



Ce **Gaufrier Cône** est fabriqué en acier inoxydable avec un diamètre de gaufre de 212 mm. La plaque est en aluminium revêtu. Il a des dimensions de L 255 x P 460 x H 250 mm. Sa plage de température est réglable de 50°C à 300°C. Idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Commande : Manette	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Revêtement de la Plaque : Aluminum	Longueur (mm) : 255
Profondeur (mm) : 460	Hauteur (mm) : 250	Poids (kg) : 7.7
Puissance (W) : 1000	Matière : Inox	Rotation Inverse : Non
Type de Gaufres : Cornet à Glace	Nombre de gaufres : 1	

Informations Logistiques :

Largeur : 320 mm	Profondeur : 490 mm	Hauteur : 290 mm
------------------	---------------------	------------------