



NBWM1

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Grille rotative à 180° aide à répartir la pâte uniformément pour une épaisseur et une texture de gaufre constantes.

Gaufre belge ronde de 17,8 cm (7 po) idéale pour les restaurants, hôtels, cafés et services de buffet.

Épaisseur de gaufre de 3,2 cm (1,25 po) permet de créer des cavités profondes et la présentation classique des gaufres de style belge.

Jusqu'à 20 gaufres par heure pour répondre aux périodes de service achalandées.

Commandes numériques de température et de minuterie offrent un réglage précis de 124 °C à 232 °C (255 °F à 450 °F) et des temps de cuisson ajustables pour des résultats reproductibles.

Alerte sonore de minuterie se déclenche à la fin du cycle de cuisson programmé afin d'aider les opérateurs à gérer les lots et réduire la surcuisson.

Système de chauffage puissant de 1080 W chauffe les plaques supérieure et inférieure pour assurer une coloration, une texture et une récupération constantes entre les lots.

Plaques de cuisson antiadhésives facilitent le démoulage des gaufres et simplifient le nettoyage entre les cycles.

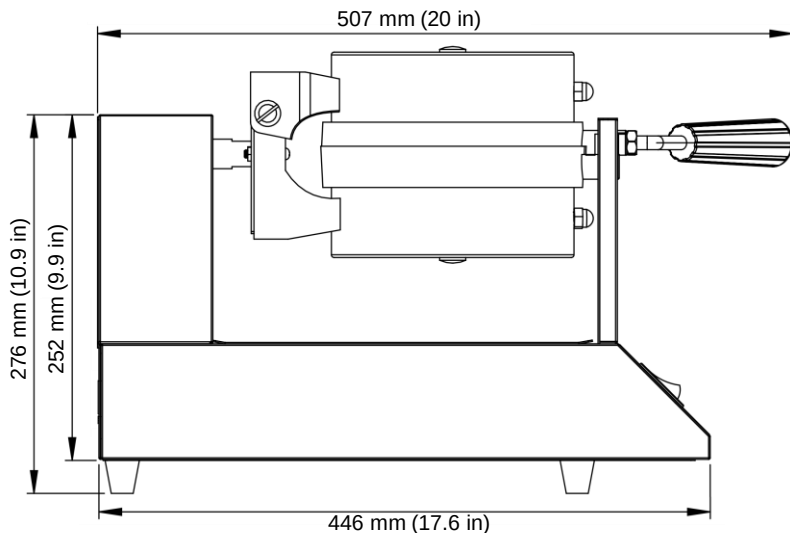
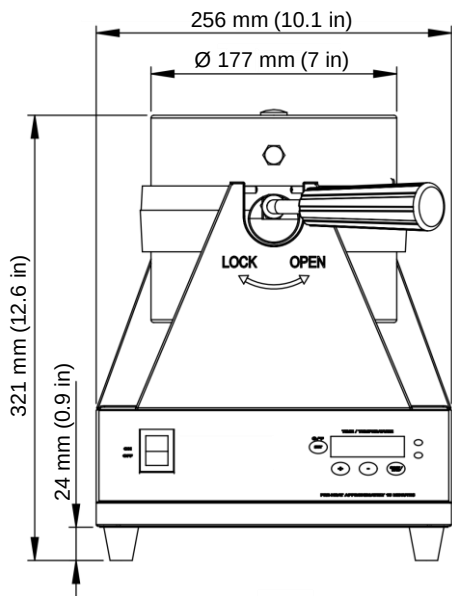
Construction en acier inoxydable de qualité commerciale utilisant de l'acier inoxydable SUS430, SUS304 et de l'acier galvanisé pour les environnements de cuisine commerciale.

Plateau d'égouttage amovible capture l'excès de pâte pendant l'utilisation afin de garder les surfaces de travail plus propres.

Fonctionnement plug-and-play 120 V compatible avec une alimentation standard 120 V et une fiche NEMA 5-15P.

Certifié ETL pour la sécurité et la salubrité pour une utilisation dans les environnements de restauration commerciale.

NORIOTA



NBWM1 GAUFRIER COMMERCIAL BELGE, SIMPLE ROND, 7 PO

N° de modèle	NBWM1
Type de gaufre	Belge
Forme de la gaufre	Ronde
Dimensions de la gaufre	17,8 cm (7 po)
Épaisseur de la gaufre	3,2 cm (1.25 po)
Capacité de production	Jusqu'à 20 gaufres par heure
Type de rotation	Grille rotative à 180°
Surface de cuisson	Plaques à revêtement antiadhésif
Commande de température	Numérique
Plage de température	124 °C à 232 °C (255 °F à 450 °F)
Temps de préchauffage	Environ 15 minutes
Commande de minuterie	Minuterie numérique à compte à rebours
Alerte sonore	Oui, alerte de préchauffage et alerte de fin de cycle
Type d'affichage	Affichage numérique
Construction	Acier inoxydable SUS430 et SUS304, acier galvanisé
Plateau d'égouttage	Plateau d'égouttage amovible en acier inoxydable
Alimentation électrique	120 V / 60 Hz / 1 Ph
Courant nominal	9 A
Consommation électrique	1080 W
Type de fiche	NEMA 5-15P
Longueur du cordon d'alimentation	149,9 cm (59 po)
Type d'installation	Sur comptoir
Dégagement requis	305 mm (12 po) sur le dessus, à l'arrière et sur les côtés
Dimensions de l'appareil (l x P x H)	25,6 x 50,7 x 32,1 cm (10,1 x 20 x 12,6 po)
Poids de l'appareil	10,9 kg (24 lb)
Dimensions d'expédition	52 x 32,5 x 38 cm (20,5 x 12,8 x 15 po)
Poids d'expédition	11,8 kg (26 lb)
Garantie	2 ans pièces et main-d'œuvre
Comprend	Tasse à pâte, plateau d'égouttage, poignée amovible