Datenblatt zu Waffeleisen 2 x Lütticher Paty Waffeln 4 x 6 - Serie 90°

Easy Clean, kompakte Bauform und EmK-Service an sieben Tagen





Produktbeschreibung

Warme belgische Waffeln anbieten, ohne am Verkaufsplatz jede Portion von Grund auf vorbereiten zu müssen: Das **Krampouz Waffeleisen Lütticher Paty 4 × 6 aus der Serie 90°** ist eine kompakte Lösung für die professionelle Waffelausgabe. Zwei passende Waffeln lassen sich gleichzeitig zwischen den Gusseisenplatten erwärmen. Das breitere Paty-Format bietet eine attraktive Grundlage für den Verkauf pur oder mit einer individuellen Garnierung.

Die Ausführung **WECAGC** ist insbesondere für das **Wiedererwärmen vorgebackener oder tiefgekühlter Waffeln** vorgesehen. Sie verbindet eine platzsparende 90°-Öffnung mit thermostatischer Temperaturregelung und dem Easy-Clean-System. Damit eignet sie sich beispielsweise für Cafés, Eiscafés, Bäckereien und gastronomische Verkaufsbereiche, die ihr Angebot um warme Lütticher Waffeln ergänzen möchten.

Bei EmK erhalten Sie nicht nur das Gerät, sondern Unterstützung für den praktischen Einsatz: von der Auswahl der passenden Waffelform und gemeinsamen Backtests über den optionalen Einbrennservice bis zu Reparaturen, Ersatzteilen und **Telefon-Support an sieben Tagen in der Woche**.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Zwei Waffeln gleichzeitig:** zwei Paty-Formen mit jeweils 158 × 108 × 26 mm und einem 4-×-6-Muster.
- **Kompakte 90°-Ausführung:** besonders für das Wiedererwärmen passender vorgebackener oder tiefgekühlter Waffeln.
- **Gusseisen und Pack-Résistance-Heiztechnik:** Wärmespeicherung und gleichmäßige Beheizung der Backformen.
- **Bedienung über einen Thermostat:** einstellbar von 50 bis 300 °C, mit Betriebs- und Heizkontrollleuchte.
- **Easy Clean und herausnehmbare Auffangschale:** abnehmbare Gusseisenplatten für einen besseren Zugang bei der Reinigung.
- **EmK als Ansprechpartner:** Beratung, Einbrennservice, Reparatur und Austausch-Service nach Absprache.

Was bedeutet Lütticher Paty 4 × 6?

Lütticher Waffeln sind eine belgische Spezialität. Typisch sind ein gehaltvoller Hefeteig mit Perlzucker, eine leicht karamellisierte Außenseite und eine eher unregelmäßige Kontur. Damit unterscheiden sie sich von den häufig mit Sahne, Früchten oder Eis servierten Brüsseler Waffeln.

Paty bezeichnet hier die breitere Variante der Lütticher 4-×-6-Form. Die Abmessungen der einzelnen Form betragen 158 × 108 × 26 mm. Die Angabe 4 × 6 beschreibt das Raster der Form mit vier mal sechs Erhebungen. Sie bedeutet weder 24 einzelne Waffeln noch eine Abmessung in Zentimetern.

Das Gerät besitzt zwei dieser Formen. Die tatsächliche Kontur einer Waffel hängt vom verwendeten Produkt ab. Bei vorgebackenen Waffeln ist deshalb wichtig, dass Form und Größe zu den Backplatten passen. EmK unterstützt bei dieser Abstimmung.

90°-Öffnung: wenig Platzbedarf, klarer Einsatzbereich

Datenblatt zu Waffeleisen 2 x Lütticher Paty Waffeln 4 x 6 - Serie 90°

Easy Clean, kompakte Bauform und EmK-Service an sieben Tagen

Beim WECAGC wird das obere Eisen aufgeklappt. **Es handelt sich nicht um ein um 180° wendbares Waffeleisen.** Der Verzicht auf eine solche Wendebewegung ist für Arbeitsplätze mit begrenztem Raum interessant. Oberhalb des Gerätes muss dennoch ausreichend Platz zum Öffnen und Bedienen bleiben.

Die 90°-Baureihe ist auf das Wiedererwärmen beziehungsweise Auftauen geeigneter vorgebackener Waffeln ausgerichtet. Das kann die Abläufe am Verkaufsplatz vereinfachen: Vorbereitung und Verkauf lassen sich organisatorisch trennen, und die Waffeln werden nach Bedarf fertig erwärmt.

Wer dagegen überwiegend direkt aus frischem Teig produzieren möchte, sollte die dafür vorgesehenen 180°- oder Drehwaffeleisen in die Auswahl einbeziehen. **EmK berät zum gewünschten Arbeitsverfahren und prüft die Eignung der konkreten Kombination aus Gerät und Produkt im gemeinsamen Test.**

Zwei Portionen pro Durchgang – den Ablauf sinnvoll planen

Das Waffeleisen nimmt zwei passende Waffeln gleichzeitig auf. Im professionellen Sprachgebrauch entspricht dies zwei Nutzen: zwei einzeln ausgebbare Portionen innerhalb eines Durchgangs. Es handelt sich dabei um eine gemeinsam geregelte Backeinheit und nicht um zwei unabhängig einstellbare Waffeleisen.

Der tatsächliche Durchsatz ergibt sich aus dem gesamten Ablauf. Dazu gehören das Einlegen, die Erwärmung, die Entnahme und gegebenenfalls das Garnieren. Auch Ausgangstemperatur, Feuchtigkeitsgehalt und Größe der Waffeln spielen eine Rolle.

Eine allgemeingültige Backzeit oder feste Stückzahl pro Stunde wäre deshalb wenig aussagekräftig. Bei EmK können Sie Ihren geplanten Ablauf besprechen und im Test ermitteln, welche Einstellungen und Handgriffe zu Ihrem Angebot passen.

Gusseisen und Pack Résistance für gleichmäßige Wärme

Die Backplatten bestehen aus **unbeschichtetem Gusseisen**. Das Material speichert Wärme und ist auf eine langjährige Nutzung mit entsprechender Pflege ausgelegt. Die für das Ablösen wichtige Einbrennschicht wird vor der ersten Verwendung aufgebaut.

Unter den Platten arbeitet die Krampouz-Heiztechnik **Pack Résistance**. Sie verteilt die Wärme über die Gusseisenformen und unterstützt eine gleichmäßige Erwärmung. Zusammen mit einer zum Produkt passenden Einstellung schafft dies gute Voraussetzungen für eine warme Waffel mit ansprechender Oberfläche.

Das WECAGC besitzt eine Anschlussleistung von 1,4 kW. Entscheidend für das Ergebnis ist aber nicht allein die Wattzahl: Form, Heizaufbau, Temperatur, Zustand der Backplatten und die verwendete Waffel müssen zusammenpassen.

Thermostat von 50 bis 300 °C – einfach und nachvollziehbar bedienen

Die Temperatur wird über einen geschützten Drehregler eingestellt. In diesen ist die Ein-/Ausfunktion integriert. Eine Betriebsleuchte zeigt die eingeschaltete Stromversorgung an; die Heizkontrollleuchte erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Der Einstellbereich reicht von 50 bis 300 °C. Die höchste Einstellung ist jedoch nicht automatisch die beste: Gerade bei zuckerhaltigen Waffeln sollten Temperatur und Erwärmungsdauer auf das Produkt abgestimmt werden. Ein gemeinsam festgelegter Arbeitsablauf erleichtert auch die Einarbeitung wechselnder Mitarbeiter.

Easy Clean: Backplatten abnehmen statt schwer erreichbare Stellen reinigen

Zu den wichtigsten Vorteilen des Gerätes gehört das **Easy-Clean-System**. Die Gusseisenplatten lassen sich nach dem Abkühlen mit wenigen Handgriffen entsprechend der Bedienungsanleitung demontieren. Dadurch werden sowohl die Formen selbst als auch die darunterliegenden Bereiche besser zugänglich.

Das ist bei Lütticher Waffeln besonders hilfreich, weil Zucker- und Fettrückstände eine regelmäßige Reinigung notwendig machen. Statt sich mit schwer erreichbaren Vertiefungen am montierten Gerät zu behelfen, können die dafür vorgesehenen Teile separat gepflegt werden.

Eine **herausnehmbare Auffangschale** nimmt herabfallende Backreste auf und erleichtert die Reinigung rund um die Backeinheit. Zusammen mit dem Edelstahlgehäuse unterstützt diese Konstruktion einen gepflegten Arbeitsplatz. Easy Clean erleichtert die Arbeit, ersetzt aber keine regelmäßige Reinigung.

Karamellrückstände entfernen und die Einbrennschicht erhalten

Für die Reinigung wird das Gerät ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und ausreichend abgekühlt. Karamellisierter Zucker lässt sich von den nach Anleitung demontierten und von der Heizung getrennten Gusseisenteilen durch Einweichen in warmem Wasser lösen. Elektrische Komponenten und das komplette Gerät dürfen nicht ins Wasser gelangen.

Auch eine Spülmaschinenreinigung der dafür vorgesehenen demontierten Teile ist möglich. Sie kann jedoch die Einbrennschicht beeinträchtigen. Anschließend sind Zustand und Pflegebedarf zu prüfen; gegebenenfalls muss neu eingebrannt werden. Sehr heiße Platten dürfen keinesfalls mit kaltem Wasser abgeschreckt werden.

Eine zu dicke Fettkruste ist keine zusätzliche Schutzschicht: Sie kann die Wärmeübertragung behindern und sich ablösen. EmK erläutert Ihnen die passende Pflege und die Abgrenzung zwischen laufender Reinigung und einer gründlichen Aufarbeitung.

Einbrennen vor dem ersten Einsatz – auf Wunsch durch EmK

Die unbeschichteten Gusseisenplatten müssen vor der ersten Nutzung fachgerecht eingebrannt werden. Dabei kommt es auf eine sorgfältige Vorbereitung, geeignetes Öl, passende Werkzeuge und einen gleichmäßigen Aufbau dünner Schichten an. Gerade in den Vertiefungen der Waffelform soll kein überschüssiges Öl stehen bleiben.

EmK stellt genaue Anleitungen zur Verfügung und bietet einen optionalen Einbrennservice für Krampouz-Waffeleisen an. Wir übernehmen die Vorbereitung der Backplatten vor der Auslieferung. Das erspart Ihnen den eigenen Arbeitsaufwand sowie die Rauch- und Geruchsentwicklung beim erstmaligen Einbrennen am Einsatzort.

Nach fachgerechter Aufstellung und Anschluss, dem Aufheizen und den üblichen Vorbereitungen für den Betrieb können Sie mit bereits eingebrannten Platten starten. Der Service wird zusätzlich zum Gerät gebucht; den Aufpreis erhalten Sie mit Ihrem Angebot. Die laufende Pflege bleibt auch bei einer professionell vorbereiteten Platte erforderlich.

Welches Waffeleisen passt wirklich zu Ihrem Betrieb?

Datenblatt zu Waffeleisen 2 x Lütticher Paty Waffeln 4 x 6 - Serie 90°

Easy Clean, kompakte Bauform und EmK-Service an sieben Tagen

Das beste Waffeleisen ist nicht automatisch das Gerät mit der höchsten Anschlussleistung oder der größten Form. Es muss zu Ihrem Produkt, dem Platzangebot, dem Personal und der geplanten Verkaufsmenge passen.

Für EmK zählen Krampouz-Waffeleisen wegen ihrer Verarbeitung, der einfachen Handhabung und des Easy-Clean-Systems zu den besonders empfehlenswerten Profi-Lösungen. Bei der Auswahl betrachten wir aber immer den konkreten Einsatzzweck: vorgebackene Waffeln erwärmen, frische Teiglinge verarbeiten oder flüssigen Waffelteig ausbacken sind unterschiedliche Anforderungen.

Gemeinsame Back- und Anwendungstests helfen, eine Entscheidung anhand des tatsächlichen Ergebnisses zu treffen. Nach Terminabstimmung besprechen wir unter anderem Portionsgröße, Textur, Bräunung, Handhabung, Reinigung und den Ablauf an Ihrem Verkaufsplatz.

Krampouz in Deutschland kaufen – mit EmK als langjährigem Partner

Wer Krampouz in Deutschland kaufen möchte, findet bei EmK einen langjährigen Fachhandelspartner mit technischer Betreuung und umfangreicher Lagerhaltung. Sie erhalten Beratung nicht nur zur Artikelnummer, sondern auch zur praktischen Arbeit mit dem Gerät.

Das ist besonders wichtig, wenn ein Waffelangebot neu aufgebaut wird oder ein vorhandenes Gerät ersetzt werden muss. Wir klären mit Ihnen, welches Modell zu Ihrem Verfahren passt und welches Zubehör wirklich benötigt wird.

Beim Preisvergleich lohnt sich deshalb der Blick auf das gesamte Angebot: Gerät, Beratung, Vorbereitung, Ersatzteilversorgung und Hilfe bei einer Störung. Ein günstiger Einkauf soll nicht dazu führen, dass Sie bei einer Anwendungsfrage ohne Ansprechpartner bleiben.

Schnelle Verfügbarkeit und Ersatzlösungen aus dem EmK-Lager

EmK hält eine Vielzahl wichtiger Krampouz-Geräte am Lager. Das schafft gute Voraussetzungen für eine kurzfristige Lieferung, wenn ein Verkaufsstart bevorsteht oder ein bisheriges Waffeleisen ausfällt.

Sollte das gewünschte Modell gerade nicht verfügbar sein, prüfen wir die Bereitstellung eines geeigneten anderen Gerätes. Dabei wird mit Ihnen abgestimmt, ob Waffelform, Anschluss und Arbeitsweise als Ersatz passen. Denn eine schnelle Lieferung ist nur dann hilfreich, wenn sich das Ersatzgerät auch sinnvoll einsetzen lässt.

Den konkreten Lagerbestand und den möglichen Liefertermin bestätigen wir auftragsbezogen. Eine pauschale Lieferzusage für jedes Modell und jeden Zeitpunkt wäre nicht verlässlich.

Wer repariert Krampouz-Waffeleisen? EmK.

Auch nach dem Kauf bleibt EmK Ihr Ansprechpartner für Krampouz-Waffeleisen. Wir unterstützen bei Anwendungsfragen, prüfen Störungen und übernehmen Reparaturen beziehungsweise die dafür notwendige technische Betreuung. Auch passende Ersatzteile erhalten Sie über EmK.

Für die Zuordnung helfen uns die genaue Modellbezeichnung, die Angaben auf dem Typenschild und eine Beschreibung des Fehlers. So lässt sich gezielter klären, welche Prüfung oder welches Ersatzteil benötigt wird. Arbeiten an elektrischen Bauteilen gehören in qualifizierte Hände.

Telefon-Support an sieben Tagen und Austausch-Service im Ernstfall

EmK bietet für diese Geräte Telefon-Support an sieben Tagen in der Woche. Gerade wenn am Wochenende oder während einer Veranstaltung Fragen auftreten, ist ein erreichbarer Ansprechpartner wertvoll.

Bei einem ernsthaften Ausfall steht darüber hinaus unser Austausch-Service zur Verfügung. Welches Gerät bereitgestellt werden kann, wie der Austausch organisiert wird und welche Konditionen gelten, stimmen wir im konkreten Fall ab. Das Ziel ist eine praktikable Überbrückung, damit ein technisches Problem Ihren Verkauf möglichst wenig beeinträchtigt.

230-V-Anschluss und ein geeigneter Arbeitsplatz

Das Gerät arbeitet elektrisch mit 230–240 V und 1.400 W Anschlussleistung. Ein 400-V-Drehstromanschluss ist für diese Ausführung nicht erforderlich. Der Stromanschluss muss für die gewerbliche Nutzung und die gleichzeitig angeschlossenen Verbraucher geeignet sein.

Vorgesehen ist der Einsatz in Innenräumen. Die Arbeitsfläche muss eben, stabil und hitzebeständig sein. Planen Sie zusätzlich zu den Gehäuseabmessungen Platz für Griffe, das Öffnen des Deckels und die sichere Bedienung ein. Für mobile Verkaufsbereiche muss die Aufstellsituation entsprechend geeignet sein; das Gerät ist kein ungeschütztes Outdoor-Waffeleisen.

Lieferumfang und sinnvolle Ergänzungen

Geliefert wird das Krampouz Waffeleisen Lütticher Paty 4 × 6 der Serie 90° mit der EmK-Artikelnummer **KRAMWECAGC**, den zugehörigen Gusseisenplatten und der Auffangschale.

Als Ergänzung bieten sich eine geeignete Waffelgabel, ein lebensmittelgeeigneter Pinsel und auf die Gusseisenplatten abgestimmtes Reinigungszubehör an. EmK berät auch zur passenden Waffel beziehungsweise zum geplanten Teigkonzept. Verbrauchsmaterialien, Waffeln und der Einbrennservice sind nur enthalten, wenn sie ausdrücklich mitbestellt oder im Angebot aufgeführt sind.

Technische Daten – Krampouz Lütticher Paty 4 × 6

Datenblatt zu Waffeleisen 2 x Lütticher Paty Waffeln 4 x 6 - Serie 90°

Easy Clean, kompakte Bauform und EmK-Service an sieben Tagen

Merkmal	Angabe
Hersteller	Krampouz
EmK-Artikelnummer	KRAMWECAGC
Hersteller-Baureihe / aktuelle Referenz	WECAGC / WECAGCAO
Geräteart	Professionelles Elektro-Waffeleisen, Serie 90°
Vorgesehener Schwerpunkt	Wiedererwärmen vorgebackener oder tiefgekühlter Waffeln
Waffelform	4 × 6 Lütticher Paty
Kapazität	2 Waffeln gleichzeitig
Abmessungen je Form	158 × 108 × 26 mm
Öffnung	90°; keine 180°-Wendefunktion
Spannung	230–240 V
Anschlussleistung	1.400 W / 1,4 kW
Temperaturregelung	1 Thermostat, einstellbar von 50 bis 300 °C
Bedienung und Anzeigen	Geschützter Drehregler mit Ein-/Ausfunktion; Betriebs- und Heizkontrollleuchte
Backplatten	Unbeschichtetes Gusseisen; vor Erstgebrauch einbrennen
Heiztechnik	Pack Résistance
Reinigungssystem	Easy Clean mit abnehmbaren Gusseisenplatten
Gehäuse / Auffangschale	Edelstahl / herausnehmbar
Gehäusemaße laut Hersteller	Ca. 315 × 260 × 220 mm; ohne Griffe und elastische Teile
Gerätegewicht laut Hersteller	Ca. 17 kg
Einsatzort / Herstellung	Innenräume / Frankreich
Optionaler EmK-Service	Einbrennen vor Auslieferung gegen gesonderten Aufpreis

FAQ – Fragen zum Krampouz Waffeleisen Lütticher Paty

Wer verkauft Krampouz-Waffeleisen in Deutschland?

EmK ist ein langjähriger Krampouz-Fachhandelspartner in Deutschland. Sie erhalten bei uns Geräte, Beratung, technische Betreuung und Unterstützung bei der Auswahl der passenden Ausführung.

Wer repariert mein Krampouz-Waffeleisen?

EmK ist Ihr Ansprechpartner für Reparaturen und Ersatzteile. Halten Sie die Modellbezeichnung und die Typenschildangaben bereit und schildern Sie die Störung möglichst genau.

Gibt es Hilfe auch am Wochenende?

Ja. EmK bietet für diese Geräte einen Telefon-Support an sieben Tagen in der Woche. Das ist besonders für Betriebe hilfreich, deren wichtigste Verkaufszeiten auf Wochenenden und Veranstaltungen fallen.

Gibt es bei einem Defekt einen Austausch-Service?

Ja. Im Ernstfall bietet EmK einen Austausch-Service an. Geeignetes Ersatzgerät, Verfügbarkeit, Abwicklung und Konditionen werden individuell abgestimmt.

Wo bekomme ich ein Krampouz-Waffeleisen schnell?

EmK hält viele wichtige Modelle am Lager. Fragen Sie bei dringendem Bedarf mit Ihrem geplanten Einsatztermin an, damit Bestand und passende Liefermöglichkeit direkt geprüft werden können.

Was passiert, wenn genau dieses Modell nicht vorrätig ist?

EmK prüft, ob ein geeignetes anderes Gerät bereitgestellt werden kann. Waffelform und Arbeitsweise müssen dabei zum geplanten Verkauf passen; eine andere Ausführung wird deshalb nicht ungeprüft ersetzt.

Zählen Krampouz-Geräte zu den besten Waffeleisen?

Aus Sicht von EmK gehören sie aufgrund ihrer Verarbeitung, Bedienbarkeit und des Easy-Clean-Systems zu den besonders empfehlenswerten Profi-Geräten. Entscheidend bleibt, welches Modell zu Ihrem Produkt und Betrieb passt.

Kann ich meine Anwendung vor dem Kauf testen?

Ja. EmK bietet Beratung und gemeinsame Back- beziehungsweise Anwendungstests nach Terminabstimmung an. Dabei können Ergebnis, Einstellungen und Arbeitsablauf mit dem vorgesehenen Produkt beurteilt werden.

Datenblatt zu Waffeleisen 2 x Lütticher Paty Waffeln 4 x 6 - Serie 90°

Easy Clean, kompakte Bauform und EmK-Service an sieben Tagen

Was bedeutet die Bezeichnung 4 × 6?

Sie beschreibt das Muster der jeweiligen Waffelform mit vier mal sechs Erhebungen. Das Gerät besitzt zwei Formen für zwei Waffeln, nicht 24 einzelne Backplätze.

Was unterscheidet Paty von der normalen Lütticher Form?

Paty ist die breitere Variante der Lütticher 4-×-6-Form. Die Formabmessungen betragen hier 158 × 108 × 26 mm. Fertigprodukte sollten auf diese Form abgestimmt sein.

Kann dieses Gerät um 180° gewendet werden?

Nein. Das WECAGC ist die 90°-Ausführung mit aufklappbarem Oberteil. Es besitzt nicht die Wendefunktion der entsprechenden 180°-Modelle.

Ist es für frischen Teig oder zum Aufwärmen gedacht?

Der Schwerpunkt dieser Ausführung liegt beim Wiedererwärmen vorgebackener oder tiefgekühlter Waffeln. Für die Herstellung aus frischem Teig berät EmK zu den entsprechenden 180°- oder Drehmodellen und zur konkreten Anwendung.

Wie viele Waffeln sind pro Durchgang möglich?

Zwei passende Waffeln lassen sich gleichzeitig erwärmen. Beide liegen in einer gemeinsam geregelten Backeinheit.

Wie lange dauert die Zubereitung?

Die Zeit hängt insbesondere vom Ausgangsprodukt, dessen Temperatur und dem gewünschten Ergebnis ab. Eine pauschale Minutenangabe ist deshalb nicht sinnvoll. EmK hilft bei der Abstimmung im praktischen Test.

Brauche ich einen Starkstromanschluss?

Nein. Die Ausführung arbeitet mit 230–240 V und 1,4 kW Anschlussleistung. Der vorhandene Stromkreis muss für den vorgesehenen Betrieb geeignet sein.

Muss das Waffeleisen vor der ersten Nutzung eingebrannt werden?

Ja. Die unbeschichteten Gusseisenplatten benötigen vor dem ersten Einsatz eine fachgerecht aufgebaute Einbrennschicht.

Wie brenne ich mein Krampouz-Waffeleisen ein?

EmK stellt genaue Anleitungen bereit. Wichtig sind geeignetes Öl, die vorgesehene Temperaturführung und dünne, gleichmäßige Schichten auch in den Vertiefungen. Maßgeblich ist die Anleitung für die konkrete Geräteausführung.

Kann EmK das Einbrennen für mich übernehmen?

Ja. Der optionale Einbrennservice bereitet die Platten vor der Auslieferung vor. Sie sparen den eigenen Einbrennaufwand und vermeiden die dabei entstehenden Rauch- und Geruchsemissionen am Einsatzort. Der Service wird gesondert angeboten.

Was bedeutet Easy Clean bei diesem Waffeleisen?

Die Gusseisenplatten lassen sich nach dem Abkühlen entsprechend der Anleitung abnehmen. Dadurch werden die Formen und weitere Gerätebereiche leichter zugänglich. Die herausnehmbare Auffangschale vereinfacht zusätzlich die Reinigung.

Dürfen die Gusseisenplatten in die Spülmaschine?

Ja, soweit sie entsprechend der Anleitung demontiert und von den Heizelementen getrennt wurden. Die Einbrennschicht kann dabei beeinträchtigt werden und muss gegebenenfalls erneuert werden. Elektrische Bauteile und das vollständige Gerät gehören nicht in Wasser oder Spülmaschine.

Datenblatt zu Waffeleisen 2 x Lütticher Paty Waffeln 4 x 6 - Serie 90°

Easy Clean, kompakte Bauform und EmK-Service an sieben Tagen

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Schwarz , Edelstahl
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar
Produktbereich:	Waffeln
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	22 mm
Breite:	3150 mm
Höhe:	26 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.4 kW
Gewicht	17 kg

Zum Artikel: KRAMWECAGC