

GAUFRIER SIMPLE À OUVERTURE À 180° BASCULEMENT GAUCHE - DROITE - CM85



Le gaufrier simple à ouverture 180° permet une parfaite répartition de la pâte sur les deux plaques, pour une cuisson homogène sur l'ensemble de la gaufre.

Le gaufrier à ouverture 180° est destiné à la cuisson de la pâte à gaufres liquide ou en pâtons.



Easy Clean System : Permet le démontage des fers pour un nettoyage au lave-vaisselle.



Ouverture 180° pour la cuisson des gaufres.



Parfaite répartition de la pâte sur les 2 faces.



Pack résistance : répartition parfaite de la chaleur.



EMPREINTE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
2 Gaufres 4x6 Bruxelles (182x113x28 mm)	1800 W	220-240 V	20 kg	260 x 440 x 220 mm	CM85 - WECABA



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis inox
- Fers en fonte d'acier certifiée alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marché/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Témoin de chauffe
- Cordon d'alimentation CE pour 240 V ~ prise 16A