

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: 14/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Elétrica Para Cones de Waffles GES 40 – 1.6 kW

Informações do Produto

SKU:	UD2230.310	Modelo:	MAQUINA DE GOFRAS ELETRICA GES 40 (CONES)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA DE GOFRAS ELETRICA GES 40 (CONES)

Descrição Resumida

Máquina elétrica de cones para waffles, 1.6 kW, com placas de ferro fundido e bandeja removível, ideal para uso profissional em hotelaria. Dimensões: 305x440x230 mm.

Descricao Completa

máquina de waffles elétrica — Máquina Elétrica Para Cones de Waffles – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a qualidade da máquina de waffles elétrica (também conhecida como máquina de gofras ou wafflera) desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria. Este equipamento profissional garante uma produção consistente e de alta qualidade, essencial para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu serviço e apresentar produtos superiores aos seus clientes.

Equipada com placas de ferro fundido de elevada condutividade, esta máquina assegura uma distribuição uniforme do calor, garantindo um cozimento perfeito. Obtenha waffles douradas e crocantes em apenas 2 minutos e 30 segundos, incrementando a produtividade da sua cozinha.

A pensar na higiene e manutenção, este modelo inclui uma bandeja de fundo removível, concebida para reter o excesso de massa, simplificando significativamente a limpeza e contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

Aplicações

Ideal para pastelarias, cafeterias, hotéis, restaurantes e qualquer negócio de restauração que deseje oferecer cones de waffles de excelência. A sua rapidez e eficiência tornam-na perfeita para ambientes de alto volume e exigência, garantindo waffles saborosos e perfeitamente cozinhados a cada utilização. Este equipamento é robusto e projetado para um uso comercial intensivo, assegurando durabilidade e desempenho.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	305 x 440 x 230 mm
Peso Líquido	19 kg

Característica	Detalhe
Potência	1.6 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável de 0-300 °C
Placas	Ferro fundido altamente condutor
Limpeza	Bandeja removível para excesso de massa
Segurança/Controlo	Interruptor liga/desliga, interruptor luminoso
Estabilidade	Pés ajustáveis