

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 sorprendi 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. Durata: 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