

Gaufrier Professionnel à Ouverture 90 ° - 4 x 6 Liège Paty

KZWECAGC



Ce **Gaufrier Professionnel à Ouverture 90 °** est idéal pour les professionnels de la restauration. Conseillé pour le réchauffage de gaufres précuites ou surgelées, il dispose d'une plage de température pouvant être réglée de manière thermostatique de 50°C à 300°C. Il possède des fers en fonte certifiée contact alimentaire et un châssis en inox, synonyme de robustesse.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230-240 V	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Minuteur : Non	Longueur (mm) : 315
Profondeur (mm) : 260	Hauteur (mm) : 220	Poids (kg) : 17
Puissance (W) : 1400	Pays de Fabrication : France	Rotation Inverse : Non
Domaine d'utilisation : Intérieur	Type de Gaufres : Liège	Nombre de gaufres : 2

Informations Logistiques :

Largeur : 580 mm	Profondeur : 450 mm	Hauteur : 270 mm
------------------	---------------------	------------------