

# Gaufrier Professionnel à Ouverture 90 ° - 4 x 7 Liège

KZWECAHC



Ce **Gaufrier Professionnel à Ouverture 90 °** vous permet de réchauffer des gaufres de Liège 4 x 7 précuites ou surgelées. Idéal pour les professionnels de la restauration, il possède un châssis en acier inoxydable et des fers en fonte certifiée contact alimentaire. Sa régulation thermostatique, quant à elle, varie de 50°C à 300°C.

## Caractéristiques Produit :

|                                   |                               |                                |
|-----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Alimentation : 230-240 V          | Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 300 |
| Minuteur : Non                    | Longueur (mm) : 315           | Profondeur (mm) : 260          |
| Hauteur (mm) : 220                | Poids (kg) : 19               | Matière : Inox                 |
| Puissance (W) : 1800              | Pays de Fabrication : France  | Rotation Inverse : Non         |
| Domaine d'utilisation : Intérieur | Type de Gafres : Liège        | Nombre de gafres : 2           |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 450 mm | Profondeur : 580 mm | Hauteur : 270 mm |
|------------------|---------------------|------------------|