

Gaufrier Professionnel à Ouverture 90 ° - 4 x 7 Bruxelles

KZWECAKC



Ce **Gaufrier Professionnel à Ouverture 90 °** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il vous permet de réchauffer des gaufres de Bruxelles 4 x 7 précuites ou surgelées. Robuste, il est muni d'un châssis en acier inoxydable et de 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) : 15
Puissance (W) : 1400	Pays de Fabrication : France	Rotation Inverse : Non
Domaine d'utilisation : Intérieur	Type de Gaufres : Bruxelles	Nombre de gaufres : 2

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------