

Art.-Nr. 05-80702

Waffeleisen Basic Herzwaffel



Beschreibung

Profi-Waffeleisen für die Zubereitung im professionellen Gastronomiebereich. Das Gastro-Waffeleisen backt eine einzelne Herzform mit einem Durchmesser von 21 cm. Es eignet sich für Cafés, Eisdielen, Hotels sowie als Frontcooking-Einsatz an Theke oder aus Gusseisen sorgt für eine gleichmäßige Bräunung und damit für eine formstabile, goldbraune Waffel.

Stufenlose Temperaturregelung: Der Thermostat lässt sich stufenlos von 50 °C bis 300 °C einstellen. Die Backtemperatur exakt auf Teig und Bräunungsgrad abgestimmt werden.

Übersichtliche Bedienung: Ein-/Aus-Schalter, 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 30 x 44 x 32 cm (B x T x H) lässt sich das Waffeleisen platzsparend auf Arbeitsflächen, Theken oder Buffetstationen integrieren.

Waffelgröße: Für 1 Herzwaffel mit Ø 21 x 1,5 cm je Backvorgang.



n

2,2 kW

230V

50HZ / 60Hz

Abm:

300 x 305 x 300 mm

16 kg

210 x 210 x 15 mm

n:

1