GAUFRIER ÉLECTRIQUE - 2 FERS - MOULES LIÈGE 4X6 CARRÉS

www.collin-lucy.com

RÉFÉRENCE : RG-GDE20

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Gaufrier électrique - Moules Liège - Fer 4x6 carrés
Fabrication française
• Les gaufriers sont conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte fraîche maison
• L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30
• Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage
• Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle, commandes indépendantes, moules Liège (4x6 carrés)

Nb fers : 2
Puissance : 3,2 kW
Alimentation : 230 V
Dimensions (L x P x H) : 550 x 440 x 230 mm
Poids : 38 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	550 x 440 x 230
POIDS (KG)	38
ALIMENTATION	230 V
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	3.2