

Waflera Electrica 1 Plato | ITA

SKU: 20361 | Categorías: Waffleras | Stock: En stock



Descripción

Waflera Electrica 1 Plato ITA | Precisión y Versatilidad para tus Waffles

La **Waflera Electrica 1 Plato ITA** es la herramienta ideal para preparar waffles crujientes y dorados con un control preciso de temperatura y tiempo.

Por un lado, su diseño compacto y construcción en acero inoxidable garantizan durabilidad y facilidad de limpieza, **mientras que por otro lado**, su sistema de ajuste de temperatura permite obtener resultados óptimos para diferentes tipos de masas.

Además, su tamaño y eficiencia la hacen perfecta para cafeterías, panaderías, restaurantes y emprendimientos gastronómicos.

Características Destacadas

Diseño Robusto y Funcional

- **Construcción en acero inoxidable**, lo que proporciona mayor resistencia y facilita su mantenimiento.
- **Placa de cocción de 15 cm de diámetro**, perfecta para preparar waffles uniformes y bien cocidos.
- **Diseño compacto** con dimensiones de **250 x 430 x 250 mm**, ideal para espacios reducidos sin comprometer la capacidad de producción.

Control Preciso y Alto Rendimiento Waflera Electrica 1 Plato

- **Primeramente**, el rango de temperatura ajustable de **50°C a 300°C**, permitiendo una cocción personalizada según el tipo de masa.
- **Además, tiene control de tiempo y temperatura**, optimizando el proceso de cocción para lograr waffles perfectos en cada preparación.
- **Y por último** potencia de **1100 W**, asegurando calentamiento rápido y eficiencia energética.

Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** HWB-1
- **Diámetro del Plato:** 15 cm Ø
- **Dimensiones:** 250 x 430 x 250 mm
- **Potencia:** 1100 W
- **Peso:** 6 kg
- **Rango de Temperatura:** 50°C - 300°C

Usos Sugeridos Waflera Electrica 1 Plato

1. **Cafeterías y Panaderías:**
 - **Por ejemplo**, ideal para preparar waffles recién hechos y acompañarlos con cremas, frutas o jarabes.
2. **Restaurantes y Hoteles:**
 - **Asimismo**, excelente opción para incluir en desayunos buffet o postres de carta.
3. **Negocios de Postres y Emprendimientos Gastronómicos:**
 - **Además de eso**, permite ofrecer waffles artesanales con ingredientes personalizados.
4. **Ferias y Eventos:**
 - **Finalmente**, su diseño portátil y fácil operación la hacen ideal para puestos de comida y catering.

Tips de Mantenimiento Waflera Electrica 1 Plato

1. **Limpieza Regular:**
 - **En primer lugar**, limpie la superficie de cocción con un paño húmedo después de cada uso para evitar acumulación de residuos.
2. **Cuidado del Control de Temperatura:**
 - **Por otro lado**, ajuste la temperatura de acuerdo con el tipo de masa para evitar sobrecalentamientos.
3. **Engrasado Ligero:**
 - **Asimismo**, aplique una pequeña cantidad de aceite en las placas antes de usar para evitar que la masa se adhiera.
4. **Revisión del Cable y Conexiones:**
 - **Además**, inspeccione periódicamente el cable de alimentación para garantizar un uso seguro.
5. **Almacenamiento Adecuado:**
 - **Finalmente**, guarde el equipo en un lugar seco y limpio cuando no esté en uso para prolongar su vida útil.

Beneficios Adicionales Waflera Electrica 1 Plato

- **Cocción Uniforme:** Gracias a su control de temperatura ajustable.
- **Diseño Compacto:** Perfecto para espacios pequeños sin sacrificar rendimiento.
- **Fácil de Usar:** Controles intuitivos para una operación sencilla y eficiente.
- **Versatilidad:** Ideal para distintos tipos de masas y preparaciones dulces o saladas.

En conclusión, esta Waflera es una excelente inversión para negocios gastronómicos que buscan calidad, eficiencia y durabilidad en la preparación de waffles.

Sin duda, su diseño práctico y tecnología de control de temperatura la convierten en una herramienta imprescindible en cualquier cocina profesional.

Waflera Electrica 1 Plato ITA: Compacta y eficiente, con control de temperatura de 50-300°C, construcción en acero inoxidable y potencia de 1100W. Ideal para negocios gastronómicos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	30 x 30 x 50 cm
Peso	6 kg

Galería de imágenes

