

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Waffles Profissional Ø 180 mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	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.