

Gaufrier Double Professionnel 180° - Gaufre Fine

KZWECALBAO



Ce **Gaufrier Double Professionnel 180° pour Gaufres Fines** est idéal pour les professionnels de la restauration. Ses plaques en fonte brute certifiée contact alimentaire vous assure une excellente répartition de la chaleur et une cuisson uniforme. Il dispose de deux thermostats réglables de 50°C à 300°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 230-240 V	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Longueur (mm) : 520	Profondeur (mm) : 440
Hauteur (mm) : 220	Poids (kg) : 28	Puissance (W) : 2800
Rotation Inverse : Oui	Type de Gaufres : Fine	Nombre de gaufres : 4

Informations Logistiques :

Largeur : 720 mm	Profondeur : 580 mm	Hauteur : 360 mm
------------------	---------------------	------------------