

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/aparat-de-fcut-vafe-cu-bule-rotund-1-vaf-mare-1200w-p-297.html>



Aparat de făcut vafe cu bule - Rotund - 1 vafă mare - 1200W

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Preț brut | 1 400.00 Lei |
| Preț net | 1 176.47 Lei |
| Disponibilitate | în stoc |
| Termenul expedierii | 24 de ore |
| Număr de catalog | GF-05 |
| Codul producătorului | RCWM-1200-R2 |
| Producător | Royal Catering |

Descrierea produsului

Aparat de făcut vafe cu bule - Rotund - 1 vafă mare - 1200W



Formă: Rotundă
Tensiune [V]: 220
Versiune; Single
Material carcasă: Oțel inoxidabil
Interval de timp [min]: 0 - 5
Putere [W]: 1200
Cablu de alimentare [m]: 1,45
Grosimea napolitană [mm]: 25
Dimensiunile plăcii de încălzire [mm]: Ø 170
Intervalul de temperatură [°C]: 0-200
Număr de vafe la o singură coacere [buc]: 1
Minuteman: Da
Rotire la 180°; Nu
Semnal sonor: Nu
Controlul temperaturii: Da
Dimensiuni (LxLxA) [cm]: 47,5 x 26 x 24,5
Greutate [kg]: 8.9
Dimensiuni de transport (LxSxL) [cm]: 47,5 x 33,5 x 30,5
Greutate la transport [kg]: 9.9

Domeniul de livrare:
Aparat de făcut vafe RCWM-1200-R2
Instrucțiuni de utilizare

PRIN CE SE DIFERENȚIAZĂ APARATUL NOSTRU DE FĂCUT VAFE?

Profesionalism - pentru prepararea popularelor vafe cu bule, ideale pentru restaurante, snack baruri, cafenele sau piețe de Crăciun

Viteză - datorită capacității sale de 1200 W

Simplicitate - termostat complet automat pentru 0-200°C și temporizator pentru 0-5 minute

Siguranță - mânerul izolat și picioarele din cauciuc antiderapante asigură o utilizare sigură

Durabil - datorită plăcilor de coacere înlocuibile din aluminiu și teflon

Tentație irezistibilă: vafe fierbinți cu bule de la fierul de vafe gastronorm

Vafe cu bule proaspete și crocante - rapid și ușor! Cu aparatul rotund pentru vafe cu bule, puteți aduce aroma vafele proaspăt coapte direct în cafeneaua sau restaurantul dvs. și vă puteți încânta oaspeții cu vafe crocante și aurii.

Fie că sunt dulci, cu ciocolată și fructe de pădure, fie sărate, cu ierburi proaspete și șuncă - cu aparatul pentru vafe puteți servi în cel mai scurt timp variante delicioase și variate de vafe cu un diametru de Ø 170 mm.

Pregătiți vafe delicioase cu ușurință, rapid și profesional!

Pur și simplu setați temperatura dorită cu ajutorul termostatului automat al aparatului profesional pentru vafe. Sistemul automat integrat are grijă de tot pentru dvs.

În funcție de gradul de rumenire dorit, selectați o temperatură între 0-200°C. Reglați timpul de coacere în aparatul de făcut vafe cu bule cu ajutorul funcției de temporizare la 0 - 5 min. Astfel, veți avea întotdeauna un control optim asupra timpului de pregătire a desertului.

Puterea mare de 1.200 W face posibilă prepararea rapidă și eficientă a unei vafe cu o grosime mare de 25 mm într-un singur proces de coacere. Structura aparatului de gătit vafe asigură un model tipic de vafe cu bule pe aluat.

Carcasa aparatului de făcut vafe pentru catering, realizată din oțel inoxidabil de înaltă calitate, impresionează prin aspectul său profesional și durabilitatea ridicată. Cele două plăci de coacere sunt realizate din aluminiu acoperit cu teflon. Astfel, vafele fierbinți sunt ușor de îndepărtat, ceea ce face ca pregătirea și curățarea să fie o joacă de copii! Iar dacă nenumăratele utilizări lasă urme pe înveliș, înlocuiți plăcile de gătit.



