

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Waffles Bubble Elétrica Simples 1700W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCG90SB	Modelo:	CG90SB
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CG90SB
EAN	3611630080088

Descricao Resumida

Confeção rápida de waffles bubble crocantes com termóstato 60-300°C. Chassis inox, placa em ferro fundido. Dimensões compactas 29x41cm.

Descricao Completa

A confeção de waffles bubble, uma iguaria cada vez mais procurada, é simplificada com esta máquina elétrica de bancada. Concebida para o ritmo de cozinhas profissionais, garante resultados consistentemente crocantes e dourados, essenciais para diversificar a ementa de qualquer cafeteria ou snack-bar. A sua capacidade de abertura a 90° facilita o manuseamento e otimiza o espaço de trabalho.

Máquina de Waffles Bubble — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material do Chassis	Aço inoxidável
Material da Placa	Ferro fundido
Impressões por Waffle	30 x Ø 30 mm
Funções Adicionais	Tabuleiro recolha resíduos, Botão ligar/desligar, Temporizador, Luz indicadora, Termóstato
Intervalo de Temperatura	60 °C a 300 °C
Potência	1700 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	296 x 415 x 290 mm
Peso	15,80 kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou food truck que procura inovar na oferta de sobremesas ou pequenos-almoços, esta máquina de waffles bubble elétrica é ideal. Permite ao chef executivo de uma pastelaria adicionar uma opção moderna à vitrine, atraindo novos clientes com uma confeitura rápida e visualmente apelativa. É também uma solução prática para quiosques e serviços de catering que necessitam de um equipamento compacto, mas de alta performance, para servir waffles frescos no local.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Máquina de Waffles Bubble destaca-se pela sua construção robusta e funcionalidade otimizada. O chassis em aço inoxidável oferece durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de cozinha profissional sujeitos a normas de higiene rigorosas. A placa de confeitura em ferro fundido, com 30 impressões de 30 mm, assegura uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica que minimiza o tempo de recuperação entre utilizações, garantindo um serviço contínuo mesmo durante o rush. O controlo de temperatura preciso, entre 60 °C e 300 °C, combinado com um temporizador, assegura que cada waffle é cozinhado à perfeição, sem adivinhas.

Perguntas Frequentes

Que tipo de waffles esta máquina produz?

Esta máquina é especificamente projetada para a confeitura de "bubble waffles" ou waffles de bolha, com 30 impressões individuais de 30 mm de diâmetro, ideais para criar sobremesas e snacks modernos.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do equipamento?

Após cada uso, e com o equipamento desligado e arrefecido, a placa em ferro fundido deve ser limpa com uma escova macia e um pano húmido. O tabuleiro de recolha de resíduos é removível, simplificando a sua lavagem e a manutenção diária da higiene.

Qual é a amplitude térmica de funcionamento desta máquina?

O termostato integrado permite um ajuste de temperatura entre os 60 °C e os 300 °C. Esta versatilidade garante que pode otimizar a temperatura para diferentes massas e conseguir a crocância desejada em cada confeitura. ?

É um equipamento adequado para espaços de cozinha reduzidos?

?

Sim, com dimensões compactas de 296 x 415 x 290 mm (Largura x Profundidade x Altura) e abertura a 90°, esta máquina de waffles é perfeitamente adequada para instalação em bancadas, mesmo em cozinhas com espaço limitado, como food trucks ou pequenos cafés.

Que características contribuem para a durabilidade e eficiência?

O chasis em aço inoxidável garante uma resistência superior à corrosão e facilita a higienização. A placa em ferro fundido, conhecida pela sua robustez e excelentes propriedades de condução térmica, assegura uma distribuição de calor uniforme e longa vida útil do equipamento.