

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/gofrownica-na-6-corn-dogow-gofry-na-patyku-1500w-p-4769.html>

Gofrownica na 6 corn dogów, gofry na patyku - 1500W



Cena brutto	509,00 zł
Cena netto	413,82 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010318
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223027697

Opis produktu

Gofrownica na 6 corn dogów, gofry na patyku - 1500W

Smak dzieciństwa. Puszyste, chrupkie i najlepiej z bitą śmietaną. Gofry. Jednak gdyby dłużej pomyśleć, czemu mamy mieć to samo, co mieli nasi dziadkowie w ofercie? Elektronika idzie do przodu, telewizory mamy już zakrzywione nie proste, dlaczego więc nie wprowadzić nowości w gofrach?

Nasza gofrownica umożliwi przygotowywanie pyszności dla maluchów na dwa sposoby.

Na słodko - robimy standardowe gofry ale w niestandardowym kształcie i oblewamy je bitą śmietaną bądź polewą i obsypujemy cukiereczkami.

Corn dog - i tu zatrzymamy się chwilę dłużej. Zazwyczaj gofry są słodkie. A my mamy opcję z parówką w środku. To taki trochę hot-dog tylko w ciekawszej formie.

Możemy więc oferować 2 przekąski mając tylko jedno urządzenie. Na dodatek płyta ma miejsce na 6 szt jednorazowo. Wyobrażacie sobie ile to uśmiechów zadowolonych dzieci naraz?

Jak zrobić takie gofry? Potrzebujemy tylko niecałych 2 minut.

Surowe ciasto należy wlać w przewidziane do tego celu wyżłobienie, a przed zamknięciem gofrownicy włożyć w masę drewniany patyczek i dodatki (np. parówkę). W trakcie pieczenia dodatki wtapiają się w gofra i pozwalają zachować nadany mu kształt.

Trochę informacji o specyfikacji technicznej:

- **Obudowa ze stali szlachetnej, a płyty z aluminium i teflonu** - nic nie przywiera, nic się nie przykleja.
- Uchwyt jest wygodny i w pełni izolowany- nie nagrzewa się.
- Jest tak zaplanowany żeby zajmował jak najmniej miejsca
- Kiedy płyty będą gotowe do działania czyli odpowiednio nagrzane poinformuje nas o tym odpowiednia dioda.
- Wbudowany **termostat** pozwala nam kontrolować poziom przypieczenia smakołyków
- Kiedy gofry są już wystarczająco chrupkie, prócz wspaniałego zapachu, o zakończeniu pieczenia informuje nas sygnał dźwiękowy.
- o to żeby wypływająca masa nie zalewała naszego otoczenia dba rynienka ociekowa wokół płyt.

Podsumowując, jeśli masz punkt gastronomiczny, wystawiasz się w wesołym miasteczku, na imprezach plenerowych i chcesz zaskoczyć konkurencję - nasza gofrownica to dobry wybór.

Biorąc pod uwagę jeszcze 36 miesięczną gwarancję, **naszym sprzętom można zaufać.**

**Nasze urządzenia posiadają Deklarację Zgodności CE
- potrzebną dla Sanepidu**

Stan artykułu	Nowy
Materiał obudowy	Stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych	Aluminium pokryte teflonem
Zakres temperatury roboczej	od 0 do 300 °C
Moc	1500 W
Napięcie	230 V
Typ gofra	Na patyku
Liczba gofrów przy jednym pieczeniu	6 sztuk
Wymiary (DxSxW)	29,5 x 38,3 x 42 cm
Waga	9,2 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	42 x 45 x 31 cm
Waga wysyłki	10,6 kg