

WARING
COMMERCIAL

WWCM200E

Double gaufrier à cornet de glace



CARATERISTIQUES PRINCIPALES

- Jusqu'à 120 cônes de gaufre par heure
- Design vertical unique et peu encombrant avec des lampes indépendantes
- Éléments chauffants partagés pour un rendement maximal tout en consommant moins d'énergie
- Boîtier moulé sous pression très résistant,
- Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer facilement les cônes de gaufre et de les nettoyer rapidement.
- Un signal sonore indique que l'appareil est prêt et que la gaufre est cuite.
- Indicateurs LED de mise sous tension et de cuisson

ELECTRICITE

Tension: 220-240V

Frequence: 50/60Hz

Puissance: 1400W

Longueur du cable: 1 mètre



Double gaufrier à cornet de glace

WWCM200E

PIECES ET ACCESSOIRES



CAC121 Outil de laminage et façonnage

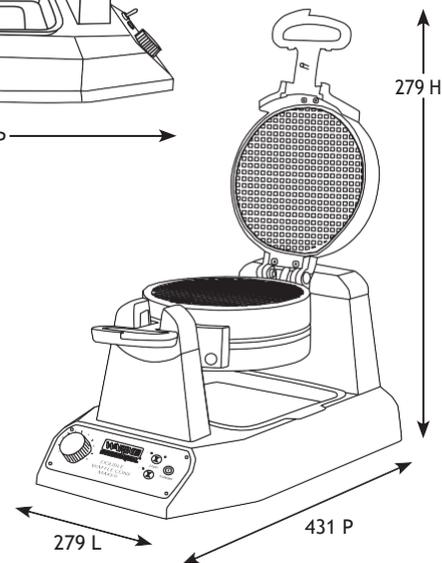
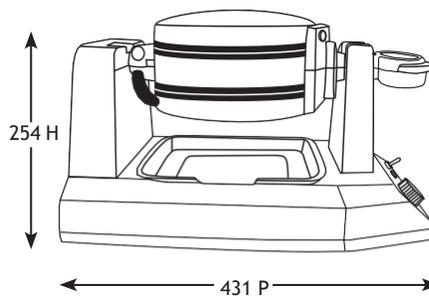
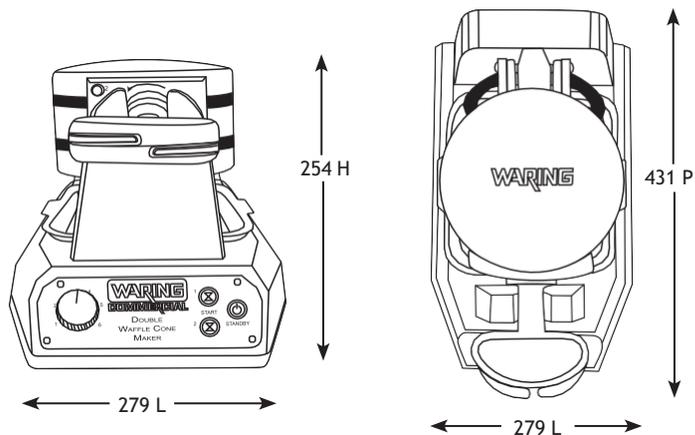


CAC122 Outil our former des
gauffres



CAC121S Petit outil de roulage et
façonnage

DIMENSIONS (mm)



Poids net: 8.16 Kg

Poids brut: 10.88 Kg

Dimensions net (LxPxH): 279 x 431 x 254 mm
Dimensions brut (LxPxH): 305 x 457 x 279 mm