

HVD ロータリーワッフルメーカー



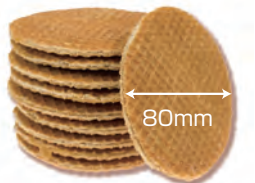
Stroopwaffels (ストロープワッフル)

格子状模様の薄くて円形のワッフル生地の中にキャンメル生地を挟んだ、オランダの代表的なお菓子です。直径10cmのものが古くから作られておりますが、現在では5cm～25cmまでのさまざまな大きさものが作られています。



Stroopwaffels (ストロープワッフル)

参考焼成時間：15秒
1回の焼成枚数：3枚



MEERT

Depuis 1761

1761年創業の老舗、メール【MEERT】のワッフル。フランス北部、ベルギー国境に接する町の代表する銘菓。

型 式：GF-F ストロープワッフル

※当機は反転焼成（ロータリー）が可能です。

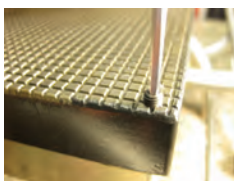
外形寸法：W350×D330×H380mm

電 源：単相100V 1.6kW、単相200V 2.4kW

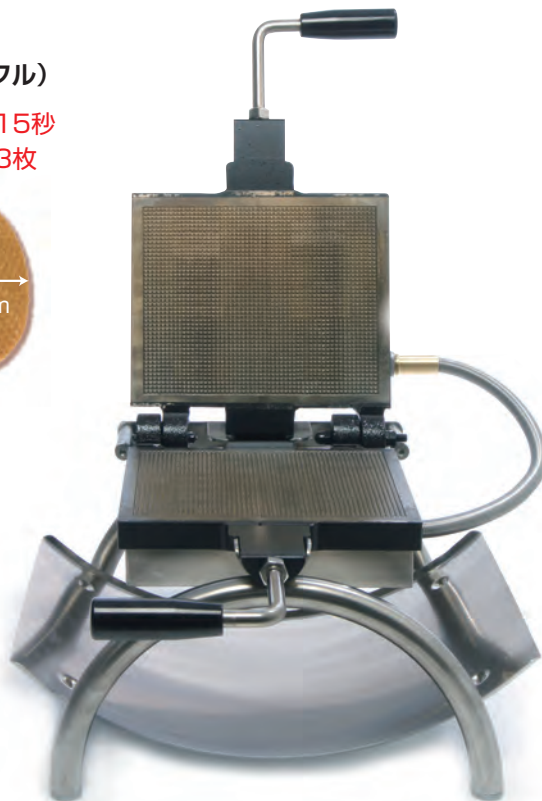
本体重量：29kg

焼成プレート寸法：W230×D185×H40mm

※プレート間（INAHO, B25）で互換性があります。



生地の高さ調整（2～5.5mm）が可能です。



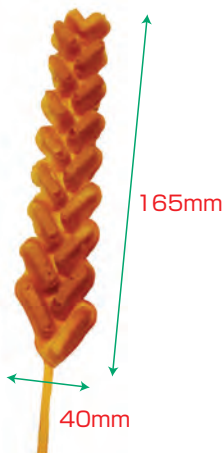
INAHO type (イナホタイプ)

ユニークな稲穂の形状はアピール度満点です。そのバラエティーを色彩豊かに並べることで、思わず足を止めて見入ってしまいます。ベルギーではプレーンタイプだけを販売しておりますが、日本向けにグレーズ掛けやドライフルーツ入り、アールグレー茶葉等を入れて更なる付加価値を！



INAHO type (イナホタイプ)

参考焼成時間：2分
1回の焼成本数：3本



型 式：INAHO TYPE

※当機は反転焼成（ロータリー）が可能です。

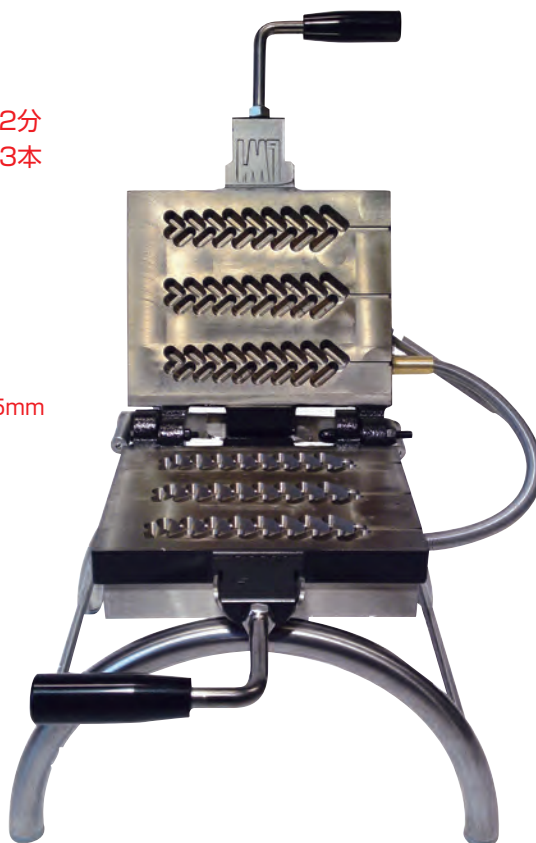
外形寸法：W350×D330×H380mm

電 源：単相100V 1.6kW、単相200V 2.4kW

本体重量：29kg

焼成プレート寸法：W230×D185×H40mm

※プレート間（GF-F, B25）で互換性があります。



HVD ロータリーワッフルメーカー



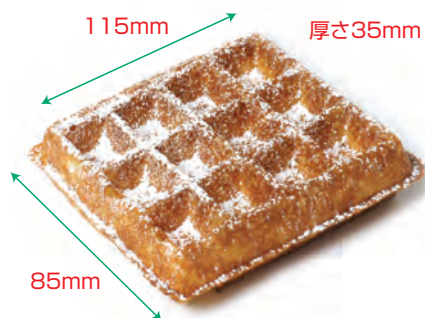
Liege waffles & Brussels waffles (リエージュ & ブリュッセル)



厚さ35mm
80mm

Liege waffles (リエージュワッフル)

参考焼成時間：4分
1回の焼成枚数：4枚



115mm 厚さ35mm

85mm

Brussels waffles (ブリュッセルワッフル)

参考焼成時間：4分
1回の焼成枚数：4枚



型 式：B25 (3マス×4マス) 4面
※当機は反転焼成 (ロータリー) が可能です。
外形寸法：W350×D330×H380mm
電 源：単相100V 1.6kW、単相200V 2.4kW
本体重量：27kg
焼成プレート寸法：W230×D185×H40mm
※プレート間 (GF-F, INAHO) で互換性があります。

Heart waffles (ハートワッフル)



165mm

厚さ35mm

Heart waffles (ハートワッフル)

参考焼成時間：4分
1回の焼成枚数：2枚



型 式：A57 (ハート) 2面
※当機は反転焼成 (ロータリー) が可能です。
外形寸法：W350×D330×H380mm
電 源：単相200V 2.6kW 本体重量：35kg
焼成プレート寸法：W340×D230×H40mm
※他機種とのプレートサイズが異なる為、交換不可。

お客様のロゴの入ったオリジナルプレートが1セットから製作できます。

