

Podaci aktuelni na dan: 05-07-2026 15:11

Link ka proizvodu: <https://cncworld.rs/gofrownica-1550-w-corn-dog-x6-gofry-na-patyku-p-292.html>



Gofrownica - 1550 W - Corn Dog x6 - Gofry na patyku

Cena sa PDV-a	1 380.00 RSD
---------------	---------------------

Cena bez PDV-a	1 150.00 RSD
----------------	---------------------

Dostupnost	Dostupan
------------	-----------------

Vreme isporuke	48 sati
----------------	----------------

Kataloški broj	GF-07
----------------	--------------

Kod proizvođača	RCWM-1500-S
-----------------	--------------------

Opis proizvoda

Gofrownica - 1550 W - corn dog - gofry na patyku



Kształt: **Podłużny**
Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Pojedyncza**
Materiał: **Stal nierdzewna, Aluminium**
Moc [W]: **1500**
Przewód zasilający [m]: **1,30**
Grubość gofra [mm]: **40**
Wymiary płyty grzewczej [mm]: **320 x 185**
Minutnik - zakres czasu: **0-15 min**
Zakres temperatur [°C]: **0-300**
Liczba gofrów przy jednym pieczeniu [szt.]: **6**
Minutnik: **Tak**
Obrót 180°: **Nie**
Sygnał dźwiękowy: **Tak**
Regulacja temperatury: **Tak**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **29.5 x 38.3 x 42**
Waga [kg]: **9.33**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **43 x 42 x 32**
Waga wysyłki [kg]: **10.5**

Zakres dostawy:

- Gofrownica
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ GOFROWNICĘ?

- Wydajność – element grzewczy o mocy 1550 W
- Praktyczność – termostat oraz timer
- Duża płyta – 6 gofrów przy jednym pieczeniu
- Trwałość – obudowa ze stali nierdzewnej
- Bezpieczeństwo – wentylacja oraz nienagrzewająca się rączka

Gofrownica gastronomiczna - 1550 W

Gofrownica jest profesjonalnym urządzeniem gastronomicznym do pieczenia, podgrzewania oraz przyrumieniania gofrów na patyku oraz parówek w kukurydzianym cieście (tzw. corn dogów). Model RCWM-1500-S świetnie sprawdzi się w barach szybkiej obsługi, bistrach, restauracjach, stołówkach oraz hotelach. Ponadto okaże się nieoceniony w punktach z przekąskami w supermarketach czy w czasie imprez plenerowych.

Gofrownica do corn dogów

Wydajny element grzewczy o mocy 1550 W szybko osiąga wybraną temperaturę (maks. 300°C). Na stałym poziomie utrzymuje ją automatyczny termostat. Wskaźnik ciepła informuje, że urządzenie się nagrzewa oraz że uzyskało optymalną temperaturę. Gofrownica posiada także timer pozwalający ustawić czas przygotowywania. Gdy przekąska jest gotowa, urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.

Praktyczna płyta umożliwia przygotowanie 6 gofrów przy jednym pieczeniu. Specjalne żłobienia przeznaczone na patyczki do corn dogów. Rynna ociekowa zatrzymuje nadmiar ciasta, zabezpieczając powierzchnię roboczą przed zabrudzeniem.

Trwałe materiały to kolejna zaleta modelu RCWM-1500-S. Płytę wykonano z aluminium pokrytego warstwą teflonu, co zapobiega przywieraniu jedzenia. Obudowa ze stali nierdzewnej cechuje się odpornością na korozję. Wspomniane materiały nie wchodzi w reakcje z żywnością oraz łatwo je utrzymać w czystości.

Bezpieczeństwo zapewniają otwory wentylacyjne chroniące przed przegrzaniem. Ryzyko poparzenia przy otwieraniu oraz zamykaniu gofrownicy minimalizuje nienagrzewająca się rączka. Gumowe nóżki odpowiadają za stabilność, a ponadto nie rysują blatu.

Poszukujesz profesjonalnego urządzenia do pieczenia, podgrzewania oraz zarumieniania gofrów na patyku? Nasza gofrownica gastronomiczna to doskonały wybór do Twojej restauracji, baru, bistro lub punktu gastronomicznego. Model RCWM-1500-S znajdzie zastosowanie także w stołówkach, hotelach oraz firmach cateringowych.



