

Krampouz®

WECCBEAT



Ce gaufrier rotatif assure une répartition uniforme de la pâte sur la plaque en fonte offrant des gaufres croustillantes à chaque cuisson. Idéal pour les cafés, boulangeries et cuisines à haut volume qui souhaitent ajouter des gaufres délicieuses et authentiques à leur menu.

CARACTÉRISTIQUES

- Le système rotatif permet un pivotement fluide des plaques pour une répartition uniforme de la pâte et des résultats de cuisson constants.
- Les plaques doubles produisent quatre gaufres de style bruxellois en une seule cuisson, augmentant l'efficacité durant les périodes de pointe.
- Le contrôle de température ajustable offre des réglages précis pour s'adapter à différents types de pâtes et textures souhaitées.
- Le plateau récupérateur intégré aide à garder l'espace de travail propre en recueillant les débordements de pâte.
- Les plaques en fonte antiadhésive assurent un démoulage sans effort tout en réduisant le besoin d'ajouter de l'huile ou du beurre.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

TYPE DE GAUFRE



4 x 6 type Bruxelles

Dimension des gaufres:
7,2 po x 4,5 po x 1,1 po
(18,2 cm x 11,3 cm x 2,8 cm)

SPÉCIFICATIONS

Puissance : 240 V – 2600 W

Plaque : fonte

Lot : 4 gaufres

Dimensions :

Longueur : 17,1 po (44 cm)

Largeur : 19,4 po (49 cm)

Hauteur : 16,1 po (41 cm)

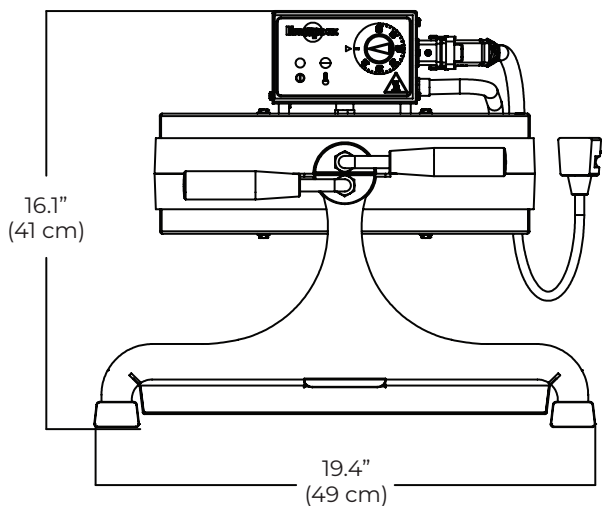
Connexion : 

(240 V)

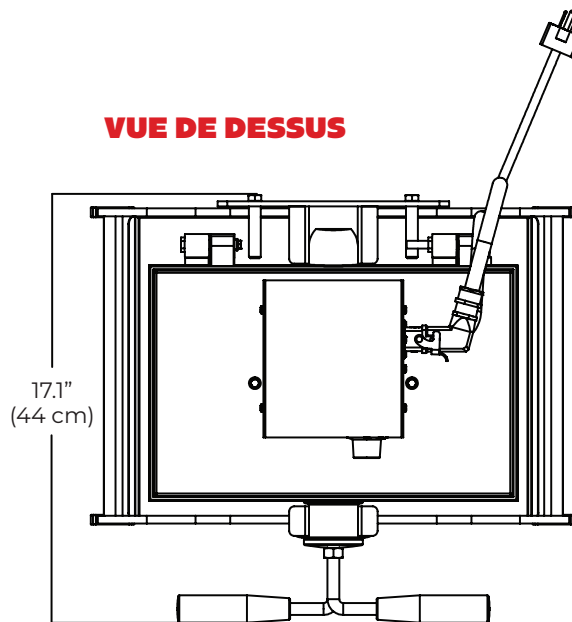
Poids net : 77 lb (35 kg)



VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

