

# GT3 & GTC3

La nouvelle vague

GAUFRIERS TAIYAKI

Jouez la carte de l'originalité pour surprendre vos clients grâce à nos gaufriers professionnels à Taiyaki cônes ou à fourrer. Leurs plaques en fonte et leurs structures inox vous garantiront une excellente résistance et une facilité de nettoyage. Leurs plages de température de 50°C à 300°C, leurs minuteries, leurs systèmes rotatifs et leurs protections des poignées facilitent la préparation de trois Taiyaki à fourrer ou à garnir simultanément.

À fourrer



GT3

Cônes



GTC3

## Caractéristiques techniques

Références	Capacités		Structure		Électricité		System de chaud
	Nombre de moules	Type de taiyaki	Dimensions	Poids Net	Puissance	Alimentat°	Plage de température
			cm	kg	Kw	V/hz	°C
GT3	3	à fourrer	37.3*37.5*26.5	11	1.4	220/50	50 à 300
GTC3	3	cône	49*49*34	18.3	2	220/50	50 à 300

## Fonctions



### Minuteur

Réglage de la minuterie avec alerte sonore pour adapter le temps de préparation de vos Taiyaki

## C'est quoi le TAIYAKI ? たい焼き

Le taiyaki est un gâteau japonais composé de pâte à taiyaki traditionnellement fourré «d'anko», une pâte d'haricot rouge. Taiyaki signifie littéralement «dorade grillée», du à sa forme si caractéristique de poisson, signe de chance dans la culture japonaise. Il est même possible d'utiliser le Taiyaki comme un cornet à glace à l'italienne recouvert de topping pour un résultat encore plus gourmand.