

GAUFRIER REF.52126



Catégories: *Gaufre de Liège*

Type Gaufre de Liège 4x6 - 1400 W

- **NOMBRE DE GAUFRES** : 1 -> 2
- **TAILLE DE LA GAUFRE** : 167 x 115 mm
- **EPAISSEUR DE LA GAUFRE** : 27 mm

DESCRIPTION

Le gaufrier Ampier ref.52126 est un fer à gaufres professionnel destiné à la cuisson de 4 gaufres de Liège.

- Bloc de cuisson en fonte massive (15 kg)
- Surface de fermeture usinée
- Châssis en inox & Plateau de propreté amovibles en inox
- Interrupteur et lampe témoin
- Faible consommation électrique
- Disponibles en 230 V. ou 110 V.
- Thermostat 50 à 300°C

Réglage thermostatique de nos appareils jusqu'à 300° Celsius pour le mode pyrolyse

- Ouverture rotative jusqu'à 180°

Pour une répartition homogène de la pâte et du sucre

CARACTÉRISTIQUES DE LA GAUFRE

Il produit la traditionnelle gaufre de Liège au format 4 x 6. Dans ce gaufrier, vous avez la possibilité de cuire une petite ou grande gaufre, à la fois épaisse et onctueuse, et qui a l'avantage de pouvoir être servie aussi bien froide que chaude.

Poids du pâton = 150 grammes max.

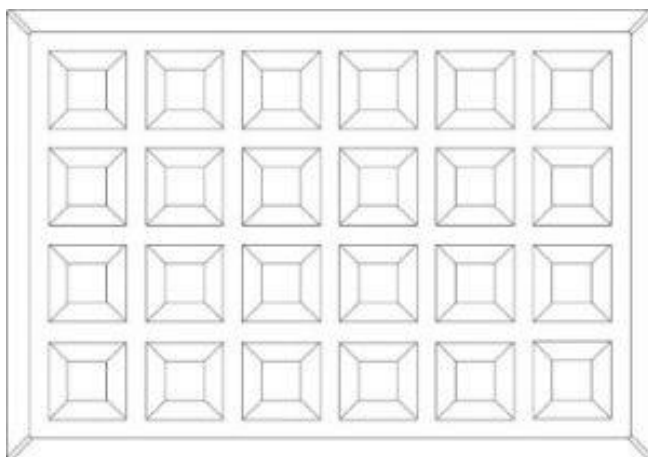
Une gaufre de Liège idéale pour : boulangerie, salon de dégustation, tea-room, glacier, Food-Truck, kiosk & Corner, waffle shop, biscuiterie, supermarché, ...

INFOS TECHNIQUES

- *Puissance: 1400 W*
- *Voltage : 230 V.ou 110 V.*
- *Dimension espace de travail nécessaire: 60 x 40 x 45 cm*
- *Nombre de gaufres : 2*
- *Poids maximum pâton: 150 grammes max.*
- *Thermostat : 50 à 300°C*

Ouverture rotative : jusqu'à 180°

Empreinte : 4 x 6 — Dimension : 167 x 115 mm



Plan gaufrier Ampì ref.52126