



Macchina per waffle rotondo in acciaio inox h110_208

Macchina professionale per waffle rotondi, dotata di piastra rotante in ghisa e struttura in acciaio inox. Dimensioni: L. 315 x P. 620 x h. 300 mm. Potenza: 1,6 kW /230 V.

La macchina per waffle rotondo h110_208 è progettata per garantire prestazioni elevate e risultati uniformi in ogni ciclo di cottura. Con una struttura in acciaio inossidabile e una piastra in ghisa con diametro cavità da Ø195 mm, consente di realizzare waffle perfettamente dorati, suddivisi in 4 spicchi regolari.

Grazie al sistema di rotazione della piastra a 180°, il composto viene distribuito in modo omogeneo, assicurando una cottura uniforme su entrambi i lati. Il termostato regolabile (da 60 °C a 300 °C) consente di scegliere la temperatura ottimale in base alla ricetta, mentre il timer integrato (con pile non incluse) e l'indicatore di riscaldamento facilitano il controllo durante l'uso.

La presenza della vaschetta di recupero contribuisce a mantenere l'area di lavoro pulita, raccogliendo eventuali residui. L'interruttore on/off offre un controllo diretto e intuitivo dell'avvio.

Scegli la macchina waffle h110_208 per servire waffle rotondi perfetti: affidabile, performante e semplice da usare, è l'alleato ideale per ogni cucina professionale.

Quantità
Waffler
regolare
adatto

Dimensioni: L. 315 x P. 620 x h. 300 mm

Peso: 17,5 kg

Materiale struttura: acciaio inossidabile

Materiale piastra: ghisa

Forma waffle: rotonda, divisibile in 4

Diametro cavità: Ø 195 mm

Rotazione piastra: 180°

Termostato: regolabile da 60 °C a 300 °C

Timer: integrato (pile non incluse)

Interruttore: on/off

Indicatore riscaldamento: sì

Vaschetta di recupero: sì

Alimentazione: 230 V

Potenza: 1,6 kW

Piastra

ghisa

progettate

Benefici per l'utente:

un

● Cottura uniforme garantita: piastra rotante a 180° per una distribuzione omogenea del calore.

● Mini guida all'acquisto: struttura robusta e igienica: acciaio inox resistente e facile da pulire.

● Regolazione precisa della temperatura: termostato fino a 300 °C per adattarsi a diverse ricette.

● Facile controllo dell'operatività: con interruttore on/off, timer e indicatore di calore.

La macchina per waffle rotondo h110-208 è pensata per chi desidera offrire un prodotto artigianale e di qualità in modo semplice e rapido. È ideale per bar, pasticcerie, hotel e attività di ristorazione che cercano affidabilità, precisione e semplicità di utilizzo. La struttura in acciaio inox e la piastra in ghisa rotante assicurano una cottura ottimale e facile manutenzione, con un design professionale pensato per durare nel tempo.

FAQ:

Macchina waffle professionale, Waffliera in ghisa rotonda, Piastra per waffle a 4 spicchi, Macchina waffle rotante 180°, Dispositivo per waffle da banco.

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **Altezza** 30 cm
- **Larg.** 31.5 cm
- **Profondità** 62 cm
- **Potenza** 1600 W

Macchina per waffle rotondo in acciaio inox h110_208



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Macchina per waffle rotondo in acciaio inox h110_208

Altezza: 30 cm

Larg.: 31.5 cm

Profondita: 62 cm

Potenza: 1600 W