



Produktbeschreibung

Das Waffeleisen Lorraine II mit Digitaltimer ist eine professionelle Lösung für Gastronomiebetriebe, die große, rechteckige Belgische Waffeln in doppelter Menge zubereiten möchten. Dieses Gerät ist ideal für Cafés, Restaurants und Bäckereien, die Wert auf eine großzügige und reichhaltige Waffelvariante legen, um ihren Gästen eine sättigende und attraktive Option zu bieten. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl, überzeugt das Waffeleisen durch seine robuste Konstruktion und professionelle Optik, die perfekt in jede gastronomische Küche passt. Die fest montierten Backplatten aus unbeschichtetem Grauguss gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung, sodass die Waffeln außen knusprig und innen weich gebacken werden. Mit zwei Digitaltimern und Thermostaten lässt sich der Backvorgang präzise steuern, was eine exakte Kontrolle über die Bräunungsstufe ermöglicht. So können Sie sicherstellen, dass Ihre Waffeln immer die perfekte Konsistenz und Farbe haben. Die Kontrollleuchten informieren zuverlässig über die Betriebsbereitschaft des Geräts. Durch die höhenverstellbaren Kunststofffüße kann das Waffeleisen stabil auf verschiedenen Oberflächen platziert werden, was eine flexible und sichere Handhabung garantiert. Das Lorraine II bietet Platz für vier Waffeln à 150 x 105 x 32 mm und eignet sich damit perfekt für einen schnellen und effizienten Einsatz in der Gastronomie, um eine hohe Kapazität und gleichbleibend gute Qualität zu gewährleisten.



Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Farbe:	Edelstahl
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Länge:	340 mm
Breite:	610 mm
Höhe:	250 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	4.4 kW
Gewicht	31 kg

[Zum Artikel: N12-40742DT](#)