

11/2015

Mod: **GEV-4P**

Production code: **GES 70**



Diamond
catering equipment

Gaufriers simples

Single waffle irons

SOLUTION GAUFRES CLEF EN MAIN AVEC LE GES 23 !
WAFFLE TURN KEY SOLUTION WITH GES 23 !

- Avec le gaufrier GES 23 pour des gaufres épi (23cm) équipé d'une minuterie, son présentoir à gaufres (P08002Z03), un lot de bâtonnets et un lot de mix de pâte à gaufres, diversifiez-vous et démarrez de suite votre business en gaufres rentabilisé en quelques heures ! **4 gaufres dorées et croustillantes en une seule cuisson à 270°C en 2'30, soit 96 gaufres / h !** Recharges en mix et bâtonnets disponibles chez Roller Grill.

- With the waffle iron GES 23 fitted out with timer for corn waffles (23cm), its display (P08002Z03), a batch of sticks and the mix for waffle dough, diversify and start immediately with this waffle business recovered in a few hours ! **4 golden and crispy waffles in one baking at 270°C in 2'30 !** Mix and sticks available by Roller Grill

GAUFRIERS SIMPLES / SINGLE WAFFLE IRONS

- • GES 10 : le moule Bruxelles, 3 x 5 carrés (20 x 25 mm)
- GES 20 : le moule Liège version Mc Cain, 4 x 6 carrés (15 x 18 mm)
2 gaufres Mc Cain en 45 s soit 160 gaufres / h !
- GES 40 : le moule rainuré livré avec un cône en bois pour la préparation de cornets de glace (carrés 8 x 8 mm)
- GES 75 : le moule rond diam. 185 mm (Plots : 15 x 19 mm à la base et 11 x 11 mm en surface)
- GES 80 : le moule à 4 bâtonnets (145 x 38 mm)
- • GES 10 the Brussels mould featuring 3 x 5 squares (20 x 25 mm)
- GES 20: the McCain version Liège mould, featuring 4 x 6 squares (15 x 18 mm)
2 Mc cain waffles in 45 s, namely 160 waffles / h!
- GES 40: the grooved mould comes with a wooden cone for making ice-cream cones (squares 8 x 8 mm)
- GES 75: the round mould diameter 185 mm (Trapezoid forms : 15 x 19 mm on basis and 11 x 11 on surface)
- GES 80 the mould for 4 stickers (145 x 38 mm)



GE-PRE



GE-MIX-C10



GE-500/BT



GES 23 + GE-PRE



300°C



2'30 min / gaufre (waffle)

L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Un bac amovible inférieur breveté récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle. Bac récupérateur d'excédent de pâte. (système breveté ®). Livré avec un pinceau (F05054). Livré avec une fourchette spéciale gaufre. GES 23 livré avec une brosse (F05054). Minuterie en option.

The highly conductive cast iron plates spread heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30 minutes. A removable drip-tray surrounding the bottom plate patented will collect any batter excess thus making it easy to clean.

Features: on/off switch, thermostat 0 - 300°C, pilot lights. Surrounding tray for extra dough. (patented®). Delivered with 1 brush (F05054). Delivered with a fork for waffle. GES 23 delivered with a brush (F05054). Timer on request.



GES 10



GES 20



GES 40



GES 70
+ minuterie/timer (option)



Epaisseur : 26 mm /
Height : 1 Inch

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 440 x 230 mm	100 x 170 x 22 mm	22 kg	230 V
GES 20	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	100 x 180 x 26 mm	22 kg	230 V
GES 23	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	230 x 60 x 30 mm	22 kg	230 V
GES 40	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	250 x 250 x 4 mm	22 kg	230 V
GES 70	1,6 kW	305 x 440 x 230 mm	Ø 185 mm, H : 26 mm	22 kg	230 V