

Cod: 8582

Macchina professionale elettrica per waffle dimensioni 250x380x270 h mm



Descrizione

La **macchina professionale elettrica per waffle** di Ristoattrezzature è lo strumento ideale per soddisfare le esigenze della moderna ristorazione.

Compatta, sicura, affidabile e veloce, la macchina per waffle rappresenta la scelta ideale per bar, gelaterie, chioschi, mercatini e molto altro ancora.

La **macchina professionale elettrica per waffle** è destinata alla cottura di soffici cialde, dolci o salate, il cui impasto va versato direttamente sulla piastra rovente. **Parliamo di un'attrezzatura professionale in grado di garantire sempre ottime prestazioni.**

Completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale scegliendo dal catalogo online il prodotto su misura per te. La **macchina professionale elettrica per waffle** per bar potrebbe essere quello perfetto per le tue esigenze professionali.

Design e funzionamento

Il **design della macchina professionale elettrica per waffle** di Ristoattrezzature si caratterizza per linee **essenziali, tecniche e intuitive. Forma rotonda, dimensioni compatte (250x380x270 h mm) e facile utilizzo** ne fanno lo strumento ideale di cottura: bello, versatile e funzionale.

Provalo anche in spazi ridotti e sorprende la tua clientela con waffles professionali pronti in un attimo.

L'alloggiamento della piastra per cialde professionale è realizzato in acciaio inox, robusto e resistente ed è dotata di una **piastra in ferro, sia nella parte superiore che inferiore**. Le due piastre si caratterizzano per il tipico motivo dei waffle belga e vengono riscaldate elettricamente con una **potenza di 1000 W**. Scegli di preparare 1 waffle grande oppure 4 waffles piccoli dello spessore di 17 cm ca in tempi rapidi.

Sul pannello frontale trovi il tasto di accensione. Grazie al **termostato automatico**, puoi regolare la temperatura desiderata, a tutto il resto ci pensa l'automazione integrata. **A seconda del grado di doratura desiderato puoi impostare una temperatura da 50 a 300 °C**.

Il **tempo di cottura**, invece, può essere facilmente impostato tramite il timer tra 0 e 5 minuti. In questo modo avrai un controllo ottimale sul tempo di preparazione dei tuoi waffles.

L'impugnatura isolata dal calore, inoltre, **garantisce un utilizzo sicuro della tua piastra professionale**. Sul fondo si trovano quattro piedini in gomma che assicurano una tenuta ottimale su tutte le superfici, proteggendo la tua macchina dai graffi.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la **macchina professionale elettrica per waffle** per bar e gelaterie.

Pulizia e manutenzione

La **facilità di pulizia della macchina professionale elettrica per waffle** permette di fruire dell'elettrodomestico facilmente e sempre in perfette condizioni. Si consiglia di eseguire queste operazioni quotidianamente e dopo ogni utilizzo, a piastre raffreddate.

Le piastre sono state progettate per una facile rimozione dei tuoi impasti e permettono di rimuovere i waffle in modo pratico e veloce. La protezione integrata sulle piastre fa sì che l'impasto in eccesso non sporchi la macchina dei waffle.

Procedi utilizzando i prodotti ideali: **un panno umido e un detergente delicato**. Evita l'uso di spugne abrasive per evitare di rimuovere la cromatura o graffiare la piastra. Assicura alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene** in poche mosse.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli la **macchina professionale elettrica per waffle** di Ristoattrezzature perché è:

- **Professionale**: perfetta per tutte le aree della ristorazione.
- **Veloce**: potenza di 1000 W.
- **Semplice**: termostato automatico e timer.
- **Sicura**: impugnatura isolata e piedini in gomma antiscivolo.
- **Duratura**: grazie alla piastra in ferro.

Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Completa la tua area di lavoro in modo professionale e **scopri tutti i dettagli della macchina professionale elettrica per waffle sul nostro sito**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	250x380x270 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Peso	5 kg
Potenza Elettrica	1 kW
Voltaggio	230 V