

Gaufrier MDI 1HW211 S



Description

Le Gaufrier séduit par son interface noire mate qui allie design et fonctionnalité professionnelle. Les plaques de cuisson en fonte en forme de cœur garantissent un transfert de chaleur efficace pour un brunissage uniforme. La commande MDI moderne avec affichage numérique de la température et de l'heure permet une commande particulièrement intuitive et précise.

Caractéristiques

• Matériau des plaques :	Fonte, émaillé
• Couleur :	Noir, mat
• Nombre d'unités de cuisson :	1
• 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
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe

► Continuer à la page suivante



- Un design moderne :
 - ✓ Avec un revêtement de haute qualité en noir
 - ✓ Un aspect soyeux mat noble



- Gaufrier tout équipé
 - ✓ Commande par manette simple et numérique
 - ✓ Plage de température : 50 °C à 300 °C
 - ✓ Minuterie (0 :10- 9 :30 minutes)
 - ✓ Signal sonore après écoulement du temps
 - ✓ Interrupteur marche/arrêt



- Forme de gaufre : en forme de cœur
 - ✓ 1 Unité de cuisson
 - ✓ Taille de gaufre : Ø 210 mm, hauteur 16 mm



- Matériau des plaques : fonte, émaillée

Gaufrier MDI 1HW211 S

- 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 : 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Matériau : Acier inoxydable, revêtu
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 285 x P 470 x H 225 mm
- Poids : 17,3 kg



Gaufrier MDI 1HW211 S

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