

WW180E / WW200E

Gofrera profesional / Heavy-duty waffle maker /
Gaufrier professionnelle / Professionelles Waffeleisen



Ref. WW180E



REF	Cap. Max	Tipo/Type	Ø cm	V	W	Hz	€	U
WW180E	25 u/h	sencilla/single	19,5	230	1200	50	435,50	1
WW200E	50 u/h	doble/double	19,5 x 2	230	1400	50	609,60	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Formen mit dreifacher Antihafbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

Máquina profesional para hacer conos de galleta /
Professional machine for making waffle cones /
Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit /
Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten

WWCM180E



Ref. WWCMCAC121



REF	Cap. Max	TIPO/TYP	Ø cm	V	W	Hz	€	U
WWCM180E	60 u/h	sencilla/ single	19	230	1200	50	685,00	1

Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihafbeschichtete Platten. Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/essfertig".



15075 / 15076

Crêpera - Crêpera doble / Crêpe maker - double crêpe maker /
Crêpière - Crêpière double / Crêpe - Doppelcrêpeisen

Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat :

Temp. Max 300 °C

Ref. 15075



Ref. 15076



REF	Ø cm	cm	V	W	€	U
15075	40	45 x 49	230	3000	606,20	1
15076	2 x 40	86 x 49	230	6000	1.114,70	1

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.