

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Gaufrier - 6 bâtons - corn dogs - 2 motifs

Maxima



Description	Caractéristiques
Un corn dog artisanal est unique lorsque la pâte provient également de votre cuisine. Avec ce gaufrier, vous pouvez préparer rapidement et facilement six délicieux corn dogs. Grâce à l'encoche dans le plateau, vous pouvez placer un bâtonnet à l'intérieur de chaque corn dog. Vous pouvez ainsi servir de délicieux plats sur un bâtonnet. Ce gaufrier de haute qualité convient à un usage quotidien intensif dans les pâtisseries traditionnelles, les cafés et les restaurants. Le plateau en aluminium est doté d'un revêtement antiadhésif afin que les corn-dogs ne collent pas entre eux. Avec l'appareil à corn-dogs extra large, vous pouvez préparer jusqu'à six corn-dogs à la fois. Facile à utiliser Grâce à ses interrupteurs robustes et simples, ce gaufrier est très facile à utiliser. Le gaufrier est équipé d'un régulateur de température thermostatique qui vous permet de régler la température entre 50 et 300°C. Lorsque vous versez la pâte dans le gaufrier, des éclaboussures peuvent se produire à côté des plaques de cuisson. Ce problème est résolu grâce au bac de récupération pratique et amovible monté sous le gaufrier. Équipé de pieds en acier inoxydable Le boîtier et les poignées sont en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage. Éteignez le gaufrier et débranchez la fiche de la prise murale. Lorsque les plateaux sont encore chauds au toucher, commencez à les nettoyer. Utilisez une éponge, une brosse ou un	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
chiffon humide et un peu d'eau chaude pour nettoyer les plateaux. Les pieds en acier inoxydable situés à la base du gaufrier permettent à l'appareil de rester en place pendant son utilisation. Caractéristiques • La forme convient pour 3 corn dogs et 3 hot dogs • Encoche dans la plaque de cuisson pour le bâtonnet • Thermostat variable de 50 °C à 300 °C • Équipé d'une minuterie • Témoin lumineux de température • Équipé d'un bac de récupération • Repose sur quatre pieds en acier inoxydable Caractéristiques du produit • Poids net : 11 kg • Dimensions de la saucisse : L13,5 x P4 x H4cm • Dimensions de l'appareil : L38 x P31 x H27cm • Puissance électrique totale : 1,75 kW • 230V/50Hz/1Phase 1750W	