

GAUFRIERS EXPRESS ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE

19042

DÉSIGNATION

GAUFRIER EXPRESS ÉLECTRIQUE - 1 FER - 24 ALVÉOLES

TECHNIQUE

- GAUFRIER FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUE SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTE FRAÎCHE
- Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2' - décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit - rentabilité exceptionnelle = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour - Le résultat après cuisson est remarquable, la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients
- Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier
- Carter en inox poli (AISI 430)
- Fer en fonte d'aluminium
- 2 gaufres par fer
- 1 voyant de contrôle
- 1 thermostat de contrôle
- Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas
- Une minuterie de 0 à 5 min
- 230 V Mono



24 ALVÉOLES • 1 FER

Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19042	50-60 surgelées 23-30 fraîches	1800	12	170 x 100 x 25	242 x 400 x 533	