

# 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 |
|------------------|---------------------|------------------|