

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/aparat-de-fcut-vafe-dublu-rotund-2600-w-p-296.html>



Aparat de făcut vafe - Dublu - Rotund - 2600 W

Preț brut	1 580.00 Lei
Preț net	1 327.73 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	GF-04
Codul producătorului	RC-WMD01
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Aparat de făcut vafe - Dublu - Rotund - 2600 W



Formă: Rotundă
Tensiune [V]: 230
Versiune: Dublu
Putere [W]: 2600
Cablu de alimentare [m]: 1,3
Grosimea vafelelor [mm]: 19
Dimensiunile plăcii de încălzire [mm]: 185
Material carcasă: Oțel inoxidabil
Minuteman - interval de timp: 1-5 min
Interval de temperatură [°C]: 50-300
Număr de vafe la o singură coacere [buc]: 2
Material placă de încălzire: Aluminiu
Minuteman: Da
Semnal sonor: Da
Controlul temperaturii: Da
Dimensiuni (LxLxA) [cm]: 38 x 48 x 27
Greutate [kg]: 10.8
Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 53 x 43 x 33
Greutatea de transport [kg]: 12.87

Domeniul de livrare:
Aparat de făcut vafe
Instrucțiuni de utilizare

PRIN CE SE DIFERENȚIAZĂ APARATUL NOSTRU DE GĂTIT VAFE?

Profesionalism - un aparat dublu pentru vafe, ideal pentru restaurante, snack baruri, cafenele sau piețe de Crăciun

Viteză - datorită puterii de ieșire de 2600 W

Ușor de utilizat - termostat complet automat cu un interval de temperatură de 50-300°C și cronometru pentru 1-5 minute

Siguranță - mânerele izolate și picioarele din cauciuc antiderapante asigură o utilizare ergonomică

Durabilitate - datorită plăcii de coacere realizate din aluminiu

Fier de copt napolitane - dublu - 2.600 W - rotund

Aparatul pentru vafe este un aparat indispensabil oriunde se prepară deserturi: în cafenele, restaurante, bufete și snack-baruri, precum și la petreceri, festivități etc. Modelul dublu vă permite să preparați 2 vafe mari și rotunde în același timp.

Aparatul profesional pentru vafe este o garanție a funcționării eficiente.

Performanța ridicată a echipamentului se datorează elementului de încălzire de 2.600 W. Aparatul de gătit vafe este gata de utilizare foarte repede. Temperatura poate fi setată între 50-300°C. Aparatul este dotat cu un termostat automat. Timpul de coacere este de 1-5 minute (funcție de temporizare).

Manipularea comodă a aparatului dublu pentru vafe este asigurată de plăcile fierbinți cu diametrul de 185 mm, realizate din aluminiu. Jgheburile speciale împiedică scurgerea aluatului.

Carcasa robustă a aparatului de făcut vafe este realizată din oțel inoxidabil.

Siguranța este asigurată de mânerele izolate termic și de picioarele antiderapante.



