

Dane aktualne na dzień: 24-04-2025 07:57

Link do produktu: <https://cncworld.pl/gofrownica-1300-w-18-5cm-okragla-p-339.html>



## Gofrownica - 1300 W - 18,5CM - Okrągła

Cena brutto	<b>659,00 zł</b>
Cena netto	<b>535,77 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>GF-01</b>
Kod producenta	<b>RCWM-1300-R</b>

Opis produktu

## Gofrownica - 1300W-18,5CM - okrągła



Kształt: **Okragły**  
Napięcie [V]: **230**  
Wersja: **Pojedyncza**  
Moc [W]: **1300**  
Przewód zasilający [m]: **1,30**  
Grubość gofra [mm]: **19**  
Wymiary płyty grzewczej [mm]: **Ø 185**  
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**  
Minutnik - zakres czasu: **0 - 15 minut**  
Zakres temperatur [°C]: **50 - 300**  
Liczba gofrów przy jednym pieczeniu [szt.]: **1**  
Materiał płyty grzewczej: **Aluminium pokryte teflonem**  
Minutnik: **Tak**  
Obrót 180°: **Nie**  
Sygnał dźwiękowy: **Tak**  
Regulacja temperatury: **Tak**  
Wymiary (DxSxW) [cm]: **43 x 25 x 56**

---

Waga [kg]: **5.5**  
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **44 x 32 x 32**  
Waga wysyłki [kg]: **6.45**

Zakres dostawy:

- Gofrownica
- Uchwyt
- Instrukcja obsługi

#### **CO WYRÓŻNIA NASZĄ GOFROWNICĘ?**

- Wydajność - duża moc 1300 W
- Wygoda - automatyczny termostat
- Użyteczność - timer
- Duże gofry - średnica pojedynczego to 17 cm
- Wysoka jakość - teflon oraz stal nierdzewna

#### **Gofrownica okrągła - 1300 W**

Okrągła gofrownica 1300W przeznaczona jest do pieczenia chrupiących gofrów w różnych wariantach smakowych – zarówno na słodko, jak i na słono. Produkt jest niezwykle funkcjonalny i wytrzymały. Dzięki temu model RCWM-1300-R z powodzeniem sprawdzi się w kawiarniach, restauracjach i punktach małej gastronomii.

#### **Profesjonalna gofrownica to gwarancja niezawodności**

**Wydajność** produktu zapewnia jego duża moc 1300 W oraz okrągła, aluminiowa płyta grzewcza o średnicy 18,5 cm. Pozwala ona na jednoczesne przygotowanie jednego dużego okrągłego lub czterech małych gofrów belgijskich o kształcie zbliżonym do trójkąta.

**Łatwość obsługi** została zagwarantowana przez dołączenie płyty termostatu, umożliwiającego wybór dowolnej temperatury pieczenia w zakresie 50-300°C. Czas wytwarzania gofrów reguluje zaś timer ustawiany od 1 do 15 minut. Pozwala to zachować optymalną kontrolę nad procesem przygotowywania deseru, natomiast sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu pieczenia ułatwia otrzymanie wafli wedle osobistych preferencji – miękkich lub chrupiących. Gofrownica szybko się nagrzewa, a zaświecona lampka sygnalizuje gotowość do rozpoczęcia pracy.

**Solidna konstrukcja** obudowy ze stali szlachetnej charakteryzuje się odpornością na uszkodzenia mechaniczne oraz korozję i zużycie. Dzięki gładkiej, pozbawionej porowatości strukturze, materiał ten jest dodatkowo łatwy do umycia, co w połączeniu z pokryciem płyt grzewczych teflonem sprawia, że gofrownicę niezwykle łatwo utrzymać w czystości. Przyczynia się do tego także ochronny rant zapobiegający wylewaniu się ciasta z formy.

**Bezpieczeństwo użytkownika** to zasługa ergonomicznego, izolowanego termicznie uchwytu, który pozwala na otwieranie i zamykanie urządzenia bez narażania na kontakt dłoni z nagrzaną powierzchnią. Model RCWM-1300-R objęty jest długą gwarancją, co umożliwia łatwą naprawę w przypadku awarii i decyduje tym samym o jego długiej żywotności.

Profesjonalna gofrownica to urządzenie o uniwersalnym zastosowaniu w branży gastronomicznej – restauracji, kawiarni i wielu innych punktach serwujących przekąski. Urządzenie umożliwia łatwe i błyskawiczne przygotowanie pysznych gofrów z przeróżnymi dodatkami. Wykonanie z solidnych materiałów i z dbałością o najmniejsze detale sprawia, że model RCWM-1300-R sprawdzi się przez wiele lat niezawodnego użytkowania.



