

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Waffles Quadrada Dupla 2.6kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17662	<b>Modelo:</b>	17662
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17662

## Descricao Resumida

Gofradeira elétrica dupla com placas quadradas antiaderentes de teflon e estrutura em aço inoxidável. Ideal para pastelarias, bares e hotéis.

## Descricao Completa

### Gofradeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção de waffles, esta máquina de gofres dupla oferece um desempenho profissional excepcional. Com capacidade para preparar dois waffles quadrados simultaneamente, reduz significativamente os tempos de espera, ideal para ambientes de restauração movimentados. A estrutura robusta em aço inoxidável e as placas antiaderentes garantem durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer cozinha comercial.

Este equipamento permite um controlo preciso da temperatura, assegurando sempre resultados excelentes e uniformes. Os indicadores LED de aquecimento e prontidão melhoram a eficiência operacional, permitindo à sua equipa gerir outras tarefas enquanto os waffles cozinham. Além disso, as placas de teflon são facilmente substituíveis, prolongando a vida útil do aparelho e garantindo um investimento seguro para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para estabelecimentos como pastelarias, cafetarias, hotéis e restaurantes que procuram eficiência e qualidade na confeção de sobremesas e pequenos-almoços. A sua capacidade dupla é perfeita para gerir picos de procura, assegurando um serviço rápido e satisfatório aos clientes. É uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional focada em produtos frescos e de alta qualidade.

### Características Técnicas

<b>Modelo:</b>	WFL21.E22
<b>Tipo:</b>	Máquina de waffles dupla
<b>Formas:</b>	Quadradas
<b>Potência:</b>	1,3 + 1,3 Kw (2,6 kW total)

<b>Voltagem/Tensão:</b>	230V/50Hz
<b>Peso Líquido:</b>	13,5 kg
<b>Peso Bruto:</b>	14,5 kg
<b>Controlo:</b>	Manual (Opcional com temporizador mecânico e digital)
<b>Placas:</b>	Aquecidas antiaderentes com teflon, intercambiáveis
<b>Estrutura:</b>	Aço inoxidável
<b>Dimensões (L x P x A):</b>	450 x 560 x 270 mm
<b>Dimensões Embaladas:</b>	480x580x300h mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta máquina de gofres é fácil de limpar após o uso?**

Sim, as placas aquecidas com revestimento antiaderente de teflon e o corpo em aço inoxidável foram concebidos para uma limpeza rápida e descomplicada, ideal para a rotina diária de qualquer estabelecimento.

### **É possível controlar a temperatura da gofreira?**

Sim, o equipamento permite o controlo manual da temperatura de aquecimento desejada, garantindo a cozedura perfeita para diferentes receitas de waffles.

### **Quais são os principais benefícios das placas intercambiáveis?**

As placas de teflon intercambiáveis permitem uma fácil substituição em caso de desgaste ou para diferentes formatos de waffles, prolongando a vida útil do equipamento e otimizando o seu investimento.

### **Este modelo pode preparar mais de um waffle ao mesmo tempo?**

Sim, esta verás que esta máquina foi concebida para fazer dois waffles quadrados em simultâneo, o que aumenta a produtividade e reduz o tempo de espera dos clientes durante os períodos de maior afluxo.

### **A gofreira possui indicadores visuais de funcionamento?**

Sim, está equipada com indicadores LED que mostram quando o aparelho está ligado e pronto para cozer, facilitando o uso e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.