

Gaufrier BOULE & BOULE Professionnel Électrique Bullée-Boule Tunisie



Caractéristiques Techniques

Brands	Soteq
Tension	230V
Puissance	1.4 kW
Dimensions	465 x 370 x 260 mm
Poids	18 kg

Description

Le **gaufrier boule Tunisie professionnel électrique Bullée-Boule** est spécialement conçu pour la préparation de gaufres à **grosses boules séparées**, très différentes du bubble waffle classique. Ce type de gaufre offre une présentation originale et un rendu plus structuré, idéal pour les snacks, cafés et concepts food modernes.

Contrairement au bubble waffle traditionnel où les bulles sont reliées entre elles, ce modèle permet de produire des **boules bien distinctes**, parfaites pour une présentation premium et une meilleure tenue des garnitures comme le chocolat, les fruits ou les sauces.

Grâce à son **système de chauffe électrique performant**, ce gaufrier assure une cuisson rapide, homogène et constante. Il est équipé d'un **timer intégré**, facilitant le contrôle précis du temps de cuisson pour garantir un résultat optimal à chaque utilisation.

Sa structure robuste et compacte (**465 x 370 x 260 mm pour 18 kg**) garantit stabilité et durabilité même en usage intensif. Son **ouverture latérale** permet une manipulation facile et sécurisée, idéale pour les environnements professionnels à fort débit.

Compatible avec **230V**, ce gaufrier s'adapte parfaitement aux installations en Tunisie. Facile à utiliser et à entretenir, il représente une solution idéale pour diversifier votre offre et proposer un produit différenciant sur le marché.