

Gaufrier Professionnel à Ouverture 180 ° - Basculement Avant Arrière - Coeur KZWECBQA



Ce **Gaufrier Professionnel à Ouverture 180 ° à Basculement Avant Arrière** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il vous permet de cuire de la pâte à gaufres liquide ou en pâtons en forme de cœur. Robuste, il possède un châssis en acier inoxydable et des fers en fonte certifiée contact alimentaire. Sa plage de température est comprise entre 50°C et 300°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230-240 V	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Minuteur : Non	Longueur (mm) : 500
Profondeur (mm) : 260	Hauteur (mm) : 220	Poids (kg) : 24
Puissance (W) : 1800	Pays de Fabrication : France	Rotation Inverse : Oui
Domaine d'utilisation : Intérieur	Type de Gaufres : Coeur	Nombre de gaufres : 2

Informations Logistiques :

Largeur : 580 mm	Profondeur : 450 mm	Hauteur : 210 mm
------------------	---------------------	------------------