

Gaufrier Professionnel Double à Ouverture 180 ° - Ronde

KZWEACACB



Ce **Gaufrier Professionnel Double à Ouverture 180 °** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il vous permet de faire cuire des gaufres fraîches, notamment grâce à son mouvement de balancier. Robuste et durable, il est doté d'un châssis en acier inoxydable et de fers en fonte certifiée contact alimentaire. Sa plage de température peut être réglée de manière thermostatique de 50°C à 300°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230-240 V	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 500	Minuteur : Non	Longueur (mm) : 520
Profondeur (mm) : 500	Hauteur (mm) : 220	Poids (kg) : 44
Puissance (W) : 3600	Pays de Fabrication : France	Rotation Inverse : Oui
Domaine d'utilisation : Intérieur	Type de Gaufres : Ronde	Nombre de gaufres : 4

Informations Logistiques :

Largeur : 580 mm	Profondeur : 710 mm	Hauteur : 210 mm
------------------	---------------------	------------------