

Máquina para hacer conos HCB-1 plato ECOBECK

SKU: WAFL-ECO-HCB1 | Categorías: Línea Complementarios, Waffleras



Descripción

La Máquina para hacer conos HCB-1 plato **ECOBECK** es la herramienta ideal para negocios de heladería, cafeterías, repostería o emprendimientos gastronómicos que buscan ofrecer barquillos frescos y personalizados.

Su diseño compacto, funcionamiento intuitivo y materiales de alta calidad la convierten en una solución eficiente y duradera para elaborar conos crujientes con excelente presentación.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** HCB-1
- **Plato de cocción:** Teflón de 21 cm de diámetro y 10 mm de espesor
- **Material de estructura:** Acero inoxidable
- **Control de temperatura:** Ajustable
- **Temporizador:** Programable de 1 a 5 minutos
- **Voltaje:** 220V / 50Hz
- **Dimensiones:**
 - Frente: 25 cm
 - Fondo: 26 cm
 - Alto: 27 cm
- **Peso:** 8 kg
- **Incluye:** Accesorio para moldeado de conos

Características Destacadas Máquina para hacer conos HCB-1 plato:

- Fácil de Usar:** Solo necesitas verter tu mezcla sobre la base de teflón, cerrar la manilla y esperar unos minutos. Luego, con el accesorio incluido, puedes moldear el barquillo de forma personalizada.
- Cocción Uniforme:** El plato de teflón distribuye el calor de manera homogénea, logrando una textura crujiente y pareja en cada cono.
- Diseño Compacto:** Ideal para cocinas pequeñas o estaciones móviles gracias a su tamaño reducido.
- Construcción Resistente:** Estructura en acero inoxidable que garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Control de Tiempo y Temperatura:** Ajusta según tu receta y tipo de masa, asegurando consistencia en cada preparación.

Usos Sugeridos:

- Heladerías:** Para elaboración artesanal de conos frescos y crujientes.
- Cafeterías y Food Trucks:** Perfecta para sumar productos de valor agregado y experiencias personalizadas.
- Pastelerías y Repostería Creativa:** Útil para crear conos dulces rellenos, conos de chocolate o snacks originales.
- Emprendimientos Gastronómicos:** Ideal para comenzar un negocio con un equipo de bajo consumo y alta rentabilidad.

Tips de Mantenimiento Máquina para hacer conos HCB-1 plato:

- Limpieza Diaria:** Limpia el plato de teflón con un paño húmedo y suave cuando aún esté tibio, evitando productos abrasivos.
- Cuidado del Molde:** Limpia el accesorio de formado después de cada uso para evitar acumulación de residuos.
- Revisión del Temporizador:** Verifica el correcto funcionamiento del temporizador y el control de temperatura regularmente.
- Desconexión Segura:** Siempre apaga y desconecta el equipo antes de limpiarlo o trasladarlo.

Beneficios Adicionales:

- Producción Personalizada y Rápida:** Prepara conos al instante con un sabor fresco y textura crujiente.
- Versatilidad Creativa:** Puedes experimentar con diferentes mezclas, sabores y tipos de masa.
- Bajo Consumo y Alta Rentabilidad:** Ideal para aumentar el ticket promedio con productos de bajo costo y alto margen.

Máquina para hacer conos HCB-1 plato. Plato de teflón de 21 cm, temporizador 1-5 min, 220V.

Incluye moldeador. Fácil de usar y mantener.

Ideal para heladerías.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	15 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 17:01