

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Gaufrier électrique 2 pièces, Type Liège 4x6



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 305 x 440 x 230

Puissance en kw: 1.5

Longueur (mm): 305

Largeur (mm): 440

Hauteur(mm): 230

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,08

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>Moule en fonte, assure une cuisson homogène, ("Liège" est adapté pour la cuisson des gaufres fraîches ou surgelées (type Mc Cain ou Avieta).</li> <li>Poignée entièrement inox (très robuste).</li> <li>Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy", Régulation de 0 à 300°C.</li> <li>Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.</li> <li>Goulotte périphérique amovible facilitant l'entretien (brevet exclusif).</li> <li>Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li> <li>Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.</li> </ul> <p><b>Autres informations</b></p> Dimensions en mm (L x P x H): 305 x 440 x 230 Puissance en kw: 1.5 Longueur (mm): 305	Puissance (kW) 1,5
	Référence constructeur GL-4X6/N
	Hauteur (mm) 230
	Zones de cuisson Simple
	Type de fer Moule Liégeois
	Profondeur (mm) 440
	Largeur (mm) 440
	Températures 0° c - 300° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 1,5
	Longueur 305
	Dimensions extérieures 305 x 440 x 230
	voltage 230/1N 50-60Hz
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Largeur (mm): 440 Hauteur(mm): 230 Volume: (m <sup>3</sup> ): 0,08 Branchement: Monophasé	