



Video GES 23



300°C



2'30 min / gaufre (waffle)



GES 80

PACK



Présentoir /
Display P08002Z03



10 kg mix = 330 gaufres /
waffles



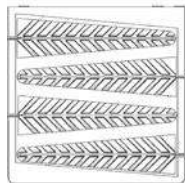
500 bâtonnets / sticks

1 kg mix
+
1,4 L d'eau / water
=
33 gaufres /
waffles



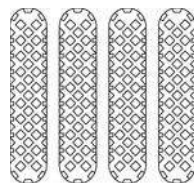
GES 23

GES 23



230 mm
96 gaufres/h / 96 waffles/h

GES 80



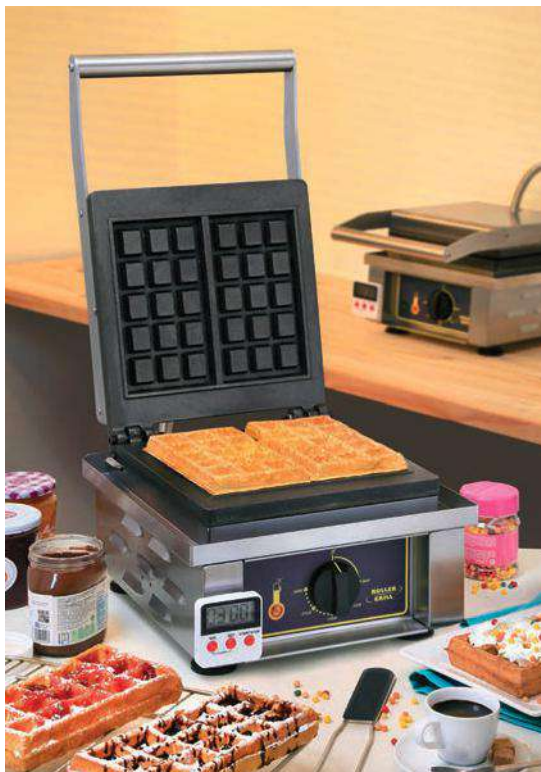
230 mm
96 gaufres/h / 96 waffles/h

- La **solution gaufre clé en main** rentabilisée en quelques semaines : gaufrier électrique en **fonte brute** avec 4 empreintes pour des **gaufres sur bâtonnet**, 10 kg mix à gaufres soit 330 gaufres sur bâtonnets, 500 bâtonnets, le présentoir à gaufres P08002Z03.
- **Cuisson homogène** sur plaques en fonte brute à **fort pouvoir d'inertie**.
- **96 gaufres/h !** Soit 4 gaufres dorées sur bâtonnets en 2'30 min !
- Entretien des plaques et charnières à la brosse métallique. Bac récupérateur d'excédent de pâte amovible (breveté).

Équipement : commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, minuterie, voyants de contrôle. Mix et accessoires vendus séparément.

- The **turn-key waffle solution** refund in a few weeks: electric waffle iron with **cast-iron plates** for **waffles on stick**, 10 kg of waffle mix, namely 330 waffles on sticks, 500 sticks, display for waffles on sticks P08002Z03.
- **Even cooking** on cast-iron plates with **high inertia**.
- **96 waffles/h!** 4 golden waffles on sticks in 2'30 min!
- Cleaning of plates and hinges with wire brush. Removable surrounding tray for extra dough (patented) and wire brush.

Features: commutator thermostat (0-300°C), cast-iron plates, robust stainless steel handle, Incoloy heating elements, timer, pilot lights. Mix and accessories sold separately.



GES 10



GES 20



GES 40



GES 75



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.

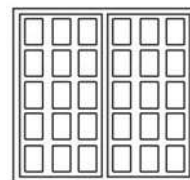
Équipement : commutateur thermostat (0-300°C), plaques en fonte brute, poignée inox robuste, résistances Incoloy, voyants de contrôle, fourchette à gaufres (sauf GES 40).

- **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).

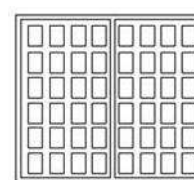
Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
Gaufriers simples / Single waffle irons					
GES 10	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW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



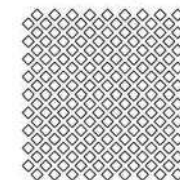
Squares : 20 x 25 mm,
40 gaufres cuites/h !
40 waffles/h !

GES 20



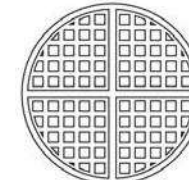
Squares : 15 x 18 mm,
160 gaufres
réchauffées/h !
160 reheated waffles/h !

GES 40



Cuisson en 25 s !
Cooking in 25s !

GES 75



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



300°C



GED 10



Fourchette à gaufres /
Fork for waffle



GED 75



Epaisseur : 26 mm /
Height: 1 Inch

Mêmes caractéristiques que les gaufriers simples, avec **commandes indépendantes**.

Same characteristics as single waffle irons, with **independent control**.



Video GES 40

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Taille des gaufres Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
Gaufriers doubles / Double waffle irons					
GED 10	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	100 x 170 x 22 mm	38 kg	230 V
GED 20	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	100 x 180 x 26 mm	38 kg	230 V
GED 40	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	250 x 250 x 4 mm	38 kg	230 V
GED 75	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	38 kg	230 V
GED 80	3,2 kW	585 x 510 x 310 mm	155 x 40 x 40 mm	38 kg	230 V