

Link do produktu: <https://pavolt.pl/gofrownica-gofry-maszyna-do-gofrow-1200-w-przemysl-p-303.html>



GOFROWNICA GOFRY MASZYNA DO GOFRÓW 1200 W PRZEMYSŁ

Cena	940 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	HWB-1S
Kod producenta	HWB-1S

Opis produktu

GOFROWNICA - MASZYNA DO GOFRÓW

Profesjonalna maszynka do wytwarzania gofrów z ciasta do naleśników.

Jest to w pełni profesjonalne urządzenie, nadające się zarówno do domowego użytku jak i do cukierni, czy innych lokali gastronomicznych, chcących serwować pyszne, złociste i pachnące gofry.

- Gofrownica daje możliwość wypiekania **dwóch gofrów w jednym czasie**.
- Powierzchnia grzewcza wykonana jest z **płyt żeliwnych pokrytych teflonem**. Żeliwo zapewnia, że nawet po chwilowym braku napięcia gofrownica długo utrzymuje ciepło, a dodatkowe pokrycie ich warstwą teflonową sprawia, że ciasto nie przywiera do urządzenia i łatwo się czyści.
- **Specjalne rynienki** zbierające nadmiar ciasta i oleju.
- **Termostat** umożliwiający utrzymywanie stałej temperatury.
- Płynne sterowanie temperaturą w zakresie **od 50°C do 300°C**.
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem się**.
- **Lampka kontrolna** pracy grzałki, która wskazuje czy urządzenie nagrzało się do wymaganej temperatury.
- **Nienagrzewający się uchwyt** do unoszenia górnej płyty grzewczej.

Dzięki regulowanej temperaturze gofry są chrupiące z zewnątrz, a w środku miękkie i rozpuszczają się ustach. Wafel można wykorzystać jako rulonik do tworzenia nietypowych deserów lodowych. Idealnie nadaje się w zestawie z **maszyną do lodów tajskich**, którą posiadamy także w naszej ofercie.

Specyfikacja techniczna:

- **Moc:** 1,2 kW,
- **Zasilanie:** 230 V,
- **Zakres temperatury:** 50-300 C,
- **Wymiary urządzenia:** 316 x 375 x 255 mm,
- **Waga urządzenia:** 9.5 kg,
- **Wymiary gofra:** 105 x 165 mm.

