Art.-Nr. 05-80701

Waffeleisen Basic Brüsseler Waffel



Beschreibung

Profi-Waffeleisen für die Zubereitung von rechteckigen Brüsseler Waffeln im professionellen Gastronomiebereich. Dieses Gastro-Waffeleisen backt die klassische belgische Waffelform mit tiefem, gleichmäßigem Muster und eignet sich für Cafés, Bäckereien, Hotels sowie den Frontcooking-Einsatz an Theke oder Buffet. Die Backplatte aus Gusseisen sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und damit für eine formstabile, goldbraune Kruste.

- Stufenlose Temperaturregelung: Der Thermostat lässt sich stufenlos von 50 °C bis 300 °C einstellen, sodass die Backtemperatur exakt auf Teig und gewünschten Bräunungsgrad abgestimmt werden kann.
- Übersichtliche Bedienung: Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte sowie separate Thermostat-Kontrollleuchte zeigen Betriebs- und Aufheizstatus jederzeit an.
- Gleichmäßige Wärmespeicherung: Die massive Gusseisenplatte speichert die Hitze konstant und unterstützt so gleichbleibende Backergebnisse auch bei hoher Taktzahl im laufenden Service.
- Einfache Reinigung: Eine umlaufende Fettauffangrinne fängt austretendes Fett auf und sorgt für einen sauberen, hygienischen Betrieb im Dauereinsatz.
- Robuste Verarbeitung: Gehäuse aus Edelstahl für einen langlebigen, pflegeleichten Einsatz im anspruchsvollen Gastronomiealltag, auch geeignet für das Front-Cooking.
- Kompakte Standfläche: Mit Außenmaßen von nur 29 x 44 x 32 cm (B x T x H) lässt sich das Waffeleisen platzsparend auf Arbeitsflächen, Theken oder Buffetstationen integrieren.
- Waffelgröße: Für 2 Brüsseler Waffeln à 10 x 17 x 1,5 cm je Backvorgang.

Technische Daten

Elektr. Leistung:	2,2 kW
Spannung:	230V
Netzfrequenz:	50HZ / 60Hz
Breite x Tiefe x Höhe:	300 x 305 x 300 mm
Netto-Gewicht :	20 kg
Größe der Waffel:	100 x 170 x 15 mm
Anzahl der Waffeln:	2