

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vffeljrn-3-belgiska-vfflor-1500-w-50-300c-p-309.html>



Våffeljärn - 3 belgiska våfflor - 1500 W - 50 - 300°C

Bruttopris	3 490.00 kr
Nettopris	2 792.00 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	3 dagar
Katalognummer	GF-06
Producentkod	RCWM-2000-E3

Produktbeskrivning

Våffelmaskin - 3 belgiska våfflor - 1500 W - 50 - 300°C

Form: Rektangulär
Spänning [V]: 230
Version: Singel
Material: Rostfritt stål, Gjutjärn, Teflon
Tidsintervall [min]: 0 - 5
Effekt [W]: 1500
Nätsladd [m]: 1,45
Våffeltjocklek [mm]: 23
Värmeplattans mått [mm]: 315 x 185
Temperaturområde [°C]: 50 - 300
Antal våfflor per bakning [st.]: 3
Timer: Ja
Ljud: Ja
Temperaturreglering: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 38 x 28 x 23,5
Vikt [kg]: 9,8
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 48 x 45 x 30
Fraktvikt [kg]: 11

INGÅR:

- Våffeljärn RCWM-2000-E3

Vad som utmärker vår maskin?

- Professionalism - perfekt för restauranger, snackbarer, kaféer och marknader
- Snabbt - tack vare effektiviteten på 1500 W
- Enkelhet - helautomatisk termostat 50 - 300°C och timer 0 - 5 min
- Effektivitet - bakar 3 rektangulära belgiska våfflor samtidigt
- Hållbarhet - tack vare bakplåtar i gjutjärn belagda med teflon

Heta, läckra belgiska våfflor från 1500W våffeljärn

Färska belgiska våfflor gjorda snabbt och enkelt! Med vår våffeljärn kan du introducera doften av nygräddade våfflor direkt till ett kafé eller en restaurang.

Övrraska dina gäster med 3 krispiga och gyllenbruna våfflor på en gång. Oavsett om det är sött med choklad och blåbär eller salta med färska örter och skinka - med våffeljärn kan du servera läckra och varierade våffelvarianter från bakplåten 315 x 185 mm.

Tillaga belgiska våfflor enkelt, snabbt och professionellt i en gastronomisk våfflor!

Höljet till våffeljärn är tillverkat av solidt och hållbart rostfritt stål. De rektangulära nedre och övre bakplåtarna är gjorda av gjutjärn. Teflonbeläggning gör att våfflorna inte fastnar och du kan enkelt ta bort dem från formarna. Plattornas konstruktion skapar ett typiskt belgiskt våffelmönster på degen.

Båda tallrikarna värms upp snabbt tack vare effekten på 1500 W och steker degen jämnt. Resultatet av bakprocessen är 3 krispiga belgiska våfflor med en tjocklek på 23 mm. Med hjälp av den automatiska termostaten kan du exakt ställa in önskad temperatur på 50 - 300 ° C, och det integrerade automatiska systemet tar hand om resten. Med hjälp av praktiska knappar kan du flexibelt bestämma brunningsgraden.

Ställ in tillagningstiden mellan 0 - 5 min med timerfunktionen. Tack vare detta har du alltid optimal kontroll över våfflorernas tillagningstid. När tiden är ute kommer våffeljärn att larma.

Din säkra industriella våffelbryggare som är lätt att rengöra

Det värmeisolerade handtaget på våffeljärnet garanterar säker hantering under arbetet. Den löper över hela enhetens bredd och är praktisk. Du kan också snabbt rengöra den. Eftersom plattorna är täckta med en non-stick beläggning,

Du kan ta bort rester och smuts på en stund. Du kan enkelt rengöra höljet av rostfritt stål med ett mildt rengöringsmedel. Alla delar är lätta att nå och du kan rengöra dem med en trasa. Välj vår våffeljärn och överraska dina gäster med alla sorters krispiga våfflor!



