie de **cuisson vapeur haute pression**, il permet de préparer non seulement des œufs brouillés moelleux, mais aussi des soupes instantanées, porridges et autres recettes liquides.

**COMPACT, RAPIDE ET SANS ODEUR,
LE SCRAEGG PRO EST LA SOLUTION PARFAITE POUR ENRICHIR
VOTRE OFFRE SANS RÉAMÉNAGER VOTRE CUISINE.**



Le **Scraegg** est une machine innovante conçue pour préparer des œufs brouillés parfaitement cuits en seulement **15 secondes**. Idéal pour les hôtels, cafés, boulangeries, coffee shops et services de restauration rapide, il permet de servir un **petit-déjeuner sain, chaud et savoureux** sans poêle ni huile. Sa cuisson à la vapeur préserve les nutriments et garantit une texture légère et homogène.

Son interface intuitive permet un service rapide, même sans personnel qualifié. Aucun besoin de plaque de cuisson, de poêle ni de hotte. L'appareil est sans odeur et sans éclaboussures, ce qui le rend idéal pour une installation au comptoir ou dans des espaces de vente directe.

SPÉCIFICATIONS :

Modèle : Scraegg

Fonction : cuisson vapeur haute pression

Temps de cuisson : 15 secondes par portion

Capacité : 1 portion par cycle (œufs brouillés, soupes, porridges, etc.)

Utilisation : avec mélange liquide prêt à l'emploi

(œufs liquides pasteurisés, préparations salées ou sucrées)

Dimensions (L x P x H) : environ 260 x 300 x 410 mm

Poids : env. 10 kg

Alimentation : 230V / 50-60 Hz / 2,4 kW

Réservoir d'eau intégré : non nécessaire (connexion directe à l'eau et à l'évacuation)

Équipements : chambre de cuisson en acier inoxydable, écran de commande, système de dosage

Entretien : nettoyage facile, sans démontage complexe

Origine : fabriqué en Allemagne

Garantie : 12 mois