

GES 10



GES 20



GES 40



GES 75



300°C



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

- Cuisson **homogène** sur plaques en fonte à **fort pouvoir d'inertie**.
- Conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte à gaufre faite maison.
- Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte lavable en machine.

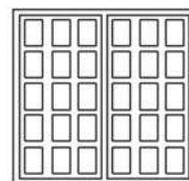
Équipement : commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, voyants de contrôle, fourchette à gaufres (sauf GES 40).

- **Even cooking on cast-iron plates with high inertia.**
- **Meant for deep-frozen, precooked frozen or fresh home-made batter.**
- **Cleaning of plates and hinges with wire brush. Removable surrounding tray for extra dough (patented) and wire brush.**

Features: commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, voyants de contrôle, fourchette à gaufres (except GES 40).

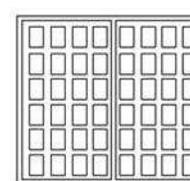
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
Gaufriers simples / Single waffle irons					
GES 10	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg	230 V
GES 75	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	22 kg	230 V

GES 10



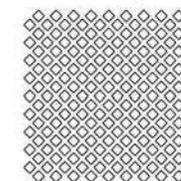
Squares : 20 x 25 mm,
40 gaufres cuites/h !
40 waffles/h !

GES 20



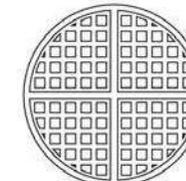
Squares : 15 x 18 mm,
160 gaufres
réchauffées/h !
160 reheated waffles/h !

GES 40



Cuisson en 25 s !
Cooking in 25s !

GES 75



Ø185 mm,
Cuisson en 3 min !
Cooked in 3 min !