www.bartscher.com

Gaufrier MDI 1BW-AL





- 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



- Gaufrier pour gaufre de Bruxelles
  - ✓ 1 unité de cuisson
  - ✓ Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm



- Matériau des plaques de cuisson : aluminium, avec revêtement

Description

Impossible de faire plus simple et plus clair : gaufrier avec manette de commande, affichage numérique et minuterie. Enfin, un signal sonore complète l'équipement exceptionnel qui permet de réaliser des gaufres toujours identiques.

Caractéristiques

• Matériau des plaques :	Aluminium, revêtue
• Couleur :	Gris argenté
• Nombre d'unités de cuisson :	1
• Forme de gaufre :	Gaufre de Bruxelles
• Taille de gaufre :	160 x 100 mm, hauteur 32 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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 370271

GTIN 4015613758220

www.bartscher.com

Gaufrier MDI 1BW-AL



• 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 :	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 :	10,4 kg

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 370271
GTIN 4015613758220

Gaufrier MDI 1BW-AL

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.