

Gaufrier - 4 gaufres - mini ronds



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9374204

Description brève du produit :

Ce gaufrier en acier inoxydable avec plaque de cuisson en aluminium est doté d'un revêtement antiadhésif et est parfait pour créer quatre gaufres rondes par lot. Il est équipé d'un bac de récupération, d'un panneau de commande analogique pour la minuterie et la température et de voyants lumineux. Ce gaufrier peut être utilisé dans les pâtisseries, les cafés, les cantines et les restaurants.

Description du produit :

Vous aimez servir à vos clients quelque chose de différent au lieu d'une gaufre standard ? Que diriez-vous d'une mini gaufre que vous préparez rapidement et facilement avec ce gaufrier professionnel ? Vous pouvez utiliser ce gaufrier non seulement dans une pâtisserie ou un café, mais aussi dans des restaurants, des foires ou dans votre food truck. Grâce à sa taille compacte, ce gaufrier permet de créer les gaufres les plus savoureuses n'importe où.

Plateau en aluminium avec revêtement antiadhésif

Avec cet appareil, les gaufres ne collent plus au gaufrier. Il est doté d'un plateau en aluminium avec revêtement antiadhésif, qui chauffe rapidement et uniformément grâce à la puissante résistance. En outre, la chaleur se propage mieux et les plateaux restent chauds pendant l'utilisation. La construction durable présente l'avantage que ce gaufrier durera des années. Il est également équipé d'un thermostat variable pour des températures comprises entre 50 et 300°C. La minuterie empêche les gaufres de brûler. Dès que le voyant lumineux s'éteint, le gaufrier est à température et vous pouvez commencer à faire des gaufres.

Bac de récupération amovible

Sous le gaufrier se trouve un bac d'égouttage pratique que vous pouvez retirer pour faciliter le nettoyage. Les plateaux peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse, d'une éponge ou d'un chiffon humide et d'un peu d'eau chaude. Vous devez d'abord éteindre l'appareil et le débrancher. Attendez que le plateau soit tiède et qu'il ne soit plus chaud, puis essuyez tout. L'appareil repose sur des pieds en caoutchouc en acier inoxydable, ce qui lui permet de rester stable pendant son utilisation.

Caractéristiques

- Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
- Équipé d'une minuterie
- Témoin lumineux de température
- Équipé d'un bac de récupération
- Repose sur 4 pieds en acier inoxydable
- Construction très durable

Caractéristiques du produit

- Poids net : 12 kg
- Dimensionnement des gaufres : Ø 110 x 16 mm
- Dimensions de l'appareil : B30 x D38 x H27cm
- 230V/50Hz/1Phase 1900W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an