FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Gaufrier Épi OUVERTURE 90°

Fonte d'acier · 4 empreintes épi · 1 600 W

INOX · FONTE D'ACIER · 4 EMPREINTES ÉPI · 1 600 W



Un gaufrier professionnel à simple ouverture pour gaufres épi

Fer en fonte d'acier

- **4 empreintes en forme d'épi**
- Quatre gaufres par cycle

Ouverture à 90°

- **Simple ouverture**
- Démoulage de la gaufre

Thermostat réglable

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

Minuterie intégrée

- **Cycles constants**
- Piles non fournies

Bac récupérateur

- **Résidus de pâte**
- Vidé régulièrement

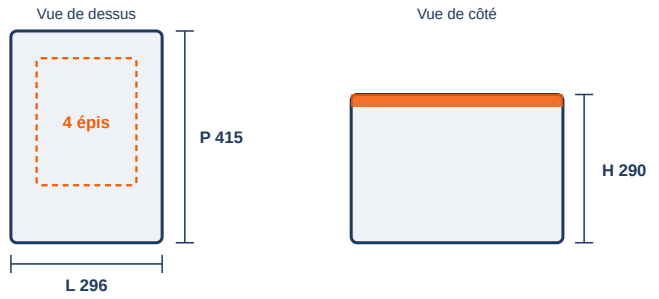
Châssis en inox

- **Inox**
- Interrupteur marche/arrêt et voyant de chauffe

4	60-300 °C	1 600 W	296 x 415 mm	15,8 kg
Empreintes épi	Température réglable	230 V	Hauteur 290 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Fer	**Fonte d'acier, 4 empreintes épi**
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)**
Commandes	**Marche/arrêt, voyant de chauffe**
Puissance	**1 600 W**
Tension	**230 V, 50/60 Hz**
Poids	**15,8 kg**
Référence	**CG90SEPI**
EAN	**3611630019941**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Gaufrier simple ouverture 90° Épi

Le **gaufrier simple ouverture 90° Épi** est un gaufrier professionnel à **fer en fonte d'acier** avec **4 empreintes en forme d'épi** : quatre **gaufres épi sur bâtonnet** par cycle, avec des garnitures **sucrées ou salées**. Châssis inox, thermostat de 60 à 300 °C, minuterie intégrée et bac récupérateur pour les snacks, glaciers, food-trucks et hôtels.

La cuisson en 4 étapes

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

2 Doser
Versez une quantité de pâte adaptée à chaque empreinte, pour limiter les débordements.

3 Programmer
Réglez la minuterie pour suivre le cycle.

4 Démouler
Ouvrez la plaque à 90°, retirez les gaufres, puis garnissez-les ou conditionnez-les.

Pourquoi choisir ce gaufrier ?

Une forme originale
Quatre empreintes épi en fonte d'acier : des gaufres sur bâtonnet, à garnir ou à conditionner.

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

Un entretien simple
Un bac récupérateur de résidus de pâte et un châssis en inox.

Pour quels établissements ?

1 Snacks, vente à emporter
Vente sur place et à emporter.

2 Glaciers, salons de thé
Desserts, goûters et formules gourmandes.

3 Food-trucks, événements
Animations culinaires et événements.

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 empreinte.
- **Minuterie** pour suivre le cycle.

Après le service
- **Éteindre et débrancher** avant tout entretien.
- **Refroidir** la plaque 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 296 x P 415 x H 290 mm) convient aux postes de cuisson compacts.

Alimentation
Appareil électrique de **1 600 W** en **230 V** (50/60 Hz) : prévoyez une prise conforme à la puissance.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Gaufrier simple ouverture 90° Épi

Questions fréquentes sur la gaufrier simple ouverture 90° épi

Combien d'empreintes compte la plaque ?
Quatre empreintes en forme d'épi, sur un fer 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 ?
1 600 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 résidus de pâte.

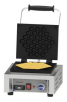
Comment l'entretenir ?
Éteignez et débranchez, laissez refroidir, retirez les résidus sans outil qui raye la fonte, nettoyez le châssis inox et videz le bac.

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

Accessoires et autres gaufriers



Gaufrier double 90°
Double poste, cadence accrue
Voir le gaufrier ›



Gaufrier Bubble 90°
Bubble waffle
Voir le gaufrier ›



Gaufrier simple 90°
Gaufres quadrillées
Voir le gaufrier ›



Gaufrier simple 180°
Simple ouverture
Voir le gaufrier ›



Gaufrier double 180°
Double 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.