

Máquina para Mini Panqueques NPC-Q50 moldes ECOBECK

SKU: WAFL-ECO-Q50 | Categorías: Línea Complementarios, Waffleras



Descripción

La Máquina para Mini Panqueques NPC-Q50 moldes **ECOBECK** está diseñada especialmente para satisfacer las necesidades de panaderías, pastelerías, fábricas de tortas y emprendimientos gastronómicos que buscan maximizar su producción sin sacrificar la calidad.

Con una estructura de acero inoxidable y base teflonada, garantiza durabilidad, facilidad de limpieza y un excelente acabado en cada panqueque.

Especificaciones Técnicas

- **Capacidad:** 50 moldes
- **Potencia:** 1,5 kW
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Control de temperatura:** Sí, termostato regulable
- **Material de estructura:** Acero inoxidable de alta resistencia
- **Superficie de cocción:** Base teflonada antiadherente
- **Dimensiones del equipo:** 62 cm (ancho) x 31 cm (profundidad) x 20 cm (alto)
- **Peso neto:** 25 kg
- **Consumo eléctrico:** Bajo, ideal para trabajo continuo

Características Destacadas Máquina para Mini Panqueques NPC-Q50 moldes

- **Estructura robusta:** Fabricada en acero inoxidable para máxima durabilidad y cumplimiento de los estándares de la industria alimentaria.

- **Base teflonada:** Facilita la cocción y el desprendimiento de los mini panqueques, reduciendo la necesidad de grasas adicionales.
- **Control preciso de temperatura:** Permite ajustar el calor según el tipo de masa, asegurando cocciones uniformes.
- **Fácil mantenimiento:** Diseño práctico que simplifica las tareas de limpieza diaria.
- **Alto rendimiento:** Capacidad para preparar hasta 50 mini panqueques por ciclo de cocción, optimizando tiempos de producción.

Usos Sugeridos

- **Panaderías y Pastelerías:** Para producción de mini panqueques, bocados dulces o bases para postres.
- **Fábricas de Tortas y Eventos:** Ideal para eventos, catering, desayunos corporativos o buffets.
- **Ferias, Food Trucks y Emprendimientos Gastronómicos:** Perfecta para negocios que ofrecen productos de rápida rotación y alta demanda.

Tips de Mantenimiento Máquina para Mini Panqueques NPC-Q50 moldes

- **Limpieza diaria:** Espere a que el equipo se enfríe antes de limpiar. Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la estructura y la superficie teflonada.
- **Evite utensilios metálicos:** Use espátulas de silicona o madera para evitar dañar el teflón.
- **Revisión periódica:** Verifique regularmente el estado del termostato y del cableado eléctrico para asegurar un funcionamiento óptimo.
- **Almacenamiento:** Guarde el equipo en un lugar seco y protegido cuando no esté en uso para prolongar su vida útil.

Beneficios Adicionales

- **Producción eficiente:** Alta capacidad que permite aumentar el volumen de ventas en menor tiempo.
- **Versatilidad de uso:** Además de mini panqueques, puede adaptarse para preparar bocados dulces, pancakes pequeños o snacks personalizados.
- **Ahorro de energía:** Bajo consumo eléctrico en comparación con equipos de mayor tamaño.

Máquina para Mini Panqueques NPC-Q50 moldes. Acero inoxidable, base teflonada, control de temperatura. Potencia 1,5kW. Ideal para panaderías y pastelerías.

Especificaciones

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

Galería de imágenes

