

Gaufrier MDI 2HW211



Description

Les meilleures 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

• Unités de cuisson réglables séparément :	Oui
• Matériau des plaques :	Fonte, émaillée
• Couleur :	Gris argenté
• Nombre d'unités de cuisson :	2
• 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)
Oui
- Interrupteur de marche/arrêt :
-
- Compris :
2 x 2,2 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
- Puissance :
Acier inoxydable
- Matériau :
2 prises séparées sont nécessaires
- Remarque importante :
L 600 x P 470 x H 225 mm
- Dimensions :
33,8 kg
- Poids :



Gaufrier MDI 2HW211

Produits complémentaires

Huile de démoulage 500ml DS



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

Code-No. 173060
GTIN 4015613498515

Portionneur de pâte 800ml



- 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