

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vffeljrn-1550-w-corn-dog-x6-vfflor-p-pinne-p-310.html>



Våffeljärn - 1550 W - Corn Dog x6 - Våfflor på pinne

Bruttopris	3 290.00 kr
Nettopris	2 632.00 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	3 dagar
Katalognummer	GF-07
Producentkod	RCWM-1500-S

Produktbeskrivning

Våffeljärn - 1550 W - Corn Dog x6 - Våfflor på pinne



Form: Avlång
Spänning [V]: 230
Version: Singel
Material: rostfritt stål, aluminium
Effekt [W]: 1500
Nätsladd [m]: 1,30
Våffeltjocklek [mm]: 40
Värmeplattans mått [mm]: 320 x 185
Timer - tidsintervall: 0-15 min
Temperaturområde [°C]: 0-300
Antal våfflor per bakning [st.]: 6
Timer: Ja
180° rotation: Nej
Ljud: Ja
Temperaturreglering: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 29,5 x 38,3 x 42
Vikt [kg]: 9,33

Leveransmått (LxBxH) [cm]: 43 x 42 x 32
Fraktvikt [kg]:10,5

Ingår:

- Våffeljärn
- Instruktionsbok

Vad gör vår maskin unik?

- Verkningsgrad - 1550 W värmeelement
- Praktisk - termostat och timer
- Stor tallrik - 6 våfflor i en bakning
- Hållbarhet - rostfritt stålhölje
- Säkerhet - ventilation och icke-värmande handtag

Våffeljärn - 1550W

Våffeljärn är en professionell gastronomisk maskin för att baka, värma och bryna våfflor på pinne och korvar i majsdeg (så kallade corndog). RCWM-1500-S är perfekt för fast food, bistroer, restauranger, och hotell. Dessutom kommer det att vara ovärderligt på snacksställen i stormarknader eller under utomhusevenemang.

Våffeljärn för corndogs

Ett effektivt 1550 W värmeelement når snabbt den valda temperaturen (max. 300 °C). Den hålls konstant av en automatisk termostat. Värmeindikatorn informerar dig om att enheten värms upp och att den har nått den optimala temperaturen. Våffeljärnet har även en timer som låter dig ställa in förberedelsestiden. När mellanmålet är klart piper enheten.

Den praktiska tallriken gör att du kan tillaga 6 våfflor i en bakning. Speciella spår är avsedda för corndogs. Dropprännan fångar upp överflödig deg och skyddar arbetsytan från att bli smutsig.

Hållbara material är en annan fördel med RCWM-1500-S-modellen. Tallriken är gjord av aluminium belagd med ett lager teflon, vilket förhindrar att maten fastnar. Det rostfria stålhuset är korrosionsbeständigt. Dessa material reagerar inte med mat och är lätta att hålla rena.

Säkerheten säkerställs av ventilationsöppningar som skyddar mot överhettning. Risken för brännskador vid öppning och stängning av våffeljärnet minimeras genom det icke-värmande handtaget. Gummifötter är ansvariga för stabiliteten och repar inte heller bordsskivan.

Letar du efter en professionell apparat för att baka, värma och bryna våfflor på pinne? Vår gastronomiska våffelbryggare är det perfekta valet för din restaurang, bar, bistro eller food court. Modellen RCWM-1500-S kommer även att användas i matsalar, hotell och cateringföretag.



