

Gaufrier Professionnel Double à Ouverture 180 ° - 4 x 6 Liège Paty KZWE CAGB



Ce **Gaufrier Professionnel Double à Ouverture 180 ° pour Gaufre Liège 4 x 6 Paty** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il permet de cuire de la pâte liquide ou en pâtons. Solide et durable, il comprend un châssis en acier inoxydable et des fers en fonte certifiée contact alimentaire. La régulation thermostatique se fait 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) : 33	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 : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------