

Gaufrier MDI 1BW-AL



- ▶ Parfaitement équipé
 - ✓ Commande simple et numérique à l'aide de la manette
 - ✓ Plage de température : 50 °C à 300 °C
 - ✓ Minuterie (0 :10- 9 :30 minutes)
 - ✓ Signal sonore lorsque la durée est écoulée
 - ✓ Interrupteur de marche/arrêt
- ▶ Gaufrier pour gaufre de Bruxelles
 - ✓ 1 unité de cuisson
 - ✓ Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
- ▶ Matériau des plaques de cuisson : aluminium, avec revêtement

Description

Impossible de faire plus simple et plus clair : gaufrier avec manette de commande, affichage numérique et minuterie. Enfin, un signal sonore complète l'équipement exceptionnel qui permet de réaliser des gaufres toujours identiques.

Caractéristiques

• Matériau :	Acier inoxydable
• Matériau des plaques :	Aluminium, revêtu
• Nombre d'unités de cuisson :	1
• Remarque importante :	-
• Forme de gaufre :	Gaufre de Bruxelles
• Taille de gaufre :	160 x 100 mm, hauteur 32 mm
• Modèle de plaque(s) :	Fixe
• Plaques tournantes :	Non
• Plage de température :	de 50 °C à 300 °C
• Réglage de la température :	Électronique Par incréments de 1 °C
• Programmation :	-
• Commande :	Manette MDI
• Affichage numérique :	Oui
• Minuterie :	Oui
• Degré de protection :	IPX3

▶ Continuer à la page suivante

Gaufrier MDI 1BW-AL

- Témoin lumineux de contrôle :
Chauffe
Marche/arrêt
- Propriétés :
Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Fonction de mémorisation
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)
- Interrupteur de marche/arrêt :
Oui
- Compris :
1 bac collecteur
- Puissance :
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions :
L 300 x P 450 x H 250 mm
- Poids :
10,4 kg



Gaufrier MDI 1BW-AL

Produits complémentaires

Portionneur de pâte 800ml

STAINLESS
STEEL



- Quantité de remplissage : 800
- Ouverture de dosage : Ø 8 mm
- Propriétés : Nettoyage facile
- Compris : Support
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 140 x P 260 x H 240 mm

Code-No. 101929
GTIN 4015613711553

Huile de démoulage 500ml DS



- Contenu / boîte : 500 ml
- Matériau : 100 % huiles végétales
- Conçu pour : Graissage de moules, plaques, poêles et gaufriers
- Remarque importante : -
- Unité de commande : 1 carton à 6 boîtes (Quantité minimale de commande 2 cartons)

Code-No. 173060
GTIN 4015613498508