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

KZWECBKA

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**