

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/aparat-de-fcut-vafe-3-vafe-belgiene-1500-w-50-300c-p-298.html>



Aparat de făcut vafe - 3 vafe belgiene - 1500 W - 50 - 300°C

Preț brut	1 399.00 Lei
Preț net	1 156.20 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	GF-06
Codul producătorului	RCWM-2000-E3
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Aparat de făcut vafe - 3 vafe belgiene - 1500 W - 50 - 300°C - 0 - 5 cronometru

Formă: dreptunghiulară
Tensiune [V]: 230
Versiune: Single
Material: Oțel inoxidabil, fontă, teflon
Interval de timp [min]: 0 - 5
Putere [W]: 1500
Cablu de alimentare [m]: 1,45
Grosime vafă [mm]: 23
Dimensiunile plăcii de încălzire [mm]: 315 x 185
Intervalul de temperatură [°C]: 50 - 300
Număr de vafe la coacere [buc]: 3
Cronometru: Da
Semnal sonor: Da
Controlul temperaturii: Da
Dimensiuni (LxLxA) [cm]: 38 x 28 x 23,5
Greutate [kg]: 9.8
Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 48 x 45 x 30
Greutatea de transport [kg]: 11

Domeniul de livrare:
Aparat de făcut vafe RCWM-2000-E3

PRIN CE SE DIFERENȚIAZĂ APARATUL NOSTRU DE FĂCUT VAFE?

Profesionalism - ideal pentru restaurante, snack baruri, cafenele sau piețe de Crăciun
Viteză - datorită capacității sale de 1500 W
Simplitate - termostat complet automat pentru 50 - 300°C și temporizator de 0 - 5 minute
Eficiență - coace simultan 3 vafe belgiene dreptunghiulare
Durabilă - datorită plăcilor de coacere din fontă acoperite cu teflon

Vafe belgiene fierbinți și delicioase de la aparatul de copt vafe de 1500 de waffle de 1500 de waffle
Vafe belgiene proaspete făcute rapid și ușor! Cu aparatul de făcut vafe, puteți aduce mirosul de vafe proaspăt coapte direct în cafeneaua sau restaurantul dvs.

Surprindeți-vă oaspeții cu 3 vafe crocante și aurii dintr-o singură lovitură. Fie că sunt dulci, cu ciocolată și fructe de pădure, fie sărate, cu ierburi proaspete și șuncă, cu aparatul pentru vafe puteți servi variante delicioase și variate de vafe din tava de copt de 315 x 185 mm.

Pregătiți vafe belgiene ușor, rapid și profesionist în aparatul de gătit vafe gastronorm!

Carcasa aparatului profesional de făcut vafe este fabricată din oțel inoxidabil robust și durabil. Plăcile de coacere dreptunghiulare de jos și de sus sunt fabricate din fontă. Stratul de teflon asigură că vafele nu se lipesc și le puteți scoate cu ușurință din forme. Structura plăcilor creează modelul tipic de vafe belgiene pe aluat.

Ambele plăci se încălzesc rapid datorită puterii de 1500 W și coc aluatul în mod uniform. Rezultatul procesului de coacere este reprezentat de 3 vafe belgiene crocante cu o grosime de 23 mm. Cu ajutorul termostatului automat, setați cu precizie temperatura dorită de 50 - 300°C, iar sistemul automat integrat se ocupă de restul. Folosiți cadranele practice pentru a determina în mod flexibil gradul de rumenire.

Reglați timpul de coacere între 0 - 5 minute cu ajutorul funcției de temporizare. În acest fel, aveți întotdeauna un control optim asupra timpului de preparare a vafelelor. Când timpul a expirat, aparatul pentru vafe va suna o alarmă.

Aparatul dvs. de gătit vafe industrial sigur și ușor de curățat.

Mânerul termoizolat al aparatului de făcut vafe garantează o manipulare sigură în timpul coacerii. Acesta se întinde pe întreaga lățime a aparatului și este la îndemână. De asemenea, puteți curăța rapid aparatul de gătit vafe pentru catering. Deoarece plăcile au un strat antiaderent,

puteți îndepărta reziduurile de prăjituri și firimiturile într-o clipită. Carcasa din oțel inoxidabil este ușor de curățat cu un detergent ușor. Toate comenzile sunt ușor accesibile și le puteți curăța cu o cârpă. Alegeți aparatul nostru de făcut vafe și încântați-vă oaspeții cu tot felul de vafe crocante!



