

Morue: 8582

Dimensions du gaufrier électrique professionnel 250x380x270 h mm



Description

Le gaufrier **électrique professionnel** de Ristoattrezzature est l'outil idéal pour répondre aux besoins de la restauration moderne.

Compact, sûr, fiable et rapide, le gaufrier est le choix idéal pour les bars, les glaciers, les kiosques, les marchés, etc.

Le gaufrier **électrique professionnel** est conçu pour cuire des gaufres moelleuses, sucrées ou salées, dont la pâte est versée directement sur la plaque chauffante. Il s'agit d'un équipement **professionnel qui garantit toujours d'excellentes performances**.

Complétez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle en choisissant le produit qui vous convient le mieux dans le catalogue en ligne. Le **gaufrier électrique professionnel** pour bars peut être celui qui répondra le mieux à vos besoins professionnels.

Design et fonctionnalité

Le **design du gaufrier électrique professionnel** de Ristoattrezzature est caractérisé par des lignes **essentiels, techniques et intuitives**. Sa **forme ronde, ses dimensions compactes (250x380x270 h mm)** et sa **facilité d'utilisation** en font l'outil de cuisine idéal : beau, polyvalent et fonctionnel.

Essayez-le même dans les petits espaces et surprenez vos clients avec des gaufres professionnelles prêtes en un instant.

Le **boîtier du gaufrier professionnel est en acier inoxydable**, robuste et durable, et comporte une **plaque en fer en haut et en bas**. Les deux plaques présentent le motif typique des gaufres belges et sont chauffées électriquement avec une **puissance de 1000 W**. Choisissez de préparer rapidement 1 grande gaufre ou 4 petites gaufres d'environ 17 cm d'épaisseur.

Le bouton de mise en marche se trouve sur le panneau avant. Grâce au **thermostat automatique**, vous pouvez régler la température souhaitée, l'automate intégré se chargeant du reste. **En fonction du degré de brunissement souhaité, vous pouvez régler la température de 50 à 300 °C.**

Le **temps de cuisson**, quant à lui, peut être facilement réglé à l'aide de la minuterie entre 0 et 5 minutes. Vous maîtrisez ainsi parfaitement le temps de préparation de vos gaufres. **La poignée thermo-isolée garantit également une manipulation sûre de votre gaufrier professionnel.** Sur le dessous, vous trouverez quatre pieds en caoutchouc qui assurent une adhérence optimale sur toutes les surfaces et protègent votre appareil des rayures.

Choisissez d'optimiser votre temps de préparation des aliments avec le gaufrier **électrique professionnel** pour bars et glaciers.

Nettoyage et entretien

La facilité de nettoyage du gaufrier **électrique professionnel** vous permet de profiter de l'appareil facilement et toujours en parfait état. Nous recommandons d'effectuer ces opérations quotidiennement et après chaque utilisation, lorsque les plaques sont refroidies.

Les plaques sont **conçues** pour faciliter l'enlèvement de **lapâte à gaufres** et vous permettent de retirer vos gaufres rapidement et facilement. La protection intégrée aux plaques permet d'éviter que l'excédent de pâte ne salisse le gaufrier.

Procédez en utilisant les produits idéaux : **un chiffon humide et un détergent doux**. Évitez d'utiliser des éponges abrasives pour ne pas enlever le chrome ou rayer la plaque. Assurez-vous que votre cuisine professionnelle est **propre et hygiénique** en quelques étapes seulement.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Choisissez le **gaufrier électrique professionnel** de Ristoattrezzature parce qu'il est.. :

- **Professionnel**: parfait pour tous les secteurs de la restauration.
- **Rapide**: puissance de 1000 W.
- **Simple**: thermostat automatique et minuterie.
- **Sûr**: poignée isolée et pieds en caoutchouc antidérapants.
- **Durable**: grâce à la plaque en fer.

Excellent rapport qualité-prix. Complétez votre espace de travail de manière professionnelle et **découvrez tous les détails du gaufrier électrique professionnel sur notre site.**

Dimensions

Dimensioni esterne	250x380x270 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Peso	5 kg
Potenza Elettrica	1 kW
Voltaggio	230 V