

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
------------------	---------------------	------------------