

Gaufrier MDI Churros 2210



Description

Que ce soit l'original avec pâte à choux ou en version transformée avec pâte à gaudre, les délicieux churros sont toujours un succès! Une recette parfaite garantie avec la commande MDI Bartscher grâce au réglage du temps numérique et la minuterie.

Caractéristiques

• Matériau :	Aacier inoxydable
• Devrait être disponible en stock à Salzkotten en semaine :	07 / 2024
• Matériau des plaques :	Aluminium, revêtue
• Remarque importante :	-
• Nombre d'unités de cuisson :	1
• Forme de gaufre :	Churros
• Taille de gaufre :	Ø 25 mm, wysokość 221 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

► [Continuer à la page suivante](#)



- Possibilité d'utiliser de la pâte à choux et de la pâte à gaufres



- Un équipement parfait
- ✓ Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- ✓ Minuterie (0 :10 - 9 :30 minutes)
- ✓ Signal sonore lorsque la durée est écoulée
- ✓ Interrupteur de marche/arrêt



- Matériau des plaques de cuisson : aluminium, avec revêtement

Gaufrier MDI Churros 2210

- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Propriétés : Chauffe
Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)
1 unité de cuisson avec 8 gaufres-churros
Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
Fonction de mémorisation
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Compris : 1 bac collecteur
- Puissance : 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 300 x P 400 x H 245 mm
- Poids : 11,4 kg



Gaufrier MDI Churros 2210

Produits complémentaires

Portionneur de pâte 800ml

STAINLESS STEEL



- Quantité de remplissage : 800 ml
- Ouverture de dosage : Ø 8 mm
- Propriétés : Nettoyage facile
- Compris : Support
- Matériaux : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 140 x P 260 x H 240 mm

Huile de démoulage 500ml DS



- Contenu / boîte : 500 ml
- Matériaux : 100 % huiles végétales
- Conçu pour : Graissage de moules, plaques, poêles et gaufriers
- Remarque importante : -
- Unité de commande : 1 carton à 6 boîtes (Quantité minimale de commande 2 cartons)

Code-No. 173060
GTIN 4015613498515