

Gaufrier Professionnel Double à Ouverture 180 ° - Churros KZWECAVB



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Gaufrier Professionnel Double à Ouverture 180 °** vous permet de faire cuire des gaufres fraîches, notamment grâce à son mouvement de balancier. Il comprend un châssis en acier inoxydable et des fers en fonte certifiée contact alimentaire. Sa plage de température se règle 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) : 440	Hauteur (mm) : 220	Poids (kg) : 35
Puissance (W) : 3600	Pays de Fabrication : France	Rotation Inverse : Oui
Domaine d'utilisation : Intérieur	Type de Gaufres : Churros	Nombre de gaufres : 4

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------