

Gaufrier double type "Belge", plaques fixes

Codes produits :

Référence : 9365106



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 270

Largeur mm: 630

Profondeur mm: 380

Alimentation: Electrique

Alimentation 2: Monophasé 230V

Nombre de plaque: 2

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

- Ce gaufrier double classique permet de préparer de délicieuses gaufres belges.
- Vous pouvez utiliser le gaufrier dans votre cuisine quand vous en avez besoin car le puissant élément chauffant chauffe la plaque très rapidement.

Gaufrier professionnelle

Vous vendez des gaufres belges dans votre café, au marché, à la foire ou dans votre restaurant ? Faire des gaufres à la main est une tâche qui prend beaucoup de temps. C'est pourquoi ce gaufrier électrique classique vous fera gagner beaucoup de temps. En quelques secondes, il produit des gaufres délicieusement légères que vous pouvez servir immédiatement avec, par exemple, du sucre glace ou des cerises chaudes et de la crème fouettée. Grâce au puissant élément chauffant, le gaufrier monte rapidement en température et les plaques restent chaudes. Les pièces sont de haute qualité afin que vous puissiez utiliser ce gaufrier tous les jours dans n'importe quelle cuisine.

La minuterie permet d'éviter les brûlures

Ce gaufrier de restauration de haute qualité a une forme classique qui convient à la préparation de gaufres belges. Grâce à la commande de température thermostatique

conviviale, vous pouvez choisir n'importe quelle température entre 50 et 300°C. Vous pouvez rapidement et facilement faire deux gaufres en même temps. Le voyant orange s'allume tant que les plaques chauffent. Dès que le voyant s'éteint, vous pouvez commencer à cuisiner. Le minuteur vous permet de vous assurer que vos gaufres ne brûlent pas, mais qu'elles ont juste le bon degré de croustillant et de couleur. Les plaques en aluminium sont dotées d'un revêtement antiadhésif pour que les gaufres ressortent parfaitement.

Nettoyage facile et rapide

Le boîtier en acier inoxydable se nettoie facilement à l'aide d'un chiffon humide. Les plaques en fonte ne sont pas amovibles, mais peuvent être nettoyées rapidement et facilement à l'aide d'une brosse, d'une éponge ou d'un chiffon et d'un peu d'eau chaude. La meilleure façon de nettoyer les plateaux est d'éteindre l'appareil, de débrancher le cordon d'alimentation et d'attendre que l'appareil ne soit plus chaud mais tiède au toucher. C'est le moyen le plus facile d'essuyer les résidus. L'appareil repose sur quatre pieds en caoutchouc afin qu'il ne se déplace pas lorsqu'il est utilisé.

- **Gaufrier haute performance pour la restauration**
 - **Disponible en modèle simple et double**
 - **La forme classique est idéale pour les gaufres de Bruxelles**
 - **Disponible en forme de cœur ou de gaufre classique**
 - **Réglage thermostatique de la température de 50 à 300°C**
 - **Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif**
 - **Cuisson simple de 4 gaufres à la fois**
 - **Boîtier en acier inoxydable**
 - **Surface facile à nettoyer**
-
- **Poids net : 18kg**
 - **Taille du plateau : B21,4 x D16,4cm**
 - **Taille des gaufres : L10 x P16,4 x H2,5cm**
 - **Dimensions de la machine : B63 x D38 x H27cm**
 - **230V/50Hz/1Phase 2 x 1500W**