



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Gaufrier électrique - Moules Liège - Fer 4x6 carrés
Fabrication française

- Les gaufriers sont conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte fraîche maison
- L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30
- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage
- Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle, commandes indépendantes, moules Liège (4x6 carrés)

Nb fers : 1

Puissance : 1,6 kW

Alimentation : 230 V

Dimensions (L x P x H) : 305 x 440 x 230 mm

Poids : 22 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	305 x 440 x 230
POIDS (KG)	22
ALIMENTATION	230 V
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	1.6