



TOASTWELL NBWB

ALRp
Agentur AB

Ej lagervara - finns endast på beställning



Våffeljärn för belgiska våfflor

Belgiska våfflor är idealiska för en 24-timmars fastfood anläggning, likaväl som för en exklusiv restaurang. Toppad med frukt eller fruktkräm, serverad med smaksatta såser eller bara pudrad med socker till frukost, är det en lockande anrättning för dina kunder.

I caféet, serverade med grädde eller glass, blir de snart traktens mest populära mellanmål.

Belgiska våfflor har ändrat karaktär och blivit ett alternativ till frukt eller grönsaksrätter, eller till annan snabbmat som lunch. De kan också utgöra en exklusiv dessert efter maten.

Våfflorna är högmarginal produkter som efterfrågas av dina kunder. Därför får du mycket snart din investering återbetalad. Toastwell NBWB ger med sitt unika roterande bakjärn en jämn kvalitet på dina 40 mm tjocka våfflor.

[Tillbaka till översikten](#)

[Utskrivbar version av dokumentet](#)

[Webshopen](#)

- Konstnadseffektiv, snål på mix
- Hög kapacitet, 8-26 våfflor i timme (16-52 port.)
- Tillförlitlig
- Lätt att rengöra
- Flexibel
- Kräver litet utrymme

Teknisk information	
Vikt	10 Kg
Mått	254x394x229 mm (BxDxH)
Effekt	1,0 kW
Kapacitet våfflor/timme	20 st 18 cm's våfflor
Kapacitet portioner / timme	40 st (1/2 våffla)
Elanslutning	230V 10A