

Waflera Eléctrica Doble | ECOBECK

SKU: WAFL-ECO-ELCTRICA | Categorías: Línea Complementarios, Waffleras, Waffleras, Línea Hogar



Descripción

La **Waflera Eléctrica Doble ECOBECK** es una herramienta indispensable para negocios gastronómicos que buscan eficiencia, rapidez y calidad en la preparación de waffles.

Por un lado, su diseño de doble plato permite la producción simultánea de dos waffles, optimizando el tiempo de trabajo, **mientras que por otro lado**, su control de temperatura y tiempo ajustable garantiza resultados perfectos en cada preparación.

Además, su construcción en acero inoxidable la convierte en un equipo duradero y fácil de limpiar.

Características Destacadas

Diseño Robusto y Funcional Waflera Eléctrica Doble ECOBECK

- **Construcción en acero inoxidable**, proporcionando mayor resistencia, higiene y durabilidad.
- **Dos platos de 18 cm de diámetro**, permitiendo la cocción de dos waffles simultáneamente, maximizando la productividad.
- **Diseño compacto**, con dimensiones de **500 x 430 x 250 mm**, ideal para cocinas con espacio limitado.

Rendimiento y Precisión

- **Rango de temperatura ajustable entre 50°C y 300°C**, asegurando una cocción precisa y adaptada a diferentes tipos de masa.
- **Control independiente de temperatura y tiempo**, optimizando el proceso de cocción y evitando quemaduras o cocción dispareja.
- **Potencia de 1100W por cada plato**, proporcionando un calentamiento rápido y uniforme.

Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** HWB-2
- **Diámetro del Plato:** 18 cm Ø
- **Dimensiones:** 500 x 430 x 250 mm
- **Potencia:** 1100W x 2 (2200W en total)
- **Peso:** 12 kg
- **Rango de Temperatura:** 50°C - 300°C

Usos Sugeridos Waflera Eléctrica Doble ECOBECK

1. Cafeterías y Panaderías:

- **Por ejemplo**, ideal para la preparación de waffles recién hechos con frutas, cremas o jarabes.

2. Restaurantes y Hoteles:

- **Asimismo**, perfecta para incorporar en desayunos buffet o en la carta de postres.

3. Negocios de Postres y Emprendimientos Gastronómicos:

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

4. Ferias y Eventos:

- **Finalmente**, su diseño portátil y eficiente la hace ideal para puestos de comida rápida y catering.

Tips de Mantenimiento Waflera Eléctrica Doble ECOBECK

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, limpie las placas de cocción con un paño húmedo después de cada uso para evitar la 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 Eléctrica Doble ECOBECK

- **Doble producción:** Cocina dos waffles al mismo tiempo, reduciendo los tiempos de espera.
- **Eficiencia energética:** Bajo consumo con alto rendimiento.
- **Fácil de usar:** Controles intuitivos y diseño práctico para cualquier usuario.
- **Cocción uniforme:** Gracias a su control preciso de temperatura.

En conclusión, la **Waflera Eléctrica Doble ECOBECK** es una excelente opción para negocios que buscan un equipo eficiente, duradero y de alto rendimiento. **Sin duda**, su diseño compacto y funcionalidad avanzada la convierten en una herramienta esencial para la producción profesional de waffles.

La **Waflera Eléctrica Doble ECOBECK** está construida en acero inoxidable, cuenta con control de temperatura ajustable de **50°C a 300°C**, doble plato de **18 cm Ø**, y una potencia total de **2200W**.

Su diseño compacto y fácil limpieza la hacen perfecta para cafeterías, panaderías y restaurantes.

Especificaciones

Característica	Detalle
----------------	---------

Marca	ECOBECK
Dimensiones	50 × 43 × 25 cm
Peso	10 kg

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

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

Documento generado automáticamente el 24/06/2026 06:33