Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 21:12

Link do produktu: https://cncworld.pl/gofrownica-1550-w-corn-dog-x6-gofry-na-patyku-p-345.html



Gofrownica - 1550 W - Corn Dog x6 - Gofry na patyku

Cena brutto	**1 379,00 zł**
Cena netto	**1 121,14 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**GF-07**
Kod producenta	**RCWM-1500-S**
Kod EAN	**4260223027697**

Opis produktu

Gofrownica - 1550 W - Corn Dog x6 - Gofry na patyku

6 gofrów0–300°CMinutnik

Świeże wypieki do słodkiego menu

Gofrownica dosześciu podłużnych gofrów na patyku pozwala rozbudować deserową ofertę kawiarni, baru i punktu sezonowego. O kształcie wypieków decydujesześć podłużnych form.

Regulacja temperatury 0–300°C i minutnik pomagają wygodnie powtarzać wybrany wypiek. Gotowe gofry można serwować z dodatkami dopasowanymi do charakteru menu.

Najważniejsze zalety

1

Charakterystyczny kształt

Sześć podłużnych form nadaje deserom formę odpowiednią do wybranego sposobu podania.

2

Minutnik i regulacja

Ustawienia czasu oraz temperatury pomagają zorganizować kolejne partie wypieków.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ GOFROWNICĘ?

- Wydajność – element grzewczy o mocy 1550 W
- Praktyczność – termostat oraz timer
- Duża płyta – 6 gofrów przy jednym pieczeniu
- Trwałość – obudowa ze stali nierdzewnej
- Bezpieczeństwo – wentylacja oraz nienagrzewająca się rączka

Gofrownica gastronomiczna - 1550 W

Gofrownica jest profesjonalnym urządzeniem gastronomicznym do pieczenia, podgrzewania oraz przyrumieniania gofrów na patyku oraz parówek w kukurydzianym cieście (tzw. corn dogów). Model RCWM-1500-S świetnie sprawdzi się w barach szybkiej obsługi, bistrach, restauracjach, stołówkach oraz hotelach. Ponadto okaże się nieoceniony w punktach z przekąskami w supermarketach czy w czasie imprez plenerowych.

Gofrownica do corn dogów

Wydajny element grzewczy o mocy 1550 W szybko osiąga wybraną temperaturę (maks. 300°C). Na stałym poziomie utrzymuje ją automatyczny termostat. Wskaźnik ciepła informuje, że urządzenie się nagrzewa oraz że uzyskało optymalną temperaturę. Gofrownica posiada także timer pozwalający ustawić czas przygotowywania. Gdy przekąska jest gotowa, urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.

Praktyczna płyta umożliwia przygotowanie 6 gofrów przy jednym pieczeniu. Specjalne żłobienia przeznaczono na patyczki do corn dogów. Rynna ociekowa zatrzymuje nadmiar ciasta, zabezpieczając powierzchnię roboczą przed zabrudzeniem.

Trwałe materiały to kolejna zaleta modelu RCWM-1500-S. Płytę wykonano z aluminium pokrytego warstwą teflonu, co zapobiega przywieraniu jedzenia. Obudowa ze stali nierdzewnej cechuje się odpornością na korozję. Wspomniane materiały nie wchodzą w reakcje z żywnością oraz łatwo je utrzymać w czystości.

Bezpieczeństwo zapewniają otwory wentylacyjne chroniące przed przegrzaniem. Ryzyko poparzenia przy otwieraniu oraz zamykaniu gofrownicy minimalizuje nienagrzewająca się rączka. Gumowe nóżki odpowiadają za stabilność, a ponadto nie rysują blatu.

Poszukujesz profesjonalnego urządzenia do pieczenia, podgrzewania oraz zarumieniania gofrów na patyku? Nasza gofrownica gastronomiczna to doskonały wybór do Twojej restauracji, baru, bistro lub punktu gastronomicznego. Model RCWM-1500-S znajdzie zastosowanie także w stołówkach, hotelach oraz firmach cateringowych.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Kształt	Podłużny
Napięcie [V]	230
Wersja	Pojedyncza
Materiał	Stal nierdzewna, Aluminium
Moc [W]	1550
Przewód zasilający [m]	1,30
Grubość gofra [mm]	40
Wymiary płyty grzewczej [mm]	320 x 185
Minutnik – zakres czasu	0-15 min
Zakres temperatur [°C]	0-300
Liczba gofrów przy jednym pieczeniu [szt.]	6
Minutnik	Tak
Obrót 180°	Nie

Parametr	Wartość
Sygnał dźwiękowy	Tak
Regulacja temperatury	Tak
Wymiary (DxSxW) [cm]	29.5 x 38.3 x 42
Waga [kg]	9.33
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]	43 x 42 x 32
Waga wysyłki [kg]	10.5

Zakres dostawy:

- Gofrownica
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Gofrownica - 1550 W - Corn Dog x6 - Gofry na patyku