



GOFROWNICA 1500W - 4 GOFRY

Cena brutto	122,29 zł
Cena netto	99,42 zł
Dostępność	Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	68015
Kod producenta	68015
Kod EAN	5906083119804
Producent	Lund

Opis produktu

Gofrownica 1500W Lund 68015 – 4 gofry kwadratowe

Urządzenie do jednoczesnego wypieku czterech kwadratowych gofrów z regulacją temperatury 150-210°C. Moc 1500W zapewnia szybkie nagrzewanie płyt o powierzchni 240 x 240 mm z nieprzywierającą powłoką.

Moc grzewcza 1500 W

Liczba gofrów 4 kwadratowe

Regulacja temperatury 150-210°C

Powierzchnia płyty 240 x 240 mm

Charakterystyka techniczna gofrownicy

Moc 1500W i równomierne nagrzewanie

Element grzewczy o mocy 1500W skraca czas nagrzewania urządzenia do temperatury roboczej. Równomierne rozprawdanie ciepła po powierzchni płyt eliminuje nierównomierne wypieczenie i zapewnia jednolitą konsystencję gofrów.

Regulacja temperatury 150-210°C

Termostat pozwala dostosować temperaturę płyt do rodzaju ciasta i pożądanej chrupkości. Niższe wartości (150-170°C) sprawdzają się przy ciastach delikatnych, wyższe (190-210°C) przy grubszych mieszankach wymagających intensywnego wypieku.

Nieprzywierająca powłoka płyt

Powłoka antyprzypaleniowa ułatwia oddzielenie upieczonego gofra od powierzchni płyty bez uszkodzenia struktury. Zmniejsza zużycie tłuszczu do smarowania i przyspiesza czyszczenie po użyciu.

Obudowa ABS i stal nierdzewna

Połączenie tworzywa ABS z elementami ze stali nierdzewnej zwiększa odporność na uszkodzenia mechaniczne i termiczne. Stal nierdzewna przy płytach zapobiega odkształceniom w wysokich temperaturach.

Izolowany uchwyt cool touch

Uchwyt z materiału termoizolacyjnego pozostaje chłodny podczas pracy urządzenia. Rozwiązanie eliminuje ryzyko poparzeń przy otwieraniu i zamykaniu gofrownicy w trakcie wypieku.

Rowek na nadmiar ciasta

Obwodowy rowek wokół płyt zbiera ciasto wyciekające podczas zamykania pokrywy. Zapobiega brudzeniu blatu roboczego i ułatwia utrzymanie czystości w miejscu pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 68015
Moc znamionowa	1500 W
Liczba gofrów	4 kwadratowe
Wymiary płyty grzewczej	240 x 240 mm
Zakres regulacji temperatury	150-210°C
Powłoka płyt	Nieprzywierająca

Materiał obudowy	ABS, stal nierdzewna
Lampka kontrolna LED	Tak (gotowość i zakończenie)
Typ uchwytu	Cool touch (izolowany)
Nóżki	Antypoślizgowe
Schówek na przewód	Tak
Możliwość pionowego przechowywania	Tak
Wymiary zewnętrzne	304 x 254 x 143 mm
Długość przewodu zasilającego	75 cm
Waga	2,6 kg

Zastosowanie gofrownicy 4-polowej

- Przygotowanie śniadań dla rodziny – jednoczesny wypiek 4 porcji skraca czas oczekiwania
- Desery na przyjęcia – szybkie wytworzenie większej liczby porcji dla gości
- Gofry belgijskie i amerykańskie – regulacja temperatury umożliwia dostosowanie do różnych typów ciasta
- Wytrawne wersje z dodatkami (ser, zioła) – alternatywa dla tradycyjnych słodkich gofrów
- Gofry z mąki pełnoziarnistej lub bezglutenowej – możliwość eksperymentowania z różnymi składami
- Przekąski na imprezy – bazowa forma do dalszej dekoracji i personalizacji
- Szybkie posiłki w weekendy – wypiek czterech gofrów w 3-5 minut

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płyty wilgotną szmatką i przeprowadzić cykl nagrzewania bez ciasta przez 5-10 minut w celu usunięcia pozostałości produkcyjnych. Lekkie zadymienie podczas pierwszego nagrzewania jest normalne.

Przygotowanie do wypieku

Gofrownicę należy nagrzać do wybranej temperatury (lampka LED sygnalizuje gotowość). Płyty można lekko posmarować olejem lub masłem – nieprzywierająca powłoka minimalizuje ilość potrzebnego tłuszczu. Ciasto nakłada się na środek każdego pola płyty dolnej.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu urządzenia płyty należy przetrzeć wilgotną szmatką lub gąbką. Nie używać ostrych narzędzi ani ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powłokę. Rowek na ciasto czyści się miękką szczoteczką lub szmatką.

Przechowywanie

Urządzenie można przechowywać w pozycji pionowej, co zmniejsza zajmowaną powierzchnię. Przewód zasilający należy zwinąć i

umieścić w dedykowanym schowku. Przed schowaniem gofrownica musi być całkowicie sucha.

Produkty powiązane

Do gofrownicy Lund 68015 warto rozważyć: miski i miarki do przygotowania ciasta, łopatkę silikonową do nakładania masy, pojemniki do przechowywania gofrów, a także zestawy foremek do dekoracji dodatków.