

## Waflera Electrica 1 Plato | ITA

SKU: WAFL-ITA-PLATO | Categorías: Línea Complementarios, Waffleras, Waffleras, Línea Hogar



### Descripción

#### Waflera Electrica 1 Plato ITA | Precisión y Versatilidad para tus Waffles

La **Waflera Electrica 1 Plato ITA** es la herramienta ideal para preparar waffles crujientes y dorados con un control preciso de temperatura y tiempo.

**Por un lado**, su diseño compacto y construcción en acero inoxidable garantizan durabilidad y facilidad de limpieza, **mientras que por otro lado**, su sistema de ajuste de temperatura permite obtener resultados óptimos para diferentes tipos de masas.

**Además**, su tamaño y eficiencia la hacen perfecta para cafeterías, panaderías, restaurantes y emprendimientos gastronómicos.

### Características Destacadas

#### Diseño Robusto y Funcional

- **Construcción en acero inoxidable**, lo que proporciona mayor resistencia y facilita su mantenimiento.
- **Placa de cocción de 15 cm de diámetro**, perfecta para preparar waffles uniformes y bien cocidos.
- **Diseño compacto** con dimensiones de **250 x 430 x 250 mm**, ideal para espacios reducidos sin comprometer la capacidad de producción.

#### Control Preciso y Alto Rendimiento Waflera Electrica 1 Plato

- **Primeramente**, el rango de temperatura ajustable de **50°C a 300°C**, permitiendo una cocción personalizada según el tipo de masa.
- **Además**, tiene control de tiempo y temperatura, optimizando el proceso de cocción para lograr waffles perfectos en cada preparación.
- **Y por último** potencia de **1100 W**, asegurando calentamiento rápido y eficiencia energética.

---

## Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** HWB-1
  - **Diámetro del Plato:** 15 cm Ø
  - **Dimensiones:** 250 x 430 x 250 mm
  - **Potencia:** 1100 W
  - **Peso:** 6 kg
  - **Rango de Temperatura:** 50°C - 300°C
- 

## Usos Sugeridos Waflera Electrica 1 Plato

### 1. Cafeterías y Panaderías:

- **Por ejemplo**, ideal para preparar waffles recién hechos y acompañarlos con cremas, frutas o jarabes.

### 2. Restaurantes y Hoteles:

- **Asimismo**, excelente opción para incluir en desayunos buffet o postres de carta.

### 3. Negocios de Postres y Emprendimientos Gastronómicos:

- **Además de eso**, permite ofrecer waffles artesanales con ingredientes personalizados.

### 4. Ferias y Eventos:

- **Finalmente**, su diseño portátil y fácil operación la hacen ideal para puestos de comida y catering.
- 

## Tips de Mantenimiento Waflera Electrica 1 Plato

### 1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, limpie la superficie de cocción con un paño húmedo después de cada uso para evitar acumulación de residuos.

### 2. Cuidado del Control de Temperatura:

- **Por otro lado**, ajuste la temperatura de acuerdo con el tipo de masa para evitar sobrecalentamientos.

### 3. Engrasado Ligero:

- **Asimismo**, aplique una pequeña cantidad de aceite en las placas antes de usar para evitar que la masa se adhiera.

### 4. Revisión del Cable y Conexiones:

- **Además**, inspeccione periódicamente el cable de alimentación para garantizar un uso seguro.

### 5. Almacenamiento Adecuado:

- **Finalmente**, guarde el equipo en un lugar seco y limpio cuando no esté en uso para prolongar su vida útil.
- 

## Beneficios Adicionales Waflera Electrica 1 Plato

- **Cocción Uniforme:** Gracias a su control de temperatura ajustable.
- **Diseño Compacto:** Perfecto para espacios pequeños sin sacrificar rendimiento.
- **Fácil de Usar:** Controles intuitivos para una operación sencilla y eficiente.
- **Versatilidad:** Ideal para distintos tipos de masas y preparaciones dulces o saladas.

**En conclusión**, esta Waflera es una excelente inversión para negocios gastronómicos que buscan calidad, eficiencia y durabilidad en la preparación de waffles.

**Sin duda**, su diseño práctico y tecnología de control de temperatura la convierten en una herramienta imprescindible en cualquier cocina profesional.

**Waflera Electrica 1 Plato ITA:** Compacta y eficiente, con control de temperatura de 50-300°C, construcción en acero inoxidable y potencia de 1100W. Ideal para negocios gastronómicos.

## Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	43 × 25 × 25 cm
Peso	8 kg

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

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 07:32