

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Waffles Simples Profissional 1800W com Rotação 180°

Informacoes do Produto

SKU:	CSCG180S	Modelo:	CG180S
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630006996

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CG180S
EAN	3611630006996

Descricao Resumida

Máquina de waffles simples com chassis em aço inoxidável e placas de ferro fundido. Rotação de 180° para cozimento uniforme. Termóstato regulável até 300°C.

Descricao Completa

Esta máquina de waffles simples foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, permitindo a confeitura de waffles perfeitamente cozinhados através da sua rotação de 180° para distribuição uniforme da massa e calor.

Características Técnicas

Chassis	Aço inoxidável
Placa	Ferro fundido 6x4
Rotação das placas	180°
Tabuleiro	Recolha de resíduos
Interruptor	Ligar/desligar
Temporizador	Sim (pilhas não incluídas)
Luz indicadora	Aquecimento
Termóstato	Regulável de 60 °C a 300 °C
Potência	1800 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	386 x 580 x 305 mm
Peso	18,45 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de waffles, como pastelarias, cafetarias com serviço de refeições ligeiras, snack-bares, roulotes e food trucks. A sua

robustez e facilidade de operação tornam-na adequada para cantinas escolares ou empresariais que ofereçam sobremesas ou lanches, bem como para hotéis e serviços de catering que pretendam incluir waffles frescos nas suas ementas de pequeno-almoço ou eventos.

Máquina de Waffles — Principais Vantagens

- A rotação de 180° assegura uma distribuição homogénea da massa e um cozimento uniforme do waffle.
- Placas em ferro fundido garantem excelente retenção de calor e durabilidade para uso contínuo.
- Chassis em aço inoxidável oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza.
- Termóstato regulável permite controlo preciso da temperatura para diferentes receitas e texturas.
- Tabuleiro de recolha de resíduos simplifica a manutenção e higiene do equipamento.

Qual a vantagem da rotação de 180° nas placas?

A rotação de 180° permite que a massa se espalhe de forma mais uniforme por toda a superfície da placa, garantindo um waffle com espessura consistente e cozimento homogéneo em ambos os lados.

Que tipo de placa utiliza e quais os seus benefícios?

Esta máquina utiliza placas em ferro fundido, conhecidas pela sua excelente capacidade de retenção e distribuição de calor. Isto resulta em waffles com uma crosta estaladiça e um interior macio, além de conferir grande durabilidade ao equipamento.

É possível ajustar a temperatura de confeção?

Sim, o termóstato é regulável numa ampla gama de 60 °C a 300 °C, permitindo adaptar a temperatura ao tipo de massa e ao nível de crocância desejado para os waffles.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O chassis em aço inoxidável e o tabuleiro de recolha de resíduos removível facilitam a limpeza diária. As placas de ferro fundido devem ser limpas conforme as instruções específicas para este material, geralmente com uma escova e pano húmido após arrefecimento. ?

Este equipamento é adequado para um food truck?

?

Sim, com dimensões de 386 x 580 x 305 mm e uma potência de 1800 W, esta máquina de waffles é perfeitamente adequada para food trucks e roulotes, oferecendo produção de qualidade num espaço compacto.