

Gaufrier - 8 gaufres - coeurs - double



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9365101

Description brève du produit :

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

Description du produit :

Ce gaufrier professionnel vous permet de créer les plus délicieuses gaufres en forme de cur. Vous pouvez utiliser ce gaufrier double pour réaliser des gaufres parfaites lors d'un marché ou d'une fête foraine, mais aussi dans un restaurant ou un café. 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, ce 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 parfaitement formées. 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 qui facilitent 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 à le nettoyer lorsqu'il est encore chaud. Utilisez une brosse, une éponge ou un chiffon humide et de l'eau tiède pour tout nettoyer. Séchez ensuite le gaufrier avec un chiffon sec.

Caractéristiques

- 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
- Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif
- Boîtier en acier inoxydable
- Surface facile à nettoyer

Caractéristiques du produit

- Poids net : 11 kg
- Capacité : 8 gaufres en forme de cur
- Dimensions : B52 x D38 x H27cm B52 x D38 x H27cm
- 230V/50Hz/1Phase 2000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an