

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Waffles Profissional Ø 180 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2037.530.002	Modelo:	ET-HF-1
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	360 x 252 x 230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	ET-HF-1

Descricao Resumida

Máquina profissional para waffles, com Ø 180 mm e estrutura em aço inoxidável. Superfície antiaderente para cozinhados perfeitos e limpeza fácil.

Descrição Completa

Máquina de Waffles — Cremes e Waffles — Produção Otimizada

Desenvolvida para o uso intensivo em ambientes de restauração, esta máquina para a confeitura de waffles garante resultados perfeitos e consistentes. A sua robusta estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, enquanto a superfície antiaderente facilita a remoção dos waffles e simplifica a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pastelarias, cafés, hotéis e todos os estabelecimentos que desejam oferecer waffles frescos e dourados aos seus clientes. A sua eficiência e facilidade de operação permitem uma rápida produção, sendo perfeita para pequenos-almoços, brunches, ou como sobremesa a qualquer hora do dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço Inoxidável
Superfície de Cozedura	Antiaderente
Diâmetro do Waffle	Ø 180 mm
Dimensões (LPA)	360x252x230 mm

Perguntas Frequentes

A máquina é fácil de limpar?

Sim, a superfície antiaderente e a estrutura em aço inoxidável foram concebidas para uma limpeza rápida e sem complicações após cada utilização, garantindo a máxima higiene.

Qual o diâmetro dos waffles produzidos?

Esta máquina permite a confeitura de waffles com um diâmetro de 180 mm, um tamanho ideal para porções individuais e apresentações atrativas.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável, este equipamento foi especificamente projetado para suportar as exigências de um ambiente profissional.

Esta máquina é apenas para waffles redondos?

Sim, este modelo é otimizado para a produção de waffles de formato redondo, com um diâmetro de 180 mm, perfeito para o estilo tradicional.

Quais os principais benefícios de uma superfície antiaderente?

A superfície antiaderente facilita significativamente a remoção dos waffles, evitando que se agarrem, e contribui para um processo de limpeza muito mais rápido e eficiente.