

Gaufrier Professionnel Tournant Grand Modèle 4 x 13 - Liège

KZWECAIEAO



Le Gaufrier Professionnel Tournant Grand Modèle 4 x 13 - Liège est un équipement incontournable pour les professionnels désirant offrir des gaufres de Liège authentiques et savoureuses. Avec sa structure robuste en inox et son système de rotation inverse, ce modèle assure une cuisson uniforme et rapide grâce à une puissance de 2600 W et un contrôle précis de la température, réglable de 50°C à 300°C. Sa capacité de produire quatre gaufres simultanément et sa gestion optimale de l'espace grâce à son design tournant, rendent ce gaufrier idéal pour les cuisines professionnelles à rythme soutenu.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230-240 V	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Longueur (mm) : 495	Profondeur (mm) : 360
Hauteur (mm) : 420	Poids (kg) : 21	Puissance (W) : 2600
Rotation Inverse : Oui	Type de Gaufres : Liège	Nombre de gaufres : 4

Informations Logistiques :

Largeur : 500 mm	Profondeur : 500 mm	Hauteur : 360 mm
------------------	---------------------	------------------