

FICHE TECHNIQUE

GRATTOIR LARGE



IDENTIFICATION DU PRODUIT

Catégorie : Accessoire pour gaufrier professionnel

Nom produit : Grattoir de nettoyage pour gaufrier professionnel

Marque : AMPI®

Référence Ampì : GRALAR

Fabrication : Belgique

DESCRIPTION

Le grattoir AMPI® est un outil professionnel conçu pour le nettoyage quotidien des gaufriers en fonte. Il permet de retirer les résidus de cuisson tels que pâte, sucre perlé et caramel, afin de préserver la qualité de cuisson et la longévité des plaques en fonte.

Développé pour un usage intensif, il répond aux exigences des professionnels de la restauration et de la vente de gaufres.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Matériaux

- Lame : acier inoxydable 304L
- Manche : plastique

Dimensions

- Lame : 50 x 29,5 x 4 mm
- Dimensions totales : 156 x 30 x 26 mm

COMPATIBILITÉ

- Adapté aux gaufriers AMPI® : ref. 52126 – ref.52226
- Compatible avec d'autres gaufriers en fonte (selon dimensions)
- Non compatible : surfaces antiadhésives / téflon (risque de rayures irréversibles)

INSTRUCTIONS EN VIDEO

