

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



Máquina de Waffles Belga Profissional Simples

Informacoes do Produto

SKU:	CO18192	Modelo:	18192
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18192

Descricao Resumida

Máquina de waffles belga profissional, ideal para pastelarias e restaurantes. Com placas antiaderentes e função rotativa para cozedura uniforme.

Descricao Completa

máquina waffles belga — Máquina de Waffles Belga — Principais Vantagens

Esta gofreira profissional foi concebida para criar waffles belgas perfeitos com consistência e sabor inigualáveis. A sua construção robusta garante durabilidade em ambientes de cozinha intensos, sendo ideal para uso comercial em pastelarias e cafés. A função rotativa assegura um cozimento uniforme e um dourado perfeito em cada confecção, garantindo um resultado sempre crocante por fora e macio por dentro.

A facilidade de uso é uma prioridade, com placas antiaderentes de triplo revestimento que facilitam a remoção dos waffles e simplificam a limpeza pós-utilização. Os indicadores sonoros e luminosos fornecem feedback em tempo real sobre o estado do equipamento, aumentando a eficiência e reduzindo o tempo de espera. É uma solução que otimiza a produção e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias. A sua capacidade de produzir waffles de alta qualidade de forma rápida e eficiente torna-o indispensável para serviços de pequeno-almoço, brunch ou sobremesas. É particularmente útil em estabelecimentos com alta demanda, onde a velocidade e a qualidade são cruciais.

Também pode ser utilizada em eventos de catering ou food trucks que necessitem de servir waffles frescos no local. A sua construção compacta e funcionalidade simples permitem uma integração fácil em qualquer espaço de trabalho, contribuindo para uma oferta gastronómica diversificada e atraente. É a escolha ideal para quem procura excelência na confecção de waffles belgas.

Características Técnicas

Medidas de Waffles	Diâmetro: 170 mm
Espessura de Waffles	25 mm
Potência	1035 W

Voltagem/Tensão	220–240 V / 50-60 Hz
Material da Carcaça	Fundição de alta resistência
Função Principal	Giratório para cozedura uniforme
Revestimento das Placas	Antiaderente de triplo revestimento
Sinalização	Sonora e LED (pronto e cozinhado)
Dimensões (L x P x A)	267 x 432 x 216 mm
Peso	6 kg
Certificações	CE, RoHS

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de waffles este equipamento prepara?

Esta máquina foi concebida especificamente para preparar waffles belgas, que são tipicamente mais espessos e com ranhuras profundas, perfeitos para reter molhos e coberturas.

2. É fácil limpar a gofreira após o uso?

Sim, o equipamento possui placas com revestimento antiaderente de tripla camada, o que facilita bastante a remoção de resíduos de massa e agiliza o processo de limpeza diária.

3. Este modelo é adequado para um estabelecimento com grande volume de clientes?

Com a sua construção robusta e funcionalidade eficiente, esta gofreira é ideal para ambientes comerciais com alta demanda, garantindo rapidez e qualidade na produção contínua de waffles.

4. Como sei quando o waffle está pronto?

A máquina inclui indicadores LED de "ligado" e "pronto para cozinhar", além de sinais sonoros que avisam quando a unidade está aquecida e quando o waffle atingiu o ponto de cozedura ideal.

5. Quais as principais características de segurança deste aparelho?

A gofreira possui certificações CE e RoHS, assegurando que cumpre os elevados padrões de segurança e ambientais exigidos na União Europeia, proporcionando tranquilidade durante a sua utilização profissional.