Gaufrier double OUVERTURE 90°

Double poste · fonte d'acier 6 x 4 · 3 200 W

INOX · DOUBLE POSTE · FONTE D'ACIER 6 x 4 · 3 200 W



Un double poste pour augmenter la cadence, avec accès direct aux plaques

Fonte d'acier 6 x 4

- **Deux plaques 6 x 4**
- Fer en fonte d'acier

Double poste

- **Cadence accrue**
- Accès direct aux plaques

Ouverture à 90°

- **Plaques à 90°**
- Démoulage et service

Thermostat réglable

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

Puissance de 3 200 W

- **3 200 W** / 230 V
- Services soutenus

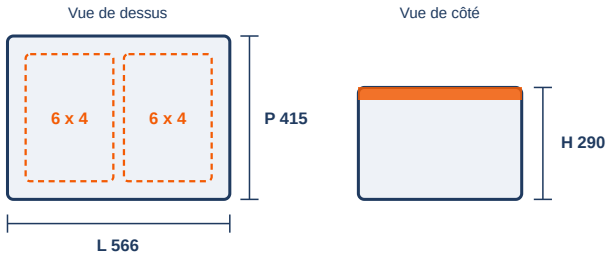
Minuterie et bac

- **Minuterie intégrée**
- Bac récupérateur de déchets de pâte

2 x 6 x 4	60-300 °C	3 200 W	566 x 415 mm	29,4 kg
Fonte d'acier	Température réglable	230 V	Hauteur 290 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Fer	**Fonte d'acier 6 x 4**
Ouverture	**Double, à 90°**
Châssis	**Acier inoxydable**
Dimensions	**L 566 x P 415 x H 290 mm**
Température	**Réglable de 60 à 300 °C**
Minuterie	**Intégrée (piles non fournies)**
Commandes	**Marche/arrêt, voyant de chauffe**
Puissance	**3 200 W**
Tension	**230 V, 50/60 Hz**
Poids	**29,4 kg**
Référence	**CG90D**
EAN	**3611630006989**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Gaufrier double ouverture 90°

Le **gaufrier double ouverture 90°** est un **poste dédié à la gaufre, prêt pour les services soutenus** : deux plaques en **fonte d'acier 6 x 4** pour augmenter la cadence, tout en gardant un **accès direct à chaque plaque**. Sa conception est pensée pour produire des gaufres régulières, avec thermostat de 60 à 300 °C, minuterie, voyant de chauffe et une puissance de 3 200 W. Une solution adaptée à une offre sucrée ou salée.

La cuisson en 4 étapes

1 Préchauffer

Réglez le thermostat et attendez le voyant de chauffe.

2 Doser

Répartissez une quantité de pâte adaptée à chaque plaque, pour éviter les débordements.

3 Programmer

Réglez la minuterie pour suivre le cycle de cuisson.

4 Démouler

Ouvrez la plaque à 90°, retirez la gaufre, puis servez : la seconde plaque continue de produire.

Pourquoi choisir ce gaufrier ?

Une cadence accrue

Deux plaques en fonte d'acier 6 x 4 sur un même poste, avec un accès direct à chaque plaque.

Prêt pour les services soutenus

Une puissance de 3 200 W et une conception pensée pour produire des gaufres régulières.

Une offre sucrée ou salée

Un poste dédié à la gaufre, adapté à une carte de desserts comme à une offre salée.

Pour quels établissements ?

1 Snacks, vente à emporter

Gaufres sucrées ou salées en service continu.

2 Glaciers, salons de thé

Desserts, goûters et formules gourmandes.

3 Food-trucks, événements

Animations culinaires.

4 Hôtels, restauration

Buffets et cartes de desserts.

Confort d'utilisation et entretien

Pendant le service

- **Préchauffage** avant le premier dosage.
- **Dosage** adapté à chaque plaque.
- **Minuterie** pour suivre les cycles.

Après le service

- **Éteindre et débrancher** avant tout entretien.
- **Refroidir** les plaques avant le nettoyage.
- Résidus retirés **sans outil qui raye la fonte**.

Entretien du châssis

- **Châssis inox** nettoyé.
- **Bac récupérateur** vidé régulièrement.

Installation

Où l'installer ?

Posez le gaufrier sur un **plan de travail stable**, près d'une prise 230 V. Son format (L 566 x P 415 x H 290 mm) demande un poste de travail dédié.

Alimentation

Appareil électrique de **3 200 W** en **230 V** (50/60 Hz) : prévoyez une prise et une ligne conformes à la puissance.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Gaufrier double ouverture 90°

Questions fréquentes sur la gaufrier double ouverture 90°

Quel est le format des plaques ?
Deux plaques en fonte d'acier 6 x 4, avec un accès direct à chaque plaque.

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 ?
3 200 W sous 230 V (50/60 Hz).

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 566 x P 415 x H 290 mm, pour 29,4 kg.

Pourquoi choisir la version double ?
Pour augmenter la cadence sur un même poste, tout en gardant un accès direct à chaque plaque 6 x 4.

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

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

Accessoires et autres gaufriers



Gaufrier simple 90°
Simple ouverture
Voir le gaufrier ›



Gaufrier double 180°
Double ouverture
Voir le gaufrier ›



Gaufrier Bubble 90°
Bubble waffle
Voir le gaufrier ›



Gaufrier Épi 90°
Simple ouverture
Voir le gaufrier ›



Gaufrier simple 180°
Simple ouverture
Voir le gaufrier ›



Gaufrier Bubble 180°
Bubble waffle
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.