

# 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 Simples Espiga, Abertura 90°, 1600W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCG90SEPI	<b>Modelo:</b>	CG90SEPI
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630019941

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CG90SEPI
<b>EAN</b>	3611630019941

### Descricao Resumida

Máquina de waffles simples para bancada, com placas de ferro fundido formato espiga e chassis em aço inoxidável. Termóstato regulável de 60 °C a 300 °C e tabuleiro de resíduos.

## Descrição Completa

Esta máquina de waffles simples com abertura a 90° é ideal para a produção eficiente de waffles tipo espiga em ambientes de cozinha profissional. Construída com chassis em aço inoxidável e placas de ferro fundido, garante durabilidade e distribuição uniforme do calor para resultados consistentes.

## Características Técnicas

<b>Tipo de Placa</b>	Ferro fundido, formato Espiga x 4
<b>Chassis</b>	Aço inoxidável
<b>Abertura</b>	90°
<b>Tabuleiro</b>	Recolha de resíduos
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato regulável (60 °C a 300 °C)
<b>Potência</b>	1600 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	296 x 415 x 290 mm
<b>Peso</b>	15,80 kg

## Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a oferta de sobremesas e snacks. Perfeito para pastelarias com confecção, cafés com cozinha, snack-bares, roulotes e food trucks que servem waffles. Também adequado para cantinas escolares ou empresariais que desejem adicionar uma opção doce e rápida à ementa.

## Máquina de Waffles — Principais Vantagens

As placas em ferro fundido garantem uma distribuição térmica superior e uma cozedura uniforme dos waffles. O chassis em aço inoxidável oferece robustez e facilidade de limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional. O termóstato regulável permite um controlo preciso da temperatura, adaptando-se a diferentes massas e preferências de confeção, enquanto o tabuleiro de recolha de resíduos simplifica a manutenção diária.

#### **Qual a vantagem das placas em ferro fundido?**

As placas em ferro fundido asseguram uma retenção e distribuição de calor excepcionais, resultando em waffles com uma cozedura uniforme e uma textura crocante por fora e macia por dentro.

#### **Este equipamento é adequado para um snack-bar com espaço limitado?**

Sim, com dimensões compactas de 296 x 415 x 290 mm, esta máquina de waffles é ideal para bancadas e espaços reduzidos, sendo perfeita para snack-bars, cafés e food trucks.

#### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

O chassis em aço inoxidável facilita a limpeza externa. O tabuleiro de recolha de resíduos é removível, simplificando a remoção de excessos de massa e garantindo a higiene da área de trabalho.

#### **É possível ajustar a temperatura para diferentes receitas de waffles?**

Sim, o termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 60 °C e 300 °C, oferecendo a flexibilidade necessária para cozinhar diversos tipos de massa de waffle, desde as mais leves às mais densas.

#### **Qual o formato dos waffles produzidos por esta máquina?**

Esta máquina produz waffles no formato de espiga, ideal para servir individualmente ou como parte de uma sobremesa mais elaborada.