



GES 10



GES 20



GES 40



GES 75



300°C



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle

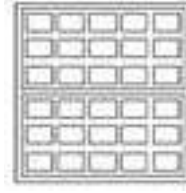
- Cuisson **homogène** sur plaques en fonte à **fort pouvoir d'inertie**.
 - Conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte à gaufre faite maison.
 - Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte lavable en machine (breveté).
- 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).
- Features:** commutator thermostat (0-300°C), cast-iron plates, robust stainless steel handle, Incoloy heating elements, timer, pilot lights, fork for waffle (except GES 40).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
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 180 mm, H : 26 mm	22 kg	230 V

Gaufriers simples / Single waffle irons

GES 10



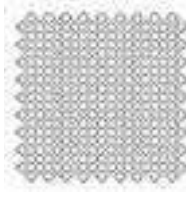
Squares : 20 x 25 mm,
40 gaufres cuites/h !
40 waffles/h !

GES 20



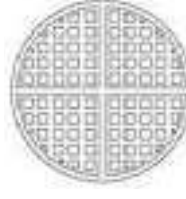
Squares : 15 x 18 mm,
160 gaufres
réchauffées/h !
160 reheated waffles/h !

GES 40



Cuisson en 25 s !
Cooking in 25s !

GES 75



Ø180 mm,
Cuisson en 3 min !
Cooked in 3 min !