

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/aparat-de-fcut-vafe-1300-w-18-5cm-rotund-p-293.html>



Aparat de făcut vafe - 1300 W - 18,5CM - rotund

Preț brut	999.00 Lei
Preț net	825.62 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	GF-01
Codul producătorului	RCWM-1300-R
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Aparat de făcut vafe - 1300W-18.5CM - rotund



Formă: Rotundă
Tensiune [V]: 230
Versiune: Single
Putere [W]: 1300
Cablu de alimentare [m]: 1,30
Grosimea napolitană [mm]: 19
Dimensiuni placă de încălzire [mm]: Ø 185
Material carcasă: Oțel inoxidabil
Minuteman - interval de timp: 0 - 15 minute
Interval de temperatură [°C]: 50 - 300
Număr de vafe la o singură coacere [buc]: 1
Materialul plăcii de încălzire: Aluminiu acoperit cu teflon
Minuteman: Da
Rotire la 180°: Nu
Semnal sonor: Da
Controlul temperaturii: Da
Dimensiuni (LxLxA) [cm]: 43 x 25 x 56

Greutate [kg]: 5.5
Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 44 x 32 x 32 x 32
Greutatea de transport [kg]: 6.45

Domeniul de livrare:
Aparat de făcut vafe
Mâner
Instrucțiuni de utilizare

CE DIFERENȚIAZĂ APARATUL NOSTRU DE FĂCUT VAFE?

Efficientă - 1300 wați puternici
Convenabil - termostat automat
Utilitate - temporizator
Vafe mari - diametrul unei singure vafe este de 17 cm
Calitate înaltă - teflon și oțel inoxidabil

Aparat de făcut vafe rotunde - 1300W

Aparatul rotund de 1300W pentru vafe rotunde este conceput pentru a coace vafe crocante într-o varietate de arome - atât dulci, cât și sărate. Produsul este extrem de funcțional și robust. Prin urmare, modelul RCWM-1300-R va avea succes în cafenele, restaurante și mici unități de catering.

Un aparat profesionist de făcut vafe este o garanție a fiabilității.

Efficiența produsului este asigurată de puterea sa mare de 1300 W și de o placă de încălzire rotundă, din aluminiu, cu diametrul de 18,5 cm. Vă permite să pregătiți simultan o rotundă mare sau patru vafe belgiene mici, cu o formă asemănătoare unui triunghi.

Ușurința în utilizare a fost garantată prin adăugarea unei plăci cu termostat care vă permite să selectați orice temperatură de coacere în intervalul 50-300°C. Timpul de preparare a vafelor este reglat de un cronometru setat de la 1 la 15 minute. Acest lucru vă permite să mențineți un control optim asupra procesului de preparare a desertului, în timp ce semnalul acustic care informează despre sfârșitul coacerii facilitează obținerea de napolitane în funcție de preferințele personale - moi sau crocante. Aparatul de vafe se încălzește rapid, iar lumina aprinsă indică faptul că este pregătită să înceapă să funcționeze.

Construcția solidă a carcasi din oțel inoxidabil este rezistentă la deteriorări mecanice, coroziune și uzură. Datorită structurii netede, neporoase, acest material este, de asemenea, ușor de curățat, ceea ce, combinat cu stratul de teflon al plăcilor de încălzire, face ca fierul de vafe să fie extrem de ușor de păstrat curat. Marginea de protecție previne vărsarea aluatului din matriță.

Siguranța utilizării se datorează mânerului ergonomic, izolat termic, care vă permite să deschideți și să închideți dispozitivul fără a vă expune mâna la suprafața încălzită. Modelul RCWM-1300-R este acoperit de o garanție îndelungată, care permite repararea ușoară în cazul unei defecțiuni, asigurându-i astfel o durată lungă de viață.

Un aparat profesional de făcut vafe este un dispozitiv pentru utilizare universală în industria de catering - restaurante, cafenele și multe alte puncte care servesc gustări. Aparatul vă permite să pregătiți ușor și rapid vafe delicioase cu diverse adaosuri. Realizat din materiale solide și cu atenție la cele mai mici detalii, modelul RCWM-1300-R se va dovedi pentru mulți ani de utilizare fiabilă.



