

Gaufrier Professionnel à Ouverture 180 ° - Basculement Avant Arrière - 4 x 7 Bruxelles KZWECKBA



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Gaufrier Professionnel à Ouverture 180 ° à Basculement Avant Arrière** est fortement conseillé pour la cuisson de pâte à gaufres liquide ou en pâtons. Solide et durable, il possède des fers en fonte certifiée contact alimentaire et un châssis en acier inoxydable. Sa régulation thermostatique peut être réglée 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) : 440
Profondeur (mm) : 260	Hauteur (mm) : 220	Poids (kg) : 16
Puissance (W) : 1400	Pays de Fabrication : France	Rotation Inverse : Oui
Domaine d'utilisation : Intérieur	Type de Gaufres : Bruxelles	Nombre de gaufres : 2

Informations Logistiques :

Largeur : 450 mm	Profondeur : 580 mm	Hauteur : 210 mm
------------------	---------------------	------------------