FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Gaufrier Bubble OUVERTURE 180°

Fonte d'acier · 30 empreintes Ø 30 mm · 1 800 W

INOX · FONTE · 1 800 W · 30 EMPREINTES Ø 30 MM



Un gaufrier professionnel à plaques pivotantes à 180°, pour gaufres à bulles

Fer en fonte d'acier

- **Fonte d'acier**
- Plaque de cuisson professionnelle

30 empreintes rondes

- **30 alvéoles Ø 30 mm**
- Format bubble waffle

Plaques pivotantes à 180°

- **Rotation à 180°**
- Une production régulière

Thermostat réglable

- **60 à 300 °C**
- Adapté au sucre et à la matière grasse

Minuterie intégrée

- **Repère de cuisson**
- Piles non fournies

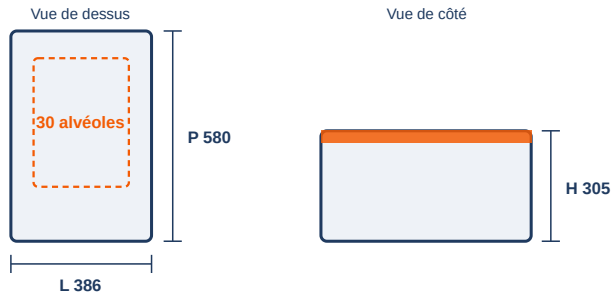
Bac et châssis inox

- **Bac récupérateur intégré**
- Interrupteur On/Off, voyant de chauffe

30	60-300 °C	1 800 W	386 x 580 mm	18,45 kg
Empreintes Ø 30 mm	Température réglable	230 V	Hauteur 305 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Fer	**Fonte d'acier**
Empreintes	**30 alvéoles Ø 30 mm**
Plaques	**Pivotantes à 180°**
Châssis	**Acier inoxydable**
Dimensions	**L 386 x P 580 x H 305 mm**
Température	**Réglable de 60 à 300 °C**
Minuterie	**Intégrée (piles non fournies)**
Puissance	**1 800 W**
Tension	**230 V, 50/60 Hz**
Poids	**18,45 kg**
Référence	**CG180SB**
EAN	**3611630080095**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Gaufrier simple ouverture 180° Bubble

Le **gaufrier simple ouverture 180° Bubble** est un gaufrier professionnel qui réalise des **bubble waffles** : un fer en **fonte d'acier** à **30 empreintes rondes de Ø 30 mm**, des plaques pivotantes à 180°, un châssis en inox, un thermostat de 60 à 300 °C et une minuterie intégrée. Un produit très visuel, facile à garnir et à personnaliser avec fruits, glace, sauces ou éclats gourmands, pour les snacks, coffee shops, food-trucks, restaurants et hôtels.

La cuisson en 4 étapes

1 Préchauffer
Préchauffez les plaques à la température de travail.

2 Doser
Dosez la pâte de façon régulière.

3 Programmer
Utilisez la minuterie comme repère et ajustez selon la recette.

4 Servir
Retirez la gaufre et servez-la immédiatement.

Pourquoi choisir ce gaufrier ?

Une fonte qui répartit la chaleur

La fonte d'acier emmagasine la chaleur et la répartit pour une coloration homogène.

Un réglage précis

Thermostat de 60 à 300 °C, minuterie intégrée, voyant de chauffe et interrupteur On/Off.

Une présentation valorisante

Un produit très visuel, facile à rouler, garnir et personnaliser.

Pour quels établissements ?

1 Snacks, coffee shops
Gaufres classiques et recettes gourmandes.

2 Food-trucks, vente à emporter
Formules à emporter.

3 Restaurants, brasseries
Desserts à l'assiette, créations salées.

4 Hôtels, buffets
Offre dessert valorisante.

Confort d'utilisation et entretien

Pendant le service

- **Préchauffage** correct avant la première fournée.
- **Température** adaptée au sucre et à la matière grasse.
- **Bac récupérateur** vidé pendant le service.

Après le service

- **Plaques nettoyées** une fois l'appareil totalement refroidi.

Empreintes nettes

- **Résidus retirés** régulièrement pour garder les empreintes nettes.

Installation

Où l'installer ?

Posez le gaufrier sur un **plan de travail stable**, près d'une prise 230 V. Son format (L 386 x P 580 x H 305 mm) convient aux postes de cuisson compacts.

Alimentation

Appareil électrique de **1 800 W** en **230 V** (50/60 Hz) : prévoyez une prise conforme à la puissance.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Gaufrier simple ouverture 180° Bubble

Questions fréquentes sur la gaufrier simple ouverture 180° bubble

Combien d'empreintes compte la plaque ?
30 alvéoles rondes de Ø 30 mm, en fonte d'acier.

Quelle est la plage de température ?
De 60 °C à 300 °C, avec un thermostat réglable.

La minuterie est-elle fournie ?
Elle est intégrée et fonctionne avec des piles, non fournies.

Quelle puissance prévoir ?
1 800 W sous 230 V (50/60 Hz).

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 386 x P 580 x H 305 mm, pour 18,45 kg.

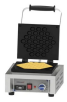
Un bac récupérateur est-il inclus ?
Oui, un bac récupère les déchets de pâte.

Comment l'entretenir ?
Nettoyez les plaques une fois l'appareil totalement refroidi, retirez régulièrement les résidus pour garder les empreintes nettes et videz le bac pendant le service.

Que prévoir côté recette ?
Préchauffez correctement avant la première fournée et adaptez la température au sucre et à la matière grasse de la recette.

Existe-t-il d'autres gaufriers ?
Oui : Bubble 90°, simple 90° et 180°, Épi, doubles 90° et 180°.

Accessoires et autres gaufriers



Gaufrier Bubble 90°
Bubble waffle
Voir le gaufrier ›



Gaufrier simple 90°
Gaufres quadrillées
Voir le gaufrier ›



Gaufrier Épi 90°
Simple ouverture
Voir le gaufrier ›



Gaufrier simple 180°
Simple ouverture
Voir le gaufrier ›



Gaufrier double 90°
Double ouverture
Voir le gaufrier ›



Gaufrier double 180°
Double ouverture
Voir le gaufrier ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.