

Gofrownica – mała kratka, HENDI, 230V/1500W, 330x437x251mm HENDI 212103

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 212103

Cechy produktu

Długość (mm): 330
Szerokość (mm): 437
Wysokość (mm): 251
Waga netto (kg): 19.55
Moc wejściowa (W): 1500
Napięcie (V): 230
Element grzewczy : Grzałka
Wewnętrzna długość (mm): 250
Wewnętrzna wysokość (mm): 180

Gofrownica Hendi 212103 – mała kratka, 1500 W, 330x437x(H)251mm

Profesjonalna gofrownica przeznaczona do przygotowywania gofrów w lokalach gastronomicznych. Urządzenie umożliwia jednoczesne wypiekanie dwóch prostokątnych gofrów o układzie 4 × 6 kratek. Płyty wykonane z emaliowanego żeliwa zapewniają równomierne nagrzewanie powierzchni roboczej, a regulowany termostat pozwala kontrolować temperaturę wypieku. Konstrukcja ze stali nierdzewnej zwiększa trwałość urządzenia i ułatwia utrzymanie higieny w profesjonalnej kuchni.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Moc 1500 W Grzałka o mocy 1500 W umożliwia szybkie nagrzewanie płyt oraz stabilną pracę podczas wypieku.

Dwa gofry w jednym cyklu Płyty umożliwiają jednoczesne przygotowanie dwóch prostokątnych gofrów o strukturze 4 × 6 kratek.

Płyty z emaliowanego żeliwa Materiał zapewnia równomierne przewodzenie ciepła oraz wysoką trwałość przy intensywnym użytkowaniu.

Regulacja temperatury Manualny termostat umożliwia ustawienie odpowiedniej temperatury wypieku.

Wyjmowana rynienka ociekowa Zbiera nadmiar tłuszczu powstający podczas pieczenia i ułatwia utrzymanie czystości.

Obudowa ze stali nierdzewnej Solidna konstrukcja odporna na intensywne użytkowanie w gastronomii i łatwa w czyszczeniu.

Technologia i konstrukcja

Płyty grzewcze wykonane są z emaliowanego żeliwa, które zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni wypieku. Dzięki temu gofry pieką się równomiernie i uzyskują odpowiednią strukturę.

Obudowę urządzenia wykonano ze stali nierdzewnej, co zwiększa odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz ułatwia utrzymanie czystości w profesjonalnej kuchni. Izolowany uchwyt pozwala bezpiecznie otwierać urządzenie podczas pracy.

Gofrownica wyposażona jest w manualny termostat do regulacji temperatury oraz wyjmowaną rynienkę ociekową, która zbiera nadmiar tłuszczu powstający podczas wypieku.

Zastosowanie w gastronomii

Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnych punktów gastronomicznych takich jak restauracje, hotele, kawiarnie, punkty śniadaniowe, food trucki oraz firmy cateringowe. Sprawdza się przy przygotowywaniu świeżych gofrów serwowanych jako deser, przekąska lub element oferty śniadaniowej.

Dane techniczne

Producent	Hendi
Numer artykułu	211103
Zasilanie	230 V/50/60 Hz
Moc	1600 W
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał płyt	Żeliwo emaliowane
Wymiary	(W) 437 × (H) 251 mm
Waga netto	7,65 kg

W zestawie: Gofrownica, Szpikulec do wyjmowania gofrów, Instrukcja w języku polskim