Gaufrier - 2 pièces - cône de glace

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9374246

Description brève du produit :

Les cônes de crème glacée artisanaux sont réalisés avec ce robuste gaufrier pour cônes de crème glacée. Il convient à une utilisation professionnelle quotidienne dans les salons de crème glacée, 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, alors faites les cornets de glace vous-même en utilisant ce gaufrier professionnel spécialement conçu pour la fabrication de cornets. Ce gaufrier est un atout dans les salons de crème glacée, 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 cônes de glace dans le parfum de leur choix. Non seulement vous gagnerez du temps avec ce double gaufrier électrique, mais vous offrirez également à vos invités une expérience gustative unique.

Chauffage rapide

Avec ce gaufrier à cônes, vous pouvez rapidement et facilement préparer des cônes de crème glacée à utiliser dans tout établissement de restauration. Grâce au puissant élément chauffant, la plaque se réchauffe rapidement, ce qui vous permet de 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 300ºC. Le témoin lumineux indique quand 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. Vous pouvez ainsi produire rapidement et en toute sécurité un grand nombre de gaufres en cône en succession rapide.

Avec des pieds en caoutchouc

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. Cependant, il faut d'abord éteindre l'appareil et le débrancher 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 risquez d'endommager le revêtement antiadhésif. L'appareil repose sur quatre pieds en caoutchouc afin qu'il ne se déplace pas lors de la cuisson.

- Robuste et facile à utiliser
- Production rapide de gaufres oubliehorn
- Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement anti-adhésif 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 caoutchouc
- Construction très durable
- Conception hygiénique

Caractéristiques du produit

- Poids net : 14 kg
- Taille de la gaufre : ø210 x H3 mm
- Dimensions de l'appareil : L500 x P350 x H240 mm
- Puissance électrique totale : 2.0 kW
- 230V / 50Hz / 1Phase 2000 Watt

- Poids net : 14kg
- Taille des gaufres : ø210 x H3 mm
- Dimensions machine : B50 x D35 x H24cm
- Puissance électrique totale : 2,0 kW
- 230V/50Hz/1Phase 2000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an