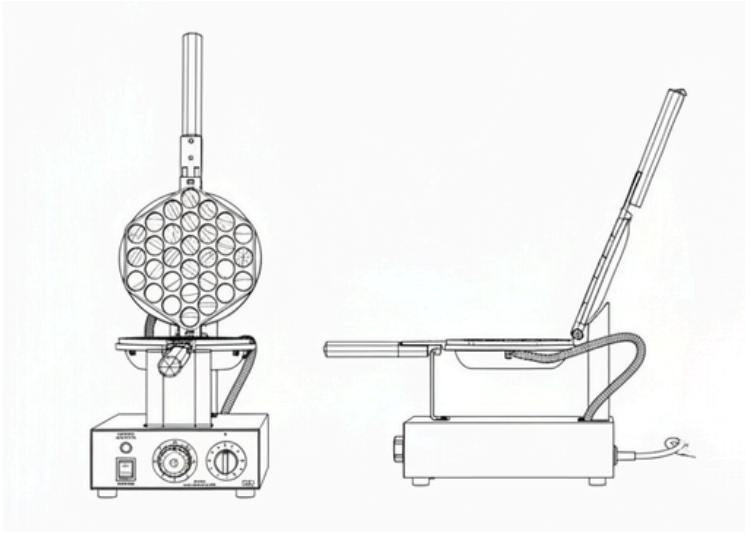




INFORMACIÓN GENERAL

- **Producto:** Waflera Burbuja
- **Referencia:** 531200
- **Uso:** Profesional
- **Aplicación:** Heladerías, cafeterías, food trucks y negocios de repostería
- **Rango de temperatura:** 50 °C – 300 °C
- **Conexión eléctrica:** 110 V

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Waflera profesional tipo burbuja diseñada para la preparación de bubble waffles con textura crujiente por fuera y esponjosa por dentro. Sus placas con diseño tipo panal permiten obtener waffles únicos, ideales para servir en conos rellenos con helado, frutas o toppings. Fabricada en acero inoxidable con mango de madera térmico, combina seguridad, durabilidad y una estética moderna. Incorpora control de temperatura y temporizador para una cocción precisa y uniforme.

CARACTERÍSTICAS

- **Material:** acero e hierro.
- **Color:** negro.
- **Dimensiones:** 58 × 22 × 29 cm.
- Placas tipo panal para waffle burbuja.
- Control de temperatura ajustable.
- Temporizador integrado.
- Mango térmico de madera para mayor seguridad.
- Diseño robusto para uso continuo.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Aplicar una ligera capa de aceite vegetal antes de cada uso.
- Desconectar el equipo después de cada jornada y permitir que enfríe antes de almacenarlo.
- Limpiar con un paño húmedo; no utilizar productos abrasivos.
- Revisar periódicamente el estado del cable de alimentación y del termostato.
- No exponer la parte superior del mango a altas temperaturas.
- Secar completamente después de la limpieza.
- Evitar variaciones de energía eléctrica.

Garantía: 6 meses
(No cubre daños causados por mal uso o mantenimiento inadecuado)

Cumple con los estandares comunidad Europea.

Aprobado para alimentos.

Producto libre de Plomo y metales pesado.

Alta calidad en acabado y materiales.