

Link al prodotto : <https://www.cnc-world.it/macchina-per-waffle-1500-w-cuori-25-2-x-23-5cm-p-306.html>



Macchina per waffle - 1500 W - Cuori - 25,2 x 23,5cm

Prezzo lordo	225.00 EUR
Prezzo netto	184.43 EUR
disponibilità	Disponibile
Tempo di spedizione	48 ore
Numero dell articolo	GF-02
codice del produttore	RCWM-1500-H
Produttore	Royal Catering

Descrizione del prodotto

Macchina per waffle - 1500 W - Cuori - 25,2 x 23,5cm



Forma: **Cuori**
Tensione [V]: **230**
Versione: **Singola**
Potenza [W]: **1500**
Cavo alimentatore [m]: **1,30**
Spessore del waffle [mm]: **11-12**
Dimensioni della piastra [mm]: **252 x 235**
Materiale: **Acciaio Inox**
Intervallo del tempo: **0 - 15 minuti**
Intervallo della temperatura [°C]: **0 - 300**
Numero dei waffle [pz.]: **1**
Materiale della piastra: **Alluminio rivestito di teflon**
Timer: **Si**
Rotazione 180°: **No**
Segnale acustico: **No**
Regolazione della temperatura: **Si**
Dimensioni [cm]: **37 x 30.7 x 49.5**
Peso [kg]: **10.1**
Dimensioni del imballo [cm]: **47 x 36 x 29**
Peso del imballo [kg]: **11.15**

CHE COSA DISTINGUE LA NOSTRA MACCHINA PER WAFFLE?

Alta potenza: 1500 W
Efficienza - termostato efficiente
Comfort - funzione timer 0 - 15 min
Diametro della cialda - 21 cm
Durata: acciaio inossidabile e alluminio rivestiti in teflon

La macchina per waffle è lo strumento perfetto per la preparazione istantanea di cialde dolci o salate per le esigenze di uno snack bar o ristorante professionale, così come per ogni casa. L'RCWM-1500-H si riscalda rapidamente grazie alla sua potenza di 1500 W.

Le piastre riscaldanti hanno un diametro di 21 cm e su di esse puoi preparare una cialda grande o cinque più piccole a forma di cuore.

Waffle maker RCWM-1500-H - caratteristiche

Il semplice funzionamento del modello è un vantaggio ottenuto grazie all'uso di un termostato completamente automatico che opera nell'intervallo 0°C - 300°C. Grazie ad esso, puoi impostare con precisione la temperatura di cottura richiesta. È possibile selezionare il tempo di ogni ciclo di produzione della cialda utilizzando un timer impostato da 1 a 15 minuti. Un segnale acustico ti avviserà quando il riscaldamento è terminato. Grazie a questo, i waffle saranno croccanti o morbidi, esattamente come li avevi programmati.

La facilità di pulizia della piastra per waffle è dovuta principalmente alla sua dotazione con due piastre riscaldanti, superiore e inferiore, in alluminio ricoperte da uno strato di teflon. L'alluminio è un materiale che isola perfettamente dal calore, il teflon impedisce alla pasta calda di attaccarsi alla superficie di cottura, facilita l'estrazione della cialda ed è facile da lavare. La grondaia attorno alle piastre riscaldanti impedisce la fuoriuscita dell'impasto e garantisce un posto di lavoro pulito e igienico.

La durata del modello RCWM-1500-H deriva dall'uso dell'acciaio inossidabile per l'intero alloggiamento. Questa lega di alta qualità ha una notevole resistenza ai danni meccanici, è resistente alla corrosione e al passare del tempo. Può venire a contatto con gli alimenti in quanto biologicamente inerte. Grazie alla sua struttura liscia, l'acciaio inossidabile è facile da pulire. Il tempo di lavoro del dispositivo è inoltre prolungato dai fori di ventilazione progettati sui lati, in quanto migliorano notevolmente il raffreddamento.

La sicurezza nell'utilizzo della piastra per waffle è garantita da un'impugnatura ergonomica e isolata termicamente, grazie alla quale è possibile aprire e chiudere facilmente il dispositivo senza esporre la mano al contatto con la superficie calda. I piedini in gomma alla base impediscono alla macchina di scivolare e non graffiano la superficie su cui è appoggiata.

Una macchina per waffle professionale sarà un'attrezzatura indispensabile in ogni snack bar, buffet, ristorante, cucina domestica o azienda di catering.

Grazie alla sua potenza di 1500 W, puoi preparare in modo efficiente e sicuro un waffle grande o cinque waffle più piccoli con il grado di cottura esattamente come pianifichi. Il modello RCWM-1500-H ti servirà in modo affidabile per molti anni, perché è stato realizzato con grande attenzione ai dettagli con materiali di altissima qualità



