

Gaufrier réversible Professionnel



01.
PUISSANT

02.
PRATIQUE

03.
DESIGN

Pour un gastronome Belge, une bonne Gaufre n'est pas le fruit du hasard, le choix du gaufrier est aussi important que la recette !

Nous avons étudié les dernières technologies des gaufriers professionnels afin de les porter dans votre cuisine.

Les techniques les plus simples sont souvent les plus efficaces : pour faire une bonne gaufre il faut que la pâte soit répartie des deux côtés du gaufrier, d'où ce design réversible à 180°.

Vous versez la pâte, attendez une minute, tournez le gaufrier : le tour est joué, la pâte sera bien répartie sur toutes les faces, puis la température homogénéisée fera le reste pour des gaufres légères, dorées et épaisses.

De vrais moments de gourmandise en perspective...



Caractéristiques

- | Puissance : 1200W
- | Système tournant à 180° qui permet une répartition homogène de la pâte pour des gaufres plus aérées.
- | Thermostat et voyant de contrôle.
- | Plaques antiadhésives et plateau acier amovibles pour nettoyage facile.
- | Base stable position verticale de rangement avec poignée rétractable.
- | Coque inox

Dimensions

- | Emballage individuel : 39,8x21,8x19,9 cm (L*I*P)
- | Conditionné par carton de 4 : 48,8x22,8x21,4 cm
- | Europalette 80*120 cm : 24 colis soit 96 pcs
- | Semi Complet : 33 palettes soit 3168 pcs
- | Conteneur 40'HQ : 3420 pcs

Couleurs

- | Inox

Aperçu du packaging



Code EAN



Information

Code douanier : 8516607000
Eco Participation : 0,13 euro HT
Poids B/N : 2.5/1,9 kg