

Gofrownice



PARAMETRY TECHNICZNE

| Model | GES 10 pojedyncza | GES 20 pojedyncza | GED 10 podwójna | GED 20 podwójna |
|------------------------------------------|--------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| Wymiary zewnętrzne (W x D x H)[mm] | 305 x 440 x 230 | 305 x 440 x 230 | 550 x 440 x 230 | 550 x 440 x 230 |
| Zasilanie [V] | 230 | 230 | 230 | 230 |
| Moc [W] | 1600 | 1600 | 3200 (2 x 1600) | 3200 (2 x 1600) |
| Wymiar pojedynczego gofra [mm] | ok. 100 x 180 x 22 | ok. 95 x 150 x 26 | ok. 100 x 180 x 22 | ok. 95 x 150 x 26 |
| Płynny zakres regulacji temperatury [°C] | do 300 | do 300 | do 300 | do 300 |
| Czas przygotowania [min] | ok. 2,5 | ok. 2,5 | ok. 2,5 | ok. 2,5 |

- model GES 10: dwa gofry „Bruxelles”, duża kratka 3 x 5 (20 x 25 mm),
- model GES 20: dwa gofry „Liège”, mała kratka 4 x 6 (15 x 18 mm),
- model GED 10: cztery gofry „Bruxelles”, duża kratka 3 x 5 (20 x 25 mm),
- model GED 20: cztery gofry „Liège”, mała kratka 4 x 6 (15 x 18 mm),
- żeliwne płyty grzejne (dolna i górna) zapewniające równomierne rozproszanie ciepła,
- temperatura urządzenia regulowana za pomocą termostatu,
- zdejmowana rynna ociekowa do zbierania nadmiaru ciasta,
- urządzenie przystosowane zarówno do przygotowywania gofrów z ciasta własnego pomysłu, jak i gotowych ciast lub mrożonych wsadów.



GED 10



GED 20



GES 20