

Gaufrier MDI Donut 900



Description

Avec un glaçage, du chocolat, des vermicelles colorés ou sans rien : cet appareil permet de réaliser jusqu'à 9 donuts à la fois pour que vous puissiez ensuite les décorer comme vous le souhaitez. Le réglage numérique du temps et la minuterie permettent d'assurer une qualité constante.

Caractéristiques

• Matériau des plaques :	Aluminium, revêtu
• Couleur :	Gris argenté
• Nombre d'unités de cuisson :	1
• Forme de gaufre :	Donut
• Taille de gaufre :	Ø 50 mm, hauteur 20 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
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe Marche/arrêt

► Continuer à la page suivante



- 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



- Le gaufrier pour des gaufres spéciales
 - ✓ Forme de gaufre : donut
 - ✓ 1 unité de cuisson avec 9 donuts
 - ✓ Taille des gaufres : Ø 50 mm, hauteur 20 mm



- Matériau des plaques de cuisson : aluminium, avec revêtement

Gaufrier MDI Donut 900

- Propriétés :
 - 1 unité de cuisson avec 9 donuts
 - 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
- Matériau :
 - Acier inoxydable
- Remarque importante :
 -
- Dimensions :
 - L 300 x P 450 x H 250 mm
- Poids :
 - 9,4 kg



Gaufrier MDI Donut 900

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

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