

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

## Máquina de Waffles Elétrica Profissional 6x4 Quadrados

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.880	<b>Modelo:</b>	UD2522.880
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	21 kg	<b>Dimensões:</b>	300 x 320 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2522.880

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de waffles e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de waffles profissional simples possui dimensões de 300x320x300 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação, bem como o acesso para manutenção. Certifique-se de que a superfície de instalação seja estável e resistente ao calor., Q: Quais são os requisitos de energia para a máquina de waffles profissional? A: Esta máquina de waffles opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2,2 kW. É fundamental que o ponto de energia elétrica disponível no local de instalação seja compatível com estes requisitos para assegurar o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se sempre a instalação por um electricista qualificado., Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção da máquina de waffles para prolongar a sua vida útil? A: Para a limpeza diária, desligue a máquina e deixe-a arrefecer. Utilize um pano húmido para limpar as placas de cozedura e a carcaça externa, evitando o uso de produtos abrasivos ou jatos de água diretos. Para resíduos de massa mais persistentes, pode usar uma escova macia. A manutenção regular, conforme indicado no manual do utilizador, assegura o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	máquina de waffles profissional, máquina de gofras elétrica, waffles 6x4 quadrados
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	14045
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Gofras Simples 6x4 Quadrados
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Gofras Simples 6x4 Quadrados
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	BAR E CAFETARIA > Máquina de Waffles
<b>Categorias Secundárias</b>	BAR E CAFETARIA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS440.317.002,MS440.317.009

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Ajuste a temperatura e o tempo de cozadura com precisão para diferentes tipos de massa (fresca, pré-cozida, congelada), garantindo sempre a textura e o dourado ideais, sem queimar ou deixar cru., Utilize um spray antiaderente específico para equipamentos de alta temperatura antes de cada utilização intensiva, prolongando a vida útil das placas e facilitando a extração dos waffles sem danificar a forma., Implemente um sistema de rotação de massas, preparando pequenos lotes à medida que a procura aumenta, para assegurar que os waffles servidos são sempre frescos e crocantes, maximizando a satisfação do cliente., Realize a limpeza das placas após cada serviço, utilizando utensílios não abrasivos e um pano húmido, para evitar a acumulação de resíduos caramelizados que podem afetar o sabor e a higiene, bem como a vida útil do equipamento.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Pastelaria/Cozinheiro de Pequenos-Almoços (Hóteis), Gerente de Cafeteria/Pastelaria, Responsável de F&amp;B (Catering e Eventos)</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Preparada para confeccionar diferentes tipos de massa: congelada pré cozida e fresca&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 300x320x300 mm&lt;br /&gt; Peso liquido: 21 kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 23 kg&lt;br /&gt; Potência: 2,2 kw&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRPLL6006E,HRPR7508E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Pequenos-almoços e Brunches em Hotéis: Em buffets de pequeno-almoço ou brunch de hotéis, esta máquina permite uma produção contínua de waffles frescos e quentes, preparados na hora ou em pequenos lotes para manter a frescura. A sua rapidez de confeção assegura que os hóspedes têm sempre waffles disponíveis, minimizando os tempos de espera e otimizando o fluxo de serviço durante os períodos de maior afluência., Cafeterias e Pastelarias com Serviço de Lanche: Para cafeterias e pastelarias que oferecem opções de lanche ou sobremesa, a máquina de waffles é fundamental para a preparação rápida de waffles com diversos toppings. A capacidade de utilizar massas pré-preparadas ou congeladas agiliza o processo, permitindo que o staff prepare um waffle de qualidade superior em poucos minutos, aumentando a satisfação do cliente e a rotatividade da mesa., Serviço de Catering para Eventos Corporativos: Em eventos de catering, especialmente para coffee breaks ou estações de sobremesas, a Máquina de Waffles Elétrica Simples oferece uma solução prática para servir um item de menu popular e personalizável. A sua portabilidade e facilidade de utilização em diferentes locais permitem uma operação eficiente, garantindo que os waffles são servidos quentes e com a qualidade esperada, elevando a experiência gastronómica do evento.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Waffles Elétrica Simples 6x4 Quadrados é um equipamento robusto e eficiente, projetado para otimizar a produção de waffles em ambientes de hotelaria e restauração. Com uma potência de 2,2 kW e funcionamento a 230 V, garante aquecimento rápido e uniforme, essencial para manter a consistência e a qualidade do produto final mesmo em picos de procura. A sua construção durável e facilidade de operação contribuem para a rentabilidade e a excelência operacional, permitindo aos profissionais expandir a oferta de pequenos-almoços, brunches ou sobremesas com um produto de elevada aceitação e margem.

## Descricao Resumida

Máquina de waffles elétrica profissional, 230V, permite preparar waffles 6x4 quadrados a partir de massas frescas ou congeladas. Dimensões: 300x320x300 mm.

## Descricao Completa

Olá. Segue a descrição otimizada para o produto:

### Máquina de Waffles — Principais Vantagens

Amplie a sua oferta comercial com a máquina de waffles elétrica, um equipamento concebido para a confeção de sobremesas e pequenos-almoços. Este aparelho industrial permite fazer waffles de 6x4 quadrados, garantindo resultados crocantes e homogêneos a cada operação, cruciais para a consistência na sua ementa.

A estrutura robusta e o design pensado para um desempenho fiável asseguram uma longevidade excepcional, mesmo em ambientes de cozinha movimentados. A facilidade de manuseamento e os requisitos mínimos de manutenção tornam este equipamento uma escolha económica para negócios de restauração que procuram agilizar os processos e manter elevados padrões de qualidade.

Capaz de processar massas diversas, desde as congeladas e pré-cozidas às frescas, esta unidade oferece-lhe flexibilidade para adaptar-se rapidamente a qualquer necessidade de produção. É uma adição valorizável para qualquer estabelecimento que ambicione destacar-se pela qualidade e variedade da sua oferta.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento enquadra-se de forma ideal em diversos estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. Em cafés e gelatarias, facilita a preparação rápida de waffles para lanches e sobremesas, atraindo clientela com opções quentes e personalizáveis. Para hotéis e restaurantes,

promove uma oferta diversificada em buffets de pequeno-almoço e brunch, garantindo a satisfação dos hóspedes com produtos feitos na hora.

Em pastelarias e snack-bares, a adaptabilidade a diferentes tipos de massa, incluindo congelada, permite uma otimização do tempo de preparação e uma resposta eficaz a picos de procura. Este aparelho versátil é, portanto, uma mais-valia para quem procura um retorno rápido sobre o investimento em cozinhas comerciais e estabelecimentos com elevado volume de produção.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	300x320x300 mm
Peso Líquido	21 kg
Peso Bruto	23 kg
Potência	2,2 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

**P: Esta máquina de waffles é adequada para massas congeladas?**

R: Sim, a máquina de waffles elétrica foi pensada para a confeção de massas diversas, incluindo congeladas, pré-cozidas e frescas. Garante sempre um resultado homogénio e deliciosos waffles, independentemente do tipo de massa utilizada.

**P: Quais são os requisitos de energia para este equipamento?**

R: Esta máquina de waffles funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2,2 kW. É essencial que o ponto de energia elétrica disponível no local de instalação seja compatível com estes requisitos para assegurar o funcionamento seguro e eficiente do aparelho.

**P: Como devo realizar a limpeza e manutenção da máquina para prolongar a sua vida útil?**

R: Para a limpeza diária, desligue o equipamento e deixe-o arrefecer. Utilize um pano húmido para limpar as placas de cozedura e a carcaça externa, evitando o uso de produtos abrasivos ou jatos de água diretos. A manutenção regular ajuda a preservar a eficiência e durabilidade do seu aparelho.

**P: Quais são as dimensões da máquina de waffles e o espaço necessário para a sua instalação?**

R: A Máquina de Waffles Elétrica Profissional possui dimensões de 300x320x300 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação, bem como o acesso para manutenção.

**P: Quais as vantagens de utilizar uma máquina de waffles elétrica versus uma a gás?**

R: As máquinas de waffles elétricas, como este modelo, oferecem um controlo de temperatura mais preciso e constante, assegurando waffles uniformemente cozinhados. São geralmente mais fáceis de usar e limpar, ideais para estabelecimentos que valorizam a praticidade e a consistência no resultado final.