

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gofras Elétrica Simples 305x440x230mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.308	Modelo:	2230.308
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2230.308
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina de gofres elétrica profissional 1,6kW, ideal para cafetarias e pastelarias.
Placas de ferro fundido para cozedura uniforme.

Descricao Completa

Gofradeira Profissional — Principais Vantagens

Esta gofreira elétrica foi concebida para trazer eficiência e qualidade superior à sua cozinha profissional. Com placas em ferro fundido de alta condução, garante uma distribuição uniforme do calor para que cada gofre saia perfeitamente dourado e crocante.

A pensar na higiene e praticidade, integra um tabuleiro removível de fundo patenteado que recolhe o excesso de massa, facilitando imensamente a limpeza após cada utilização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, hotéis, cafetarias e zonas de buffet que desejam oferecer gofres frescos e de alta qualidade. A sua robustez e facilidade de operação fazem dela a escolha perfeita para ambientes de produção intensa, garantindo rapidez e consistência no serviço.

É uma mais-valia em qualquer negócio de hotelaria que procure otimizar a preparação de pequenos-almoços, brunches, sobremesas ou snacks, cativando os clientes com a excelência dos seus gofres.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	305x440x230
Peso Líquido (kg)	19
Potência (kW)	1,6
Tensão (v)	230
Regulação da Temperatura	Termóstato de 0-300 °C
Limpeza	Tabuleiro removível para excesso de massa
Pés	Ajustáveis

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para operar este equipamento?

A máquina de gofres opera com uma tensão de 230V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais. Certifique-se de que a sua instalação cumpre os requisitos de potência.

Como é feita a limpeza do equipamento após o uso?

A gofreira possui um tabuleiro de recolha de excesso de massa removível, o que simplifica e agiliza significativamente o processo de limpeza. Recomenda-se limpar as placas com uma escova macia e seguir as instruções do manual.

Consigo ajustar a temperatura de cozedura dos gofres?

Sim, o equipamento está dotado de um termóstato de controlo que permite ajustar a temperatura entre 0 e 300°C. Isto garante a flexibilidade necessária para cozinhar diferentes tipos de massa e obter a textura desejada.

Este aparelho é adequado para grandes volumes de produção?

Com a sua placa de ferro fundido de alta condução e aquecimento rápido, esta máquina é projetada para uso contínuo em ambientes profissionais, atendendo a uma demanda constante por gofres frescos.

Quais os principais benefícios das placas de ferro fundido?

As placas de ferro fundido asseguram uma distribuição de calor superior e uniforme, resultando em gofres sempre perfeitos, com um exterior estaladiço e um interior macio. Além disso, a sua durabilidade garante uma longa vida útil ao equipamento.