

Turska: 8582

**Professionaalse elektrilise vahvlimasina mõõtmed 250x380x270 h mm**



## Kuvas

Ristoattrezzature **professionaalne elektriline vahvlimasin** on ideaalne tööriist kaasaegse toitlustuse vajaduste rahuldamiseks.

**Kompaktne, turvaline, usaldusväärne ja kiire** vahvlimasin on ideaalne valik baaridele, jäätisekohvikutele, kioskitele, turgudele ja mujale.

**Professionaalne elektriline vahvlimasin** on mõeldud pehmete, magusate või soolaste vahvlite valmistamiseks, mille tainas valatakse otse kuumale plaadile. **Tegemist on professionaalse seadmega, mis tagab alati suurepärase tulemuse.**

**Täiendage oma tööpinda praktiliselt ja funktsionaalselt**, valides veebikataloogist teile sobivaima toote. **Professionaalne elektriline vahvlimasin** baaridele võiks olla teie professionaalsete vajaduste jaoks ideaalne.

## Disain ja funktsioon

Ristoattrezzature **professionaalse elektrilise vahvlimasina disaini** iseloomustavad **olulised, tehnilised ja intuiitiivsed** jooned. Ümmargune kuju, kompaktsed mõõtmed (250x380x270 h mm) ja **kasutusmugavus** muudavad selle ideaalseks toiduvalmistamisvahendiks: ilus, mitmekülgne ja funktsionaalne.

**Proovige seda ka väikestes ruumides ja üllatage oma kliente hetkega valmis professionaalsete vahvlitega.**

**Professionaalse vahvlirauakorpus on valmistatud roostevasest terasest**, mis on tugev ja vastupidav, ning sellel on **ülal ja all raudplaat**. Mõlemal plaadil on tüüpiline Belgia vahvlimuster ja need on elektriliselt kuumutatavad **1000 W võimsusega**. Valige, et valmistada kiiresti 1 suur vahvli või 4 väikest, umbes 17 cm paksust vahvliit.

Esiküljelt leiab toitenupu. Tänu **automaatsele termostaadile** saate määrata soovitud temperatuuri, ülejäänu eest hoolitseb integreeritud automaatika. **Sõltuvalt soovitud pruunistumisastmest saate temperatuuri seadistada vahemikus 50-300 °C.**

**Küpsetusaega** saab seevastu hõlpsasti seadistada taimeri abil vahemikus 0 kuni 5 minutit. See annab teile optimaalse kontrolli vahvlite valmistamise aja üle. **Soojusisolatsiooniga käepide tagab ka teie professionaalse vahvliraua ohutu käsitlemise**. Alumisel küljel on neli kummist jalga, mis tagavad optimaalse haardumise kõikidel pindadel, kaitstes teie masinat kriimustuste eest.

Valige oma toidu valmistamise aja optimeerimiseks **professionaalne elektriline vahvlimasin** baaridele ja jäätisekohvikutele.

## Puhastamine ja hooldus

**Professionaalse elektrilise vahvliküpsetaja** lihtne puhastamine võimaldab teil seadet hõlpsasti ja alati ideaalses seisukorras nautida. Soovitame neid toiminguid teha iga päev ja pärast iga kasutuskorda, kui plaadid on jahtunud.

Plaadid on **disainitud vahvlitainast** hõlpsaks eemaldamiseks ja võimaldavad teil vahvleid kiiresti ja mugavalt välja võtta. Plaadidele integreeritud kaitse tagab, et liigne tainas ei määrda vahvlimasinat.

Kasutage selleks ideaalseid tooteid: **niisket lappi ja mahedat pesuvahendit**. Vältige abrasiivsete käsnade kasutamist, et vältida krooni eemaldamist või plaadi kriimustamist. Tagage oma professionaalse köögi **puhtus ja hügieenilisus** vaid paari sammuga.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Valige Ristoattrezzature **professionaalne elektriline vahvlimasin**, sest see on:

- **Professionaalne**: sobib ideaalselt kõikidesse toitlustusvaldkondadesse.
- **Kiire**: 1000 W võimsus.
- **Lihtne**: automaatne termostaat ja taimer.
- **Ohutu**: isoleeritud käepide ja libisemiskindlad kummist jalad.
- **Vastupidav**: tänu raudplaadile.

**Suurepärane hinna ja kvaliteedi suhe**. Täiendage oma tööpinda professionaalselt ja **avastage kõik üksikasjad professionaalse elektrilise vahvliküpsetaja kohta meie veebilehel**.

**Mitat**

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

**Tietolehti**

Peso	5 kg
Potenza Elettrica	1 kW
Voltaggio	230 V