

Gaufrier - 1 pièce - cône de glace



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9374245

Description brève du produit :

Les cônes de crème glacée artisanaux sont réalisés avec ce robuste gaufrier pour cônes de crème glacée. Il convient à un usage professionnel quotidien dans les glaciers, les cafés et les restaurants. La plaque en aluminium est dotée d'un revêtement antiadhésif, ce qui la rend très facile à nettoyer.

Description du produit :

Si vous voulez servir de la vraie glace artisanale, faites les cornets de glace vous-même en utilisant ce gaufrier professionnel spécialement conçu pour faire des cornets. Ce gaufrier est un atout pour les glaciers, les cafés et autres établissements de restauration. Il sert des cônes délicieusement croustillants qui peuvent être décorés de chocolat, de disco dip ou de noix, par exemple. Ainsi, vous pouvez offrir à vos clients les plus délicieux cornets de glace dans le parfum de leur choix. Non seulement vous gagnerez du temps avec ce gaufrier électrique, mais vous offrirez également à vos invités une expérience gustative unique.

Chauffe rapidement

Avec ce gaufrier à cônes, vous pouvez rapidement et facilement fabriquer des cônes de crème glacée à utiliser dans tout établissement de restauration. Le puissant élément chauffant permet de chauffer rapidement la plaque, afin que vous puissiez commencer à l'utiliser rapidement. Grâce au revêtement antiadhésif de la plaque en aluminium, les gaufres ne collent pas. Ce gaufrier dispose également d'un thermostat qui vous permet de régler les températures entre 50 et 300°C. Le témoin lumineux indique que le gaufrier est réchauffé et prêt à être utilisé. La minuterie pratique est également très facile à utiliser et permet de s'assurer que les gaufres ne brûlent pas. La poignée robuste permet d'ouvrir et de fermer facilement le gaufrier. De cette façon, vous pouvez produire rapidement et en toute sécurité un grand nombre de gaufres en cône en succession rapide.

Facile à nettoyer

Grâce à sa conception hygiénique, ce gaufrier pour cornets à glace est facile à nettoyer. La plaque en aluminium peut être nettoyée en essuyant les restes pendant qu'elle est encore chaude au toucher. Mais d'abord, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Pour le nettoyage, utilisez une brosse, une éponge ou un chiffon humide, et un peu d'eau chaude. Veillez à ne pas rayer la surface, sinon vous endommagerez le revêtement antiadhésif. L'appareil repose sur quatre pieds en plastique.

- Robuste et facile à utiliser
- Production rapide de gaufres oubliehorn
- Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif en téflon
- Thermostat variable de 50°C à 300°C
- Équipé d'un minuteur
- Témoin lumineux de température
- Poignée robuste
- Repose sur 4 pieds en plastique
- Construction très durable
- Conception hygiénique

Spécifications du produit

- Poids net : 7 kg

- Taille de la gaufre : Ø210 x H3 mm
 - Dimensions de l'appareil : L250 x P350 x H270 mm
 - Puissance électrique totale : 1,0 kW
 - 230V / 50Hz / 1Phase 1000 Watt
-
- Poids net : 7 kg
 - Taille de la gaufre : Ø210 x H3 mm
 - Dimensions de la machine : W25 x D35 x H27cm
 - Puissance électrique totale : 1,0 kW
 - 230V/50Hz/1Phase 1000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an