



GOFROWNICA 1200W - 2 GOFRY

Cena brutto	115,49 zł
Cena netto	93,89 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	68016
Kod producenta	68016
Kod EAN	5906083119811
Producent	Lund

Opis produktu

Gofrownica Lund 1200W - 2 gofry (model 68016)

Elektryczna gofrownica z funkcją obracania o 180° i regulacją temperatury 150-210°C. Płyta grzejna 220 x 180 mm umożliwia jednoczesne pieczenie dwóch gofrów belgijskich. Nieprzywierająca powłoka bez PFAS, PFOA i BPA.

Moc 1200 W

Regulacja temperatury 150-210°C

Płyta grzejna 220 x 180 mm

Funkcja obrotu 180°

Charakterystyka gofrownicy Lund 1200W

Moc 1200 W i równomierne nagrzewanie

Wysoka moc zapewnia szybkie osiągnięcie temperatury roboczej oraz równomierne rozprowadzenie ciepła po całej powierzchni płyty. Skraca to czas pieczenia i pozwala na przygotowanie kolejnych porcji gofrów bez długiego oczekiwania między cyklami.

Funkcja obracania o 180° dla równomiernego wypieku

Mechanizm obrotu umożliwia obrócenie urządzenia o 180° podczas pieczenia. Ciasto równomiernie rozprowadza się po całej powierzchni płyty, co zapewnia jednolite zarumienienie i teksturę gofra z obu stron. Szczególnie przydatne przy cieście o gęstszej konsystencji.

Regulacja temperatury 150-210°C

Termostat umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie 150-210°C. Niższe temperatury (150-170°C) nadają się do gofrów jaśniejszych i delikatniejszych, wyższe (190-210°C) zapewniają intensywne zarumienienie i chrupiącą skorupkę. Możliwość dostosowania do różnych przepisów i preferencji.

Powłoka nieprzywierająca bez PFAS, PFOA i BPA

Płyty grzewcze pokryte nieprzywierającą powłoką wolną od związków perfluorowanych (PFAS, PFOA) oraz bisfenolu A (BPA). Ułatwia wyjmowanie gofrów bez użycia tłuszczu oraz upraszcza czyszczenie powierzchni po użyciu. Bezpieczniejsza alternatywa dla tradycyjnych powłok teflonowych.

Specyfikacja techniczna

Model	68016
Moc znamionowa	1200 W
Zakres regulacji temperatury	150-210°C
Rozmiar płyty grzewczej	220 x 180 mm
Wymiary zewnętrzne	224 x 110 x 337 mm
Materiał obudowy	ABS i stal nierdzewna
Powłoka płyt	Nieprzywierająca, bez PFAS/PFOA/BPA
Waga	2,2 kg
Funkcja obrotu	180°
Lampka kontrolna	Tak
Uchwyt izolowany	Tak (cool touch)
Antypoślizgowe nóżki	Tak
Schówek na przewód	Tak
Przechowywanie pionowe	Tak

Zastosowanie gofrownicy

- Przygotowanie gofrów belgijskich na śniadanie lub deser
- Wypieki dla rodziny – jednoczesne pieczenie dwóch gofrów
- Organizacja spotkań z możliwością szybkiego przygotowania większej ilości porcji

-
- Tworzenie gofrów o różnym stopniu zarumienienia dzięki regulacji temperatury
 - Pieczenie gofrów z dodatkami (owoce, czekolada, orzechy) wymagających precyzyjnej kontroli temperatury
 - Wykorzystanie w gastronomii domowej i małych punktach usługowych
 - Przygotowanie gofrów dietetycznych z alternatywnych mąk przy niższych temperaturach

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płyty wilgotną szmatką i uruchomić urządzenie na maksymalnej temperaturze przez 10 minut bez ciasta. Pozwoli to usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Pomieszczenie powinno być wietrzone ze względu na możliwy zapach z nowych elementów grzewczych.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu urządzenia płyty należy czyścić wilgotną szmatką lub gąbką bez użycia ostrych detergentów i drapaczy. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie. Resztki ciasta można usunąć drewnianą lub silikonową łopatką. Regularne czyszczenie po każdym użyciu wydłuża żywotność powłoki nieprzywierającej.

Przechowywanie

Gofrownicę można przechowywać w pozycji pionowej, co zmniejsza zajmowaną przestrzeń do 50% w porównaniu z przechowywaniem poziomym. Schowek na przewód ułatwia uporządkowane składowanie. Urządzenie powinno być przechowywane w suchym miejscu, z dala od źródeł wilgoci.

Bezpieczeństwo użytkowania

Izolowany uchwyt typu cool touch pozostaje chłodny podczas pracy, co zapobiega poparzeniom. Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie na blacie. Rowek wokół płyt zapobiega wypływaniu nadmiaru ciasta. Lampka kontrolna sygnalizuje gotowość do pracy – należy odczekać, aż urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę przed nalaniem ciasta.