

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 Elétrica Profissional Ø18cm, 1000W

Informacoes do Produto

SKU:	LA69349	Modelo:	LA69349
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693496

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69349
EAN	8414271693496

Descricao Resumida

Gofradeira elétrica profissional em inox com placas antiaderentes Ø18cm. Prepara gofres estaladiços de forma rápida e eficiente para o serviço contínuo.

Descricao Completa

Produza rapidamente waffles deliciosos com esta máquina elétrica profissional de 1000W, ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço. O seu design robusto em aço inoxidável e placas antiaderentes garantem durabilidade e facilidade de limpeza, permitindo um ciclo de confeção contínuo mesmo nos horários de maior movimento.

Máquina de waffles — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	1000 W
Temperatura	50 °C a 300 °C
Timer	5 minutos
Placa de waffle	Ø18 cm
Dimensões (C x L x A)	26x44x26 cm
Peso	7 kg
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, roulotes e cafés com confeção que procuram adicionar waffles ao seu menu de forma rápida e eficiente. O Chef de cozinha de um restaurante de média dimensão pode utilizar esta máquina para criar sobremesas personalizadas ou oferecer um item de brunch diferenciado, garantindo um serviço ágil mesmo durante os picos de procura. A sua rápida taxa de aquecimento e ciclo de confeção permite manter a produção mesmo em eventos ou com elevado volume de pedidos.

Máquina de Waffles — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene, enquanto as placas com revestimento antiaderente asseguram que os waffles não colem e que a limpeza seja simplificada. Atingindo rapidamente os 300°C, esta máquina profissional reduz o tempo de espera entre cada confeitura, maximizando a produtividade. Obtenha waffles uniformemente cozinhados e com a textura ideal de forma consistente, mesmo em operações de serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a potência desta máquina de waffles profissional?

Esta máquina de waffles profissional possui uma potência de 1000W, permitindo um rápido aquecimento e confeitura eficiente.

Qual a gama de temperatura de funcionamento desta máquina?

A máquina de waffles opera numa gama de temperatura que vai de 50 °C a 300 °C, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de massa e resultados desejados.

Que material compõe a estrutura desta máquina de waffles?

A estrutura desta máquina de waffles é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez, durabilidade e facilidade de higienização em ambientes de cozinha profissional.

Qual o diâmetro da placa de waffle e o tempo de timer programável?

A placa de waffle tem um diâmetro de 18 cm. O timer programável desta máquina tem uma duração máxima de 5 minutos, auxiliando no controlo do tempo de confeitura para resultados perfeitos.

Quais as dimensões e peso aproximado desta máquina de waffles simples?

As dimensões desta máquina de waffles são de 26 cm de comprimento, 44 cm de largura e 26 cm de altura, com um peso aproximado de 7 kg, tornando-a compacta e prática para bancada.

