

Kabeljau: 42310955

Kühlzelle Höhe 2540 mm Preis ohne Motor 2740x3340x2540h mm



Beschreibung

Die professionelle Tütenmaschine ist ein elektrisches Gerät, das für die Zubereitung des Teigs für Eistüten und Waffeln bestimmt ist, der im Allgemeinen aus Eiern, Mehl, Zucker und Milch besteht. Merkmale der professionellen Waffelmaschine Die Eistüten- und Waffelmaschine besteht aus einer vorgesetzten Platte, die es der Waffel ermöglicht, die charakteristische äußere Oberfläche der Eistüte anzunehmen. Der Teig wird auf der unteren Platte verteilt und zwischen den beiden geschlossenen Platten für die gewünschte Zeit gegart. An der Außenseite der Maschine befinden sich Tasten zur Einstellung von Hitze und Zeit sowie ein Timer mit Countdown-Funktion. Eistütenmaschinen können mit einer oder mehreren Platten ausgestattet sein; dies bestimmt die Anzahl der Tüten, die pro Stunde hergestellt werden können. In einer Einplattenmaschine können bis zu 60 Waffeln hergestellt werden, in einer Dreiplattenmaschine bis zu 180 Waffeln pro Stunde. Die Maschinen sind transportabel und daher auch in reisenden Eisdielen für Messen und Veranstaltungen einsetzbar. Die Stromversorgung erfolgt je nach Modell einphasig oder dreiphasig elektrisch. Wartung Tüten- und Waffelmaschine Die professionelle Waffelmaschine ist aus rostfreiem Stahl mit gusseisernen Platten gefertigt. Für die Reinigung der Platten empfiehlt sich die Verwendung eines weichen, nicht scheuernden Tuchs und nicht aggressiver Küchenreiniger, um die Antihafteigenschaften nicht zu zerstören. Tüten und

Waffeleisen auf Ristoattrezzature Alle Tüten- und Waffeleisen in unserem Katalog tragen das CE-Zeichen.

Abmessungen

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------