

Gaufrier - 4 gaufres - coeurs



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365100

Description brève du produit :

Ce gaufrier professionnel permet de réaliser quatre curs de gaufre en une seule fois. Il est doté d'un boîtier en acier inoxydable et d'une plaque de cuisson antiadhésive en aluminium. Le panneau de commande analogique est doté de boutons robustes pour régler la température ou la minuterie. Idéal pour une foire, un marché, un restaurant ou un café.

Description du produit :

Les gaufres les plus délicieuses sont faites à la maison, dans votre propre cuisine. Ce gaufrier professionnel vous permet de créer les plus délicieuses gaufres en forme de cur. Vous pouvez utiliser ce gaufrier simple pour préparer des gaufres parfaites au marché ou à la foire, mais aussi dans un restaurant ou un café. Servez des gaufres en forme de cur avec un dessert, par exemple. Parce que le temps est précieux dans une cuisine professionnelle, cet appareil vous aidera à créer des gaufres parfaites rapidement et facilement.

Avec revêtement antiadhésif

Grâce à son puissant élément chauffant, le gaufrier chauffe rapidement. Il dispose également d'un régulateur de température thermostatique qui permet de régler la température entre 50 et 300°C. La plaque en aluminium est recouverte d'un revêtement antiadhésif, ce qui permet d'obtenir des gaufres propres et attrayantes. Pour éviter que les gaufres ne brûlent, le gaufrier est doté d'une minuterie facile à régler. Le voyant lumineux indique que le gaufrier est chaud et prêt à l'emploi. La poignée en forme de spirale facilite l'ouverture et la fermeture du gaufrier.

Facile à nettoyer

Ce gaufrier de haute qualité est doté d'un boîtier en acier inoxydable et de plaques en aluminium, ce qui facilite le nettoyage. Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Ne laissez pas le plateau refroidir complètement, mais commencez le nettoyage lorsqu'il est encore chaud. Utilisez une brosse, une éponge ou un chiffon humide et un peu d'eau chaude pour tout nettoyer. Séchez ensuite le gaufrier avec un chiffon sec.

Caractéristiques

- Gaufrier haute performance pour la restauration
- Disponible en modèle simple ou double
- Disponible avec un motif en forme de cur ou de gaufre classique
- Réglage thermostatique de la température de 50 à 300 °C
- Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif
- Boîtier en acier inoxydable
- Surface facile à nettoyer

Caractéristiques du produit

- Poids net : 5,5 kg
- Dimensions : B25,5 x D38 x H27cm B25,5 x D38 x H27cm
- 230V/50Hz/1Phase 1000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an