Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:06

Produkt-Link: https://cncworld.de/waffeleisen-3-belgische-waffeln-1500-w-50-bis-300-c-p-337.html

Waffeleisen 3 belgische Waffeln 1500 W 50 bis 300 °C

Bruttopreis	**327.99 €**
Nettopreis	**275.62 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**GF-06**
Code des Herstellers	**RCWM-2000-E3**

Produktbeschreibung

Waffeleisen – 3 belgische Waffeln – 1500 W – 50 – 300 °C – Timer 0 – 5

Technische Daten:
Form: **Rechteckig**
Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Material: **Edelstahl, Gusseisen, Teflon**
Zeitbereich [min]: **0 - 5**
Leistung [W]: **1500**
Netzkabel [m]: **1,45**
Waffelstärke [mm]: **23**
Maße Heizplatte [mm]: **315 x 185**
Temperaturbereich [°C]: **50 - 300**
Anzahl der Waffeln pro Backvorgang [Stk.]: **3**
Countdown-Timer: **Ja**
Piepser: **Ja**
Temperaturregelung: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **38 x 28 x 23,5**
Gewicht [kg]: **9,8**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **48 x 45 x 30**
Versandgewicht [kg]: **11**

Lieferset:
- Waffeleisen RCWM-2000-E3

Was macht unsere Waffeln anders?
Professionalität – perfekt für Restaurants, Imbisse, Cafés und Weihnachtsmärkte
Geschwindigkeit – dank 1500 W Effizienz
Einfachheit – vollautomatischer Thermostat im Temperaturbereich von 50 – 300 °C und Timer 0 – 5 Min
Effizienz – backt 3 rechteckige belgische Waffeln gleichzeitig

Langlebigkeit – dank teflonbeschichteter Gusseisen-Backplatten

Heiße, köstliche belgische Waffeln aus einem 1500-W-Waffeleisen
Frische belgische Waffeln schnell und einfach zubereitet! Mit einem Waffeleisen können Sie den Duft frisch gebackener Waffeln direkt in ein Café oder Restaurant bringen.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit 3 knusprigen und goldbraunen Waffeln auf einmal. Ob süß mit Schokolade und Beeren oder herzhaft mit frischen Kräutern und Schinken – dank des Waffeleisens servieren Sie köstliche und abwechslungsreiche Waffelvarianten von einer Backplatte mit den Maßen 315 x 185 mm.

Bereiten Sie belgische Waffeln einfach, schnell und professionell in einem Catering-Waffeleisen zu!
Das Gehäuse des Profi-Waffeleisens besteht aus massivem und langlebigem Edelstahl. Die untere und obere rechteckige Backplatte bestehen aus Gusseisen. Die Teflonbeschichtung verhindert ein Ankleben der Waffeln und Sie können sie leicht aus den Formen lösen. Durch die Struktur der Teller entsteht auf dem Teig ein typisches Muster belgischer Waffeln.

Beide Platten heizen dank der Leistung von 1500 W schnell auf und backen den Kuchen gleichmäßig. Durch den Backvorgang entstehen 3 knusprige belgische Waffeln mit einer Dicke von 23 mm. Mit dem automatischen Thermostat können Sie die gewünschte Temperatur von 50 – 300 °C präzise einstellen, den Rest erledigt die integrierte Automatik. Mit den praktischen Drehknöpfen können Sie den Bräunungsgrad flexibel bestimmen.

Stellen Sie die Backzeit mit der Timerfunktion zwischen 0 und 5 Minuten ein. Dadurch haben Sie stets die optimale Kontrolle über die Zubereitungszeit der Waffeln. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt das Waffeleisen einen Alarm aus.

Ihr sicheres industrielles Waffeleisen, das leicht zu reinigen ist
Der wärmeisolierte Griff des Waffeleisens garantiert eine sichere Handhabung beim Backen. Es erstreckt sich über die gesamte Gerätebreite und ist handlich. Sie können Ihr Catering-Waffeleisen auch schnell reinigen. Da die Platten mit einer Antihaftbeschichtung versehen sind,

Sie können Teigreste und Krümel im Handumdrehen entfernen. Das Edelstahlgehäuse lässt sich leicht mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Alle Bedienelemente sind leicht zugänglich und können mit einem Tuch gereinigt werden. Entscheiden Sie sich für unser Waffeleisen und erfreuen Sie Ihre Gäste mit knusprigen Waffeln aller Art!

OFF
1
2
3
4
5min
HEAT
POWER
OFF
50
100
150
200
250
300°C

ROYAL