



Piastra elettrica per Waffel professionale compatta con apertura a 90° e piastra tipo Bruxelles per impasto classico semiliquido oppure per cottura e riscaldamento di preparati.

Affidabile e resistente come tutti i prodotti Krampouz, pensata per gelaterie, bar e ristoranti.

Le piastre professionali Krampouz sono pensate per durare nel tempo grazie a materiali di prima qualità come acciaio inox e ghisa, permettono una rapida pulizia grazie alle piastre smontabili per la pulizia, ed una omogenea e costante temperatura di cottura.

Per la pulizia e l'uso consigliamo gli accessori originali Krampouz: set per pulizia waffel ASP1

Ottima scelta per bar, gelaterie e creperie che vogliono acquistare una piastra waffel professionale potete ma compatta, in alternativa alle piastre con apertura 180°.

Disponibile anche con piastre per Waffel tipo Lièges WECAHC

<b>Modello</b>	WECABC
<b>Potenza</b>	1.800 W
<b>Apertura</b>	90°
<b>Peso</b>	19 Kg
<b>Misure</b>	260 x 315 x H 220 mm