

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Waffles Corn Dog Elétrica 1550W - 6 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE212189	Modelo:	HE212189
Marca:	HENDI	EAN:	8711369212189

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE212189
EAN	8711369212189

Descricao Resumida

Máquina de waffles elétrica de 1550W para 6 unidades em formato "corn dog". Com placas de alumínio esmaltado, estrutura em inox e controlo de temperatura ajustável.

Descricao Completa

Esta máquina de waffles elétrica, com 1550W de potência, permite a confeção simultânea de 6 waffles em formato "corn dog", ideal para otimizar o serviço em estabelecimentos com alta procura. A sua construção robusta em aço inoxidável e placas de alumínio esmaltado garante durabilidade e facilidade de limpeza.

máquina de waffles corn dog — Waffles Corn Dog — Características Técnicas

Potência	1550 W
Tensão	230 V
Capacidade	6 waffles
Dimensões (LxPxA)	390 x 378 x 229 mm
Intervalo de Temperatura	50°C a 220°C
Temporizador	Até 15 minutos
Material da Caixa	Aço inoxidável 18/0
Material das Placas	Alumínio fundido esmaltado
Peso Líquido	10 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições rápidas, hamburgarias e pastelarias que pretendam diversificar a sua oferta com waffles em formato "corn dog" ou "lollypop". A sua capacidade de produção simultânea de 6 unidades é vantajosa para momentos de pico de afluência, garantindo um serviço rápido e eficiente.

Máquina de Waffles — Principais Vantagens

- Confeção simultânea de 6 waffles, aumentando a produtividade.
- Placas de alumínio fundido esmaltado para fácil limpeza e remoção dos waffles.
- Estrutura em aço inoxidável 18/0 para durabilidade e higiene.
- Controlo de temperatura ajustável (50°C a 220°C) e temporizador até 15 minutos para resultados precisos.
- Tabuleiro de recolha de massa e gordura integrado para manter a área de trabalho limpa.
- Pega estável e fria ao toque para segurança operacional.