

# Gaufrier Professionnel à Ouverture 90 ° - 4 x 7 Liège

## KZWECAHC



Ce **Gaufrier Professionnel à Ouverture 90 °** vous permet de réchauffer des gaufres de Liège 4 x 7 précuites ou surgelées. Idéal pour les professionnels de la restauration, il possède un châssis en acier inoxydable et des fers en fonte certifiée contact alimentaire. Sa régulation thermostatique, 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    | Minuteur : Non               | Longueur (mm) : 315           |
| Profondeur (mm) : 260             | Hauteur (mm) : 220           | Poids (kg) : 19               |
| Puissance (W) : 1800              | Pays de Fabrication : France | Rotation Inverse : Non        |
| Domaine d'utilisation : Intérieur | Type de Gaufres : Liège      | Nombre de gaufres : 2         |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 450 mm | Profondeur : 580 mm | Hauteur : 270 mm |
|------------------|---------------------|------------------|