

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Gofradeira Belga Dupla Profissional WW200E

Informacoes do Produto

SKU:	CO18193	Modelo:	18193
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18193

Descricao Resumida

Gofradeira belga dupla profissional com 1400W. Produz 50 waffles/hora, em ferro fundido, placas antiaderentes para cozedura uniforme e fácil limpeza.

Descricao Completa

gofradeira belga profissional — Gofradeira Dupla — Excelência em Confeção

Esta gofreira profissional foi concebida para atender às rigorosas exigências da restauração, permitindo a produção eficiente e consistente de duas unidades de waffles belgas simultaneamente. A sua robustez e design focado na performance garantem a durabilidade e a fiabilidade necessárias para ambientes de alta produção.

A construção em ferro fundido de alta resistência e as placas antiaderentes de triplo revestimento asseguram não só a fácil remoção dos waffles, como também uma limpeza simplificada, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. Com funcionalidades inteligentes, como a função giratória para um dourado uniforme e sinais sonoros que indicam o ponto ideal de preparação, este equipamento eleva o padrão na confeção de sobremesas e pequenos-almoços.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para diversos estabelecimentos no setor de hotelaria, restaurantes e cafetaria, incluindo cafeterias, pastelarias, hotéis, buffets e food trucks. A sua capacidade de produzir rapidamente waffles belgas de alta qualidade torna-o indispensável para serviços de pequeno-almoço, brunch ou como uma adição atrativa ao menu de sobremesas. A versatilidade e a facilidade de utilização permitem que seja integrado em qualquer operação que procure oferecer um produto gourmet com consistência.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Medida das Waffles	Ø 170 mm (2 unidades)
Espessura das Waffles	25 mm
Potência	1400 W
Tensão	220–240 V / 50-60 Hz

Característica	Especificação
Capacidade de Produção	50 unidades/hora
Material da Carcaça	Ferro fundido de alta resistência
Placas	Antiaderentes, triplo revestimento
Funcionalidade Adicional	Função giratória para cozedura e dourado uniformes
Alertas	Sinais sonoros de pronto a usar e waffle cozido
Indicadores	LED de ligado e pronto para cozer
Certificações	CE, RoHS

Perguntas Frequentes

P1: Qual é a capacidade de produção desta gofreira?

R1: Esta máquina tem uma capacidade de produção impressionante de até 50 waffles por hora, sendo ideal para atender a picos de procura em cozinhas profissionais.

P2: As placas são fáceis de limpar?

R2: Sim, as placas desta gofreira possuem um revestimento antiaderente triplo que facilita a remoção dos waffles e permite uma limpeza rápida e eficiente do equipamento após o uso.

P3: Este equipamento garante um dourado uniforme?

R3: Com certeza. A função giratória integrada assegura que cada waffle seja confeccionado e dourado de forma homogénea em ambos os lados, resultando numa textura e sabor consistentes.

P4: Como sei quando o equipamento está pronto para usar ou quando o waffle está cozido?

R4: A gofreira está equipada com indicadores LED que mostram quando está ligada e pronta a usar, além de emitir sinais sonoros no momento em que o waffle atinge o ponto de cozedura ideal.

P5: É adequado para uso intensivo em ambientes comerciais?

R5: Sim, a carcaça de fundição a pressão de alta resistência e as suas características técnicas foram pensadas para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, garantindo durabilidade e desempenho.