

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 19/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Gofrar Elétrica Simples 305x440x230 mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.308	<b>Modelo:</b>	MÁQUINA GOFRAS ELETRICA SIMPLES GES 20 (Q.4X6)
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

**Marca**

UDI

## Descricao Resumida

Máquina de gofrar elétrica profissional com placa de ferro fundido para distribuição uniforme de calor. Gofres crocantes em 2-3 min. Controlo de temperatura 0-300 °C e bandeja removível para limpeza fácil. Dimensões compactas 305x440x230 mm, 230V.

## Descricao Completa

### Máquina de Gofrar Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de gofrar elétrica (também conhecida como máquina de waffles ou waffleira) destaca-se pela sua eficiência e durabilidade, ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho fiável e resultados consistentes. A placa de ferro fundido de alta qualidade assegura uma distribuição uniforme do calor, garantindo gofres perfeitamente dourados e crocantes em apenas 2-3 minutos. Este equipamento é indispensável em qualquer cafeteria, pastelaria ou buffet de pequeno-almoço.

A pensar na operação diária em ambientes profissionais, este modelo integra funcionalidades que simplificam a utilização e manutenção. O termostato ajustável permite um controlo preciso da temperatura entre 0-300 °C, adaptando-se a diferentes massas e receitas. Os pés ajustáveis oferecem estabilidade em várias superfícies, enquanto as luzes de controlo indicam o estado de funcionamento do equipamento, promovendo uma utilização segura e eficiente.

A limpeza é notoriamente facilitada graças à bandeja removível patenteada que recolhe o excesso de massa, minimizando o desperdício e o tempo necessário para a manutenção pós-utilização. Esta característica é crucial para manter os padrões de higiene exigidos no setor HORECA, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo.

### Aplicações

Perfeita para hotéis, cafés, casas de chá, pastelarias, e food trucks que desejem servir gofres recém-feitos. A sua capacidade de produção rápida e de qualidade é ideal para períodos de pico, como pequenos-almoços e lanches. É também uma excelente opção para buffets e eventos de catering, onde a consistência e a apresentação são fundamentais para a satisfação do cliente.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	305x440x230 mm
<b>Peso Líquido</b>	19 kg
<b>Potência</b>	1.6 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato 0-300 °C
<b>Placa</b>	Ferro Fundido (4x6)
<b>Funcionalidades</b>	Interruptor On/Off, Luzes controlo, Pés ajustáveis, Bandeja removível