Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 13:14

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/gofrownica-ronde-90-krampouz-p-26824.html



Gofrownica Ronde 90° | KRAMPOUZ

Cena brutto	**5 012,25 zł**
Cena netto	**4 075,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**14 dni**
Kod producenta	**WECACCAO**
Producent	**Krampouz**

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Moc: 1800 [W]
2. Waga: 23 [kg]
3. Rozmiar: 34,5 × 2,6 × 2,2 [cm]
4. Rozmiar płyt do gofr: Ø185 x 34 / 4 [cm]
5. Płyta do gofr: 4x6 Fruits
6. Pojemność (liczba gofrów): 1
7. Napięcie: 230-240 [V]
8. Termostat regulowany od 50°C do 300°C
9. Wskaźnik wstępnego nagrzewania gaśnie po osiągnięciu temperatury
10. Włącznik/wyłącznik zintegrowany z przyciskiem sterującym
11. Chroniona kontrolka
12. Taca ociekowa do zbierania pozostałości po gotowaniu

Innowacja:

- Easy Clean System: żeliwne płyty można usunąć w 45 sekund.
- Resistance Pack: bardzo równomierne rozprowadzanie ciepła.

Opis produktu:
Gofr **Bruxelles Ronde można podawać w całości lub w ćwiartkach**, jako deser na talerzu lub na brunch. W wersji 90° ta gofrownica idealnie nadaje się do podgrzewania gotowych lub mrożonych gofrów.
Renoma brukselskiego wafla, zwanego również gofrem targowym, jest dobrze ugruntowana: chrupiący na zewnątrz, miękki w środku, jest symbolem ulicznego jedzenia.
Profesjonalna gofrownica Ronde Krampouz może podgrzać 1 gofr. Otwarcie żeliwnych płyt pod kątem 90° zapewnia wynik gotowania tak jednolity i chrupiący jak świeży gofr.
Profesjonalna gofrownica korzysta z systemu Easy Clean, który umożliwia szybki demontaż żeliwnych płyt do czyszczenia w zmywarce. Jest wyposażony w pakiet Resistance Pack dla idealnego rozprowadzenia ciepła na żeliwnych płytach.