



Ce **Gaufrier Cône** est fabriqué en acier inoxydable avec un diamètre de gaufre de 212 mm. La plaque est en aluminium revêtu. Il a des dimensions de L 255 x P 460 x H 250 mm. Sa plage de température est réglable de 50°C à 300°C. Idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V Type de Commande : Manette Température Minimum (°C) : 50

Température Maximum (°C) : 300 Revêtement de la Plaque : Aluminum Longueur (mm) : 255

Profondeur (mm) : 460 Hauteur (mm) : 250 Poids (kg) : 7.7

Matière : Inox Puissance (W) : 1000 Rotation Inverse : Non

Type de Gaufres : Cornet à Glace Nombre de gaufres : 1

Informations Logistiques:

Largeur: 0 mm Profondeur: 0 mm Hauteur: 0 mm

