



GES 80



GES 40

GES 75
+ minuterie/timer (option)

GES 20



GES 10

Vidéo GES 40
Cornet de glace / Ice-cream coneÉpaisseur : 26 mm /
Height : 1 Inch

300°C



2'30 min / gaufre (waffle)

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
■ Gaufriers simples / Single waffle irons					
GES 10	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 23	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	230 x 60 x 30 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg	230 V
GES 75	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	22 kg	230 V
GES 80	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	155 x 40 x 40 mm	22 kg	230 V

L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Un bac amovible inférieur breveté récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle. Bac récupérateur d'excédent de pâte. (système breveté ®). Livré avec un pinceau (F05054). Livré avec une fourchette spéciale gaufre. GES 23 livré avec une brosse (F05054). Minuterie en option.

Modèles doubles (p.20) présentant les mêmes caractéristiques que ci-dessus avec commandes indépendantes.

The highly conductive cast iron plates spread heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30 minutes. A removable drip-tray surrounding the bottom plate patented will collect any batter excess thus making it easy to clean.

Features: on/off switch, thermostat 0 - 300°C, pilot lights. Surrounding tray for extra dough. (patented®). Delivered with 1 brush (F05054). Delivered with a fork for waffle. GES 23 delivered with a brush (F05054). Timer on request.

Double models (p.20) with the same features as above and with independent control.