

Descripción General: Waflera comercial individual de alto rendimiento diseñada para uso continuo en cafeterías, restaurantes y hoteles. Sistema de horneado giratorio de 180° que garantiza waffles belgas dorados, crujientes y perfectamente uniformes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Modelo	WW180XCE (Single Belgian)
Producción	Hasta 25 waffles / hora
Grosor de Waffle	2.5 cm (1 pulgada)
Alimentación Elect.	220-240V ~ 50/60Hz
Potencia Nominal	1400 Watts
Tipo de Enchufe	Tipo F (SCHUKO) - 0.91m
Dimensiones (AxAxP)	21.6 x 26.6 x 43.2 cm
Peso Neto	6.0 kg
Certificaciones	CE, RoHS
Repuesto Placas	Kit WW180XRP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Sistema Rotatorio de 180°

Permite el giro completo de las placas para asegurar una distribución homogénea de la mezcla y un horneado perfecto en ambas caras.

Placas Antiadherentes Triple Capa

Superficie Whitford® de fácil desmolde y limpieza rápida. Diseñadas para trabajo pesado y uso continuo.

Placas Intercambiables en Sitio

Permite el reemplazo sencillo de las placas mediante tornillería directa, eliminando tiempos muertos de mantenimiento.

Alertas Audiovisuales y Termostato

Luces LED de encendido/listo y alarma sonora (chime) al alcanzar la temperatura ideal y al finalizar el ciclo de horneado.

GUÍA BREVE DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Operación Recomendada:

- Precalentar el equipo en posición nivel 4 hasta escuchar los 6 pitidos de listo (LED Verde).
- Vértir la masa con la taza medidora en el centro y esparcir con espátula no metálica.
- Cerrar y girar 180° inmediatamente hacia la derecha.
- Retirar el waffle tras la alarma de 3 pitidos.

Cuidados y Limpieza:

- Desconectar y dejar enfriar completamente antes de limpiar.
- Usar paño húmedo o cepillo suave no metálico para retirar residuos.
- Prohibido:** Usar tenedores, fibras de alambre o sumergir el equipo en agua.
- Bandeja de goteo removible apta para lavavajillas.