

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gofras Dupla Elétrica 6x4 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.882	Modelo:	UD2522.882
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	580 x 320 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2522.882

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de gofras e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta máquina de gofras dupla tem dimensões de 580x320x300 mm. Recomenda-se um espaço mínimo que permita a ventilação adequada e o acesso fácil para operação e limpeza, especialmente considerando a abertura das placas para inserção e remoção das gofras. Assegure também um espaço de trabalho conveniente para evitar acidentes e otimizar o fluxo de preparação.

Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar esta máquina de gofras? A: A máquina de gofras dupla opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 2,2 + 2,2 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos, dispondo de tomadas e circuitos devidamente dimensionados para suportar a carga, garantindo segurança e o bom funcionamento do equipamento.

Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza regular da máquina de gofras dupla? A: Para a manutenção e limpeza, é aconselhável desligar a máquina e esperar que arrefeça completamente. Utilize um pano húmido para limpar as superfícies externas e uma escova macia para remover os resíduos das placas de cozedura. Evite usar produtos abrasivos ou imergir o equipamento em água para prolongar a sua vida útil e manter a higiene. Consulte o manual para instruções mais detalhadas.

Q: Existe alguma garantia para esta máquina de gofras e qual o processo de assistência técnica? A: Sim, a máquina de gofras dupla beneficia de uma garantia padrão. Em caso de necessidade de assistência técnica, deverá contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, que o guiará através do processo de reporte de avaria e agendamento da intervenção, assegurando uma resolução rápida e eficiente para minimizar o tempo de inatividade do seu equipamento.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina de gofras dupla, máquina de waffles profissional, gofrera elétrica 6x4
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14047
Alt Text Imagens	Maquina Gofras Dupla 6x4 Quadrados
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Gofras Dupla 6x4 Quadrados
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Máquina de Waffles
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.002,MS440.317.011,MS440.317.064

Uso Profissional - Dicas

Utilize massas pré-preparadas de alta qualidade para garantir consistência e otimizar o tempo de serviço, especialmente em horas de ponta., Ajuste as temperaturas de cada placa de forma independente para diferentes tipos de massa ou para manter uma placa em modo de espera, economizando energia., Assegure a limpeza regular das placas antiaderentes após cada serviço para evitar o acúmulo de resíduos e prolongar a vida útil do equipamento, mantendo a higiene., Explore a versatilidade do equipamento para além das gofras doces, introduzindo opções salgadas como acompanhamento de pratos principais ou snacks inovadores.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Pastelaria/Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Pastelaria

Descrição Curta Original

<p>Preparada para confeccionar diferentes tipos de massa: congelada pré cozida e fresca</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 580x320x300 mm
 Peso líquido: 43 kg
 Peso bruto: 54 kg
 Potência: 2,2+2,2 kw</p><p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRPR2F7508E,HRPR7508E,HRPLL6006E

Uso Profissional - Casos de Uso

Buffets de Pequeno-Almoço e Brunch em Hotéis: Em hotéis de 4 ou 5 estrelas, esta máquina permite a produção contínua de gofras frescas, quentes e estaladiças, servidas no momento aos hóspedes. A independência térmica das placas possibilita preparar diferentes tipos de massa, como as clássicas de Liège e as de Bruxelas, em simultâneo, sem comprometer a qualidade ou a velocidade do serviço durante os picos da manhã., Cafeterias e Pastelarias com Serviço de Take-Away: Para estabelecimentos com elevado volume de clientes que procuram opções rápidas e saborosas, a máquina de gofras dupla é ideal. Permite preparar duas porções em poucos minutos, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de espera. A consistência na cozedura assegura que cada gofra, seja para consumo no local ou para take-away, cumpre os padrões de qualidade exigidos., Eventos de Catering e Food Trucks: Em contextos de eventos, feiras ou food trucks, onde a mobilidade e a rapidez são cruciais, esta máquina oferece uma solução robusta e eficiente. A sua capacidade de produção duplicada é essencial para servir um grande número de clientes em curtos espaços de tempo, maximizando o volume de vendas e a satisfação do cliente, com gofras sempre acabadas de fazer.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Gofras Dupla Elétrica 6x4 Quadrados Profissional é um equipamento fundamental para qualquer estabelecimento HORECA que procure otimizar a sua oferta de pequeno-almoço, brunch ou snack. Com a capacidade de produzir simultaneamente dois conjuntos de gofras, garante uma resposta eficaz e consistente à procura, mesmo em períodos de maior afluência, elevando o padrão de serviço e a satisfação do cliente através da entrega de produtos frescos e de qualidade superior.

Descrição Resumida

Máquina de gofras elétrica dupla para uso profissional. Prepara duas gofras de 6x4 simultaneamente, com controlo de temperatura individual.

Descrição Completa

Explore a funcionalidade e o desempenho desta máquina de waffles dupla, desenvolvida para satisfazer as exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria. Com a sua capacidade excecional, consegue preparar em simultâneo dois conjuntos de gofras no formato 6x4, garantindo um serviço rápido e contínuo, mesmo em períodos de maior afluência. Este equipamento é indispensável para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada rotação.

A versatilidade é um dos pilares deste aparelho, que integra sistemas de aquecimento autónomos e termóstatos ajustáveis. Esta característica oferece um controlo rigoroso da temperatura para cada placa, assegurando uma confeção uniforme e com resultados perfeitos. Desta forma, é possível adaptar a cozedura a distintos tipos de massa — sejam estas congeladas, pré-cozidas, frescas ou receitas exclusivas do seu espaço —, proporcionando gofras sempre crocantes e deliciosas que irão surpreender os seus clientes.

Priorizando a durabilidade e a facilidade de manutenção, esta gofrera apresenta um design robusto construído com materiais de alta qualidade, o que lhe confere uma longa vida útil. A limpeza é significativamente simplificada, contribuindo para a manutenção de um ambiente higiénico. A sua estrutura compacta e eficiente otimiza o espaço disponível na sua cozinha profissional, tornando-a um ativo valioso para qualquer negócio que deseje expandir a sua oferta com apetitosas gofras.

máquina de gofras dupla — Gofrera Elétrica — Principais Vantagens

- **Produção Dupla Otimizada:** Capacidade de confeccionar duas gofras de 6x4 simultaneamente, aumentando a produtividade e reduzindo os tempos de espera, ideal para picos de serviço.
- **Controlo Térmico Independente:** Sistemas de aquecimento e termóstatos ajustáveis para cada placa, permitindo uma cozedura precisa e uniforme, adaptável a diferentes tipos de massa.
- **Resultados Consistentes e Crocantes:** Garante gofras perfeitamente cozidas, estaladiças e saborosas, independentemente da massa utilizada – frescas, pré-cozidas ou congeladas.
- **Design Robusto e Duradouro:** Construção com materiais de alta qualidade para assegurar uma longa vida útil do equipamento e resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Manutenção Simplificada:** Facilidade de limpeza que contribui para a higiene e eficiência operacional, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta gofrera de dupla produção é uma solução versátil para uma diversidade de estabelecimentos profissionais. É ideal para cafeterias e pastelarias que procuram oferecer um pequeno-almoço ou lanche diferenciado, garantindo qualidade e rapidez. Em hotéis e restaurantes, integra-se perfeitamente em buffets de pequeno-almoço ou brunches, onde a confeção ao vivo de gofras frescas eleva a experiência do cliente. Para roulotes de *street food* e espaços de *catering*, a sua robustez e capacidade de produção são cruciais para satisfazer grandes volumes de pedidos em eventos. A consistência na confeção é fundamental para a satisfação do cliente em qualquer contexto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	580x320x300 mm
Peso Líquido	43 kg
Peso Bruto	54 kg
Potência	2,2 + 2,2 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massa de gofras esta máquina é indicada?

A máquina foi concebida para ser versátil, sendo compatível com massas congeladas pré-cozidas, massas frescas e até receitas especiais. Garante sempre o mesmo padrão de qualidade, resultando em gofras estaladiças e saborosas, perfeitas para qualquer preferência.

As placas de cozedura podem ser controladas de forma independente?

Sim, cada placa possui um sistema de aquecimento independente com termostato ajustável. Esta funcionalidade permite otimizar a confeção de diferentes tipos de massa em simultâneo e contribuir para a eficiência energética do equipamento.

Qual o tamanho das gofras produzidas por esta máquina?

Esta máquina foi projetada para confeccionar gofras de formato quadrado. Cada um dos dois moldes produz gofras com dimensões de 6x4, ideais para uma apresentação uniforme e apetitosa.

Quais as principais vantagens desta máquina para um negócio de restauração?

As principais vantagens incluem a elevada capacidade de produção simultânea, o controlo preciso da temperatura para garantir resultados perfeitos, a versatilidade na utilização de diferentes tipos de massa e a facilidade de limpeza. Tudo isto se traduz numa maior eficiência e satisfação do cliente.

O que distingue esta máquina de gofras de outros modelos no mercado?

Além da produção dupla e do controlo térmico independente, o que a destaca é a robustez do seu design e a utilização de materiais de alta qualidade que asseguram durabilidade e facilidade de manutenção. É uma máquina pensada para o uso intensivo profissional, otimizando o espaço e a

eficiência.