



INFORMACIÓN GENERAL

- **Producto:** Wafflera Cuadrada.
- **Referencia:** 531201.
- **Uso:** Profesional.
- **Aplicación:** Restaurantes, cafeterías, hoteles y negocios de comida rápida.
- **Rango de temperatura:** 50 °C – 300 °C.
- **Conexión eléctrica:** 110 V.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

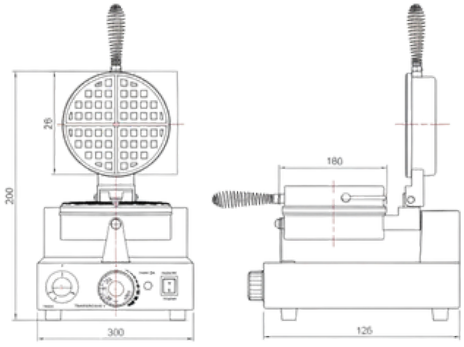
Máquina profesional para la preparación de waffles tipo belga, diseñada con sistema de calentamiento superior e inferior que garantiza una cocción uniforme. Incorpora control de temperatura ajustable y temporizador con señal sonora para mayor precisión y facilidad de uso. Su estructura en acero con diseño compacto permite un alto rendimiento en espacios reducidos, logrando waffles con textura crujiente por fuera y suave en el interior.

CARACTERÍSTICAS

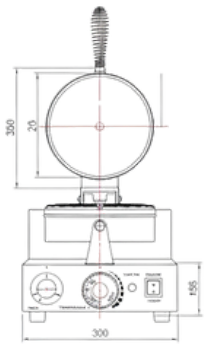
- Material: acero e hierro.
- Color: negro.
- Dimensiones: 32 × 30.5 × 25 cm.
- Sistema de calentamiento doble.
- Control de temperatura y temporizador integrados.
- Diseño robusto y estable para uso continuo.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

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



FRONT VIEW SIDE VIEW



TOP VIEW

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.