

Morue: 42310955

Cellule réfrigérée hauteur 2540 mm prix hors moteur 2740x3340x2540h mm.



Description

La machine à cônes professionnelle est un appareil électrique conçu pour cuire la pâte des cônes de glace et des gaufres, généralement composée d'œufs, de farine, de sucre et de lait.

Caractéristiques de la machine à cônes professionnelle

La machine à cônes et gaufres se compose d'une plaque sur laquelle repose la gaufre, ce qui permet à celle-ci de prendre la surface extérieure caractéristique du cône de glace. La pâte est répartie sur la plaque inférieure et laissée à cuire entre les deux plaques fermées pendant la durée souhaitée.

À l'extérieur de la machine se trouvent des boutons permettant de régler la chaleur et le temps, ainsi qu'une minuterie avec fonction de compte à rebours. Les machines à cornets de crème glacée peuvent être à une ou plusieurs plaques, ce qui détermine le nombre de cornets pouvant être produits par heure. Une machine à une plaque peut produire jusqu'à 60 cônes, une machine à trois plaques jusqu'à 180 cônes par heure.

Les machines sont transportables et donc également utiles pour les glaciers itinérants lors de foires et d'événements. L'alimentation électrique est monophasée ou triphasée, selon le modèle.

Entretien Machine à cônes et à gaufres

La machine à cônes professionnelle est fabriquée en acier inoxydable avec des plaques en fonte. Pour nettoyer les plaques, il est recommandé d'utiliser un chiffon doux et non abrasif et des détergents de cuisine non agressifs afin de ne pas abîmer les propriétés antiadhésives.

Cônes et gaufriers sur Ristoattrezzature

Tous les cônes et gaufriers de notre catalogue sont marqués CE.

Dimensions

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------