FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Gaufrier Bubble OUVERTURE 90°

Fonte d'acier · 30 empreintes Ø 30 mm · 1 700 W

INOX · FONTE · 1 700 W · 30 EMPREINTES Ø 30 MM



Un gaufrier professionnel pour gaufres à bulles, à simple ouverture

Fer en fonte d'acier

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

30 empreintes rondes

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

Thermostat réglable

- **60 à 300 °C**
- Préchauffe et réglage de la cuisson

Minuterie intégrée

- **Cycles constants**
- Piles non fournies

Bac récupérateur

- **Déchets de pâte**
- Vidé après chaque service

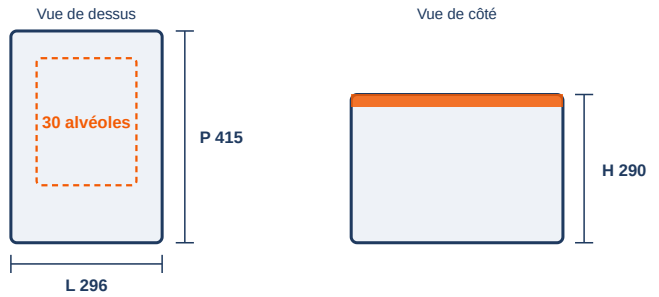
Châssis en inox

- **Inox**
- Interrupteur On/Off et voyant de chauffe

30	60-300 °C	1 700 W	296 x 415 mm	15,8 kg
Empreintes Ø 30 mm	Température réglable	230 V	Hauteur 290 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Fer	**Fonte d'acier**
Empreintes	**30 alvéoles Ø 30 mm**
Ouverture	**Simple, à 90°**
Châssis	**Acier inoxydable**
Dimensions	**L 296 x P 415 x H 290 mm**
Température	**Réglable de 60 à 300 °C**
Minuterie	**Intégrée (piles non fournies)**
Puissance	**1 700 W**
Tension	**230 V, 50/60 Hz**
Poids	**15,8 kg**
Référence	**CG90SB**
EAN	**3611630080088**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Gaufrier simple ouverture 90° Bubble

Le **gaufrier simple ouverture 90° Bubble** est un gaufrier professionnel qui réalise des **bubble waffles** : un fer en **fonte d'acier** à **30 empreintes rondes de Ø 30 mm**, un châssis en inox, un thermostat de 60 à 300 °C et une minuterie intégrée. Pour les snacks, la vente à emporter, les glaciers, les food-trucks et les événements.

La cuisson en 4 étapes

1 Préchauffer
Réglez le thermostat et attendez le voyant de chauffe.

2 Doser
Répartissez une quantité de pâte adaptée dans les empreintes, pour éviter les débordements.

3 Programmer
Utilisez la minuterie pour des cycles constants.

4 Démouler
Ouvrez la plaque à 90°, retirez la gaufre, puis garnissez ou conditionnez.

Pourquoi choisir ce gaufrier ?

Un format attractif
30 alvéoles rondes de Ø 30 mm : un gaufrier pensé pour une cuisson professionnelle régulière.

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

Un entretien simple
Un bac récupérateur de déchets de pâte et un châssis en inox faciles à nettoyer.

Pour quels établissements ?

1 Snacks, vente à emporter
Gaufres garnies, sucrées ou salées.

2 Glaciers, salons de thé
Desserts et formules gourmandes.

3 Food-trucks, événements
Animations et stands.

4 Hôtels, restauration
Buffets, cartes de desserts.

Confort d'utilisation et entretien

Pendant le service
- **Préchauffage** avant le premier dosage.
- **Température** ajustée et minuterie utilisée.
- **Bac récupérateur** vidé dès que nécessaire.

Après le service
- **Éteindre et débrancher**, laisser refroidir.
- Résidus retirés **sans outil qui abîme la fonte**.

Entretien du châssis
- **Châssis inox** nettoyé.
- **Bac** vidé.

Installation

Où l'installer ?
Posez le gaufrier sur un **plan de travail stable**, près d'une prise 230 V. Son format (L 296 x P 415 x H 290 mm) convient aux postes de cuisson compacts.

Alimentation
Appareil électrique de **1 700 W** en **230 V** (50/60 Hz) : prévoyez une prise conforme à la puissance.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Gaufrier simple ouverture 90° Bubble

Questions fréquentes sur la gaufrier simple ouverture 90° 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 ?
1 700 W sous 230 V (50/60 Hz).

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 296 x P 415 x H 290 mm, pour 15,8 kg.

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

Comment l'entretenir ?
Éteignez et débranchez, laissez refroidir, retirez les résidus sans outil qui abîme la fonte, nettoyez le châssis inox et videz le bac.

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

Accessoires et autres gaufriers



Gaufrier Bubble 180°
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.