Daten aktuell ab: 15-11-2026 03:59

Produkt-Link: https://cncworld.de/bubble-waffeleisen-rund-1-groe-waffel-1200-w-p-336.html



Bubble Waffeleisen rund 1 große Waffel 1200 W

Bruttopreis	**373.99 €**
Nettopreis	**314.28 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**GF-05**
Code des Herstellers	**RCWM-1200-R2**
EAN-Code	**4062859093073**

Produktbeschreibung

Bubble-Waffeleisen – rund – 1 große Waffel – 1200 W



Technische Daten:

Form: **Rund**
Spannung [V]: **220**
Ausführung; **Einzel**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Zeitbereich [min]: **0 - 5**
Leistung [W]: **1200**
Netzkabel [m]: **1,45**
Waffelstärke [mm]: **25**
Abmessungen der Heizplatte [mm]: **Ø 170**
Temperaturbereich [°C]: **0-200**
Anzahl der Waffeln pro Backvorgang [Stk.]: **1**
Countdown-Timer: **Ja**
180° Drehung; **NEIN**
Piepton: **Nein**
Temperaturregelung: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **47,5 x 26 x 24,5**
Gewicht [kg]: **8,9**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **47,5 x 33,5 x 30,5**

Versandgewicht [kg]: **9,9**

Lieferset:

- Waffeleisen RCWM-1200-R2
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Waffeln anders?

Professionalität – für die Herstellung beliebter Schaumwaffeln, ideal für Restaurants, Imbisse, Cafés und Weihnachtsmärkte
Geschwindigkeit – dank 1200 W Effizienz
Einfachheit – vollautomatischer Thermostat im Temperaturbereich von 0–200 °C und Timer im Zeitbereich von 0–5 Minuten
Sicherheit – isolierter Griff und rutschfeste Gummifüße sorgen für eine sichere Nutzung
Langlebigkeit – dank austauschbarer Aluminium- und Teflon-Backplatten

Unwiderstehliche Versuchung: Heiße Schaumwaffeln aus dem Gastronomie-Waffeleisen

Frische und knusprige Schaumwaffeln – schnell und einfach! Mit dem runden Bubble-Waffeleisen bringen Sie den Duft frisch gebackener Waffeln direkt in Ihr Café oder Restaurant und erfreuen Ihre Gäste mit knusprigen, goldbraunen Waffeln.
Ob süß mit Schokolade und Beeren oder herzhaft mit frischen Kräutern und Schinken – mit dem Waffeleisen servieren Sie im Handumdrehen köstliche und vielfältige Waffelvarianten mit einem Durchmesser von 170 mm.

Bereiten Sie köstliche Waffeln einfach, schnell und professionell zu!

Die gewünschte Temperatur stellen Sie ganz einfach über den automatischen Thermostat des Profi-Waffeleisens ein. Die integrierte Automatik übernimmt alles für Sie.
Wählen Sie je nach gewünschtem Bräunungsgrad eine **Temperatur im Bereich von 0-200°C.** Stellen Sie die Backzeit im Schaumwaffeleisen mithilfe der Timerfunktion auf 0 - 5 Minuten ein. Dadurch haben Sie stets die optimale Kontrolle über die Zubereitungszeit des Desserts.
Dank der **hohen Leistung von 1200 W** können Sie in einem Backvorgang schnell und effektiv eine Waffel mit einer Dicke von 25 mm zubereiten. Der Aufbau des Waffeleisens sorgt für das typische Muster von Blasenwaffeln auf dem Teig.
Das Gehäuse des Gastronomie-Waffeleisens aus **hochwertigem Edelstahl überzeugt** durch seine professionelle Optik und **hohe Langlebigkeit**. Die beiden Backplatten bestehen aus **Aluminium mit Teflonbeschichtung.** Auf diese Weise lassen sich heiße Waffeln leicht herausnehmen, was das Zubereiten und Aufräumen zum Kinderspiel macht! Und wenn unzählige Einsätze Spuren auf der Beschichtung hinterlassen, tauschen Sie die Heizplatten aus.


ROYAL


ROYAL
catering
TEMPERATURE
TIMER
HEAT