

# GAUFRIER ÉLECTRIQUE

## MOULES LIÈGE

### FABRICATION FRANÇAISE

#### RÉFÉRENCE

RG-GDE20

#### DÉSIGNATION

GAUFRIER ÉLECTRIQUE - MOULES LIÈGE 4X6 CARRÉS - 2 FERS

#### TECHNIQUE

- 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 Bruxelles (3x5 carrés) ou moules Liège (4x6 carrés)



#### MOULES LIÈGE 4X6 CARRÉS • ÉLECTRIQUES

Réf.	Fers	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-GDE20	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	