

Gaufrier Professionnel Double à Ouverture 180 ° - 4 x 6

Liège

KZWECAEB



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Gaufrier Professionnel Double à Ouverture 180 °** vous permet de cuire de la pâte afin d'obtenir des gaufres de Liège 4 x 6. Il se compose d'un châssis en acier inoxydable et de fers en fonte certifiée contact alimentaire. Sa plage de température, quant à elle, varie de 50°C à 300°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230-240 V	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Longueur (mm) : 520	Profondeur (mm) : 440
Hauteur (mm) : 220	Poids (kg) :	Puissance (W) : 2800
Pays de Fabrication : France	Rotation Inverse : Oui	Domaine d'utilisation : Intérieur
Type de Gaufres : Liège	Nombre de gaufres : 4	

Informations Logistiques :

Largeur : 710 mm	Profondeur : 590 mm	Hauteur : 210 mm
------------------	---------------------	------------------