

GAUFRIER DOUBLE OUVERTURE 90°

Gaufrier professionnel double avec plaques rotatives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gaufrier professionnel à double ouverture
- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation des plaques à 90°
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60 °C à 300 °C
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 566 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 29,40 Kg



Rapidité assurée !



CONSEIL D'UTILISATION

L'entretien régulier de votre gaufrier est important pour prolonger sa durée de vie et pour garantir une cuisson irréprochable.

De ce fait, il est important de :

- Culotter la plaque en fonte avant la première utilisation
- Nettoyer la plaque après chaque utilisation

PRODUIT DE LA GAMME



Louche Inox. Réf. CL120



Crêpière carrée 40 électrique.
Réf. CCC40E