

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Waffles Profissional Dupla 2x1.5kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWF-2210-2	<b>Modelo:</b>	WF-2210-2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	WF-2210-2
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Máquina de waffles elétrica dupla e profissional, com 2x1.5kW de potência, placas antiaderentes e controlo de temperatura para produção eficiente.

## Descricao Completa

### Máquina de Waffles — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo, esta máquina de waffles elétrica dupla é a solução ideal para estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, feiras e buffets. Com a sua construção robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza. As placas de confeção em ferro fundido esmaltado, equipadas com revestimento antiaderente, asseguram que os seus waffles sejam sempre perfeitos e se soltem sem esforço, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo o ajuste preciso da temperatura de cozedura entre 50 e 300°C através de um termóstato regulável. Além disso, o temporizador integrado, com um máximo de 5 minutos, oferece controlo total sobre o processo, evitando desperdícios e garantindo resultados consistentes. As pegas com isolamento térmico proporcionam segurança e conforto durante a utilização, enquanto os pés antiderrapantes oferecem máxima estabilidade, protegendo a sua superfície de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de fazer waffles é indispensável para negócios que procuram excelência e eficiência. É perfeita para hotéis que oferecem pequenos-almoços diversificados, cafetarias e snack-bars que desejam expandir a sua ementa com sugestões frescas e apelativas, ou para qualquer evento de catering onde a rapidez e a qualidade são cruciais. A sua capacidade dupla permite a produção simultânea de até quatro waffles, agilizando o serviço e satisfazendo mais clientes em menos tempo.

A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dela um investimento inteligente para cozinhas de alta exigência. A placa de cozedura duradoura suporta o uso contínuo, e o design intuitivo assegura que mesmo os funcionários com menos experiência possam manuseá-la com confiança. Eleve o padrão da sua oferta gastronómica com um equipamento que combina desempenho superior e conveniência.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Capacidade de Waffles	4 unidades

Característica	Especificação
Tamanho do Waffle	100x165 mm
Faixa de Temperatura	50 – 300°C
Potência	1,5 + 1,5 kW
Dimensões de Trabalho	2x (250x250) mm (LxP)
Dimensões Exteriores	630x380x270 mm (LxPxA)
Tensão	220-240V
Material da Caixa	Aço Inoxidável
Material da Placa de Cozedura	Ferro fundido esmaltado com antiaderente
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável
Temporizador	Até 5 minutos

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a durabilidade das placas de cozedura desta máquina?

As placas são fabricadas em ferro fundido esmaltado, um material conhecido pela sua alta durabilidade e resistência ao uso contínuo, garantindo uma vida útil prolongada do equipamento.

### 2. É possível preparar diferentes tipos de waffles neste equipamento?

Sim, graças ao termóstato regulável que permite ajustar a temperatura entre 50 e 300°C, poderá adaptar-se a diversas receitas e espessuras de massa, desde waffles mais leves a mais consistentes.

### 3. Como é feita a limpeza e manutenção da máquina?

A caixa em aço inoxidável e as placas com revestimento antiaderente facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza após cada utilização, com um pano húmido e detergente suave, para preservar o equipamento.

### 4. Esta máquina de waffles apresenta funcionalidades de segurança?

Sim, o equipamento dispõe de pegas com isolamento térmico para um manuseamento seguro e pés de borracha antiderrapantes que garantem estabilidade, prevenindo acidentes na sua área de trabalho.

### 5. Quantos waffles posso produzir simultaneamente?

Este modelo duplo permite a confeção simultânea de quatro waffles, otimizando o tempo de produção e aumentando a capacidade de resposta do seu negócio em períodos de maior procura.