

# 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 Bolha Profissional 1035W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18194	<b>Modelo:</b>	18194
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18194

## Descricao Resumida

Gofradeira bolha profissional de 1035W, ideal para pastelarias e cafés. Produz até 30 waffles/hora com revestimento antiaderente e função giratória para dourar.

## Descricao Completa

### Gofradeira de Bolhas — Principais Vantagens

Esta gofradeira profissional é a solução ideal para estabelecimentos de restauração de alto volume, garantindo eficiência e qualidade. Com capacidade para produzir até 30 waffles bolha por hora, otimiza o fluxo de trabalho e satisfaz a procura dos clientes. A construção robusta e o revestimento antiaderente de tripla camada asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio.

A função giratória inovadora permite um aquecimento uniforme, resultando em waffles perfeitamente assados e dourados. Os avisos sonoros para prontidão e cozedura eliminam a necessidade de supervisão constante, libertando a sua equipa para outras tarefas. Além disso, a possibilidade de substituir facilmente as placas de cozedura prolonga a vida útil do equipamento e mantém o desempenho no pico.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias, gelatarias, cafés e qualquer espaço de hotelaria que deseje diversificar a sua oferta de sobremesas. Os waffles bolha, preenchidos e cobertos com gelados ou outros acompanhamentos, são uma adição popular e rentável a qualquer ementa. A sua alta produtividade é vantajosa para eventos de grande escala, buffets e food trucks, onde a rapidez na confeção é crucial.

### Características Técnicas

Quantidade de waffles (burbuja) por hora	30 unidades/hora
Medida dos waffles	30 burbujas 210 x 180 mm
Potência	1035W
Voltagem/Tensão	220–240V/ 50-60Hz
Produção horária	Até 25 waffles de bolhas

<b>Material da cobertura</b>	Fundição com alta resistência
<b>Revestimento</b>	Antiaderente de tripla camada
<b>Funções</b>	Giratórias para assar e dourar, sinais sonoros
<b>Indicadores</b>	LED de ligado e pronto para cozer
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	267 x 432 x 216 mm
<b>Peso</b>	6.32 kg
<b>Certificações</b>	CE, RoHS

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de produção horária desta gofradeira?**

Esta máquina consegue produzir até 30 waffles de bolha por hora, o que a torna ideal para ambientes comerciais de ritmo acelerado.

### **As placas de cozedura são fáceis de limpar?**

Sim, as placas possuem um revestimento antiaderente de tripla camada que facilita a remoção dos waffles e a limpeza. Além disso, podem ser substituídas se ficarem riscadas.

### **O equipamento é adequado para uso contínuo em estabelecimentos profissionais?**

Absolutamente. Foi concebido com uma cobertura de fundição de alta resistência e função giratória para garantir cozedura e dourado uniformes, suportando o uso intensivo diário.

### **Existem indicadores visuais e sonoros para o processo de cozedura?**

Sim, a máquina inclui indicadores LED de ligado e pronto para cozer, bem como sinais sonoros que avisam quando a unidade está pronta para usar e quando o waffle está cozido.

### **Posso usar as waffles de bolha para outras aplicações além de gelados?**

Certamente. As waffles de bolha são versáteis e podem ser servidas com uma variedade de coberturas e recheios, como frutas frescas, chocolate, chantilly, compotas e muito mais, adaptando-se a diversas ofertas de pastelaria.