

Gaufrier MDI 2HW211



Description

Les meilleurs conditions pour réaliser des gaufres parfaites : une structure robuste, de la puissance et une utilisation facile et intuitive à l'aide d'une manette avec affichage numérique, minuterie et signal sonore. De plus, les plaques en fonte en forme de coeur assurent une conductibilité élevée de la chaleur.

Caractéristiques

- | | |
|--|--|
| • Matériau : | Acier inoxydable |
| • Unités de cuisson réglables séparément : | Oui |
| • Matériau des plaques : | Fonte, émaillé |
| • Nombre d'unités de cuisson : | 2 |
| • Remarque importante : | 2 prises séparées sont nécessaires |
| • Forme de gaufre : | Gaufre en coeur |
| • Taille de gaufre : | Ø 210 mm, hauteur 16 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 avec équipement complet
- ✓ 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
- ✓ 2 interrupteurs de marche/arrêt séparés



- ▶ Forme des gaufres : forme de coeur
- ✓ 2 unités de cuisson
- ✓ Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm



- ▶ Matériau des plaques : fonte, émaillée
- ▶ 2 prises séparées sont nécessaires

Gaufrier MDI 2HW211

- 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 : -
- Puissance : 2 x 2,2 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 600 x P 470 x H 225 mm
- Poids : 33,8 kg



Gaufrier MDI 2HW211

Produits complémentaires

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

Portionneur de pâte 800ml

STAINLESS
STEEL



- Quantité de remplissage : 800 ml
- 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