

# GAUFRIERS EXPRESS ÉLECTRIQUES

## RÉFÉRENCE

19052

## DÉSIGNATION

GAUFRIER EXPRESS ÉLECTRIQUE - 2 FERS - 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
- 2 voyants de contrôle
- 2 thermostats de contrôle
- Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas
- 2 minuteries de 0 à 5 min
- 230 V Mono



### 24 ALVÉOLES • 2 FERS

Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19052	100-120 surgelées 50-60 fraîches	3600	19	170 x 100 x 25	540 x 400 x 533	