

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Máquina de Waffles Elétrica para Cones 1.6 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.310	Modelo:	UD2230.310
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	19 kg	Dimensões:	305 x 440 x 230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.310

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de waffles e qual o espaço necessário na minha cozinha? A: Esta máquina de waffles elétrica GES 40 possui dimensões de 305x440x230 mm (largura x profundidade x altura). É um equipamento compacto, ideal para bancadas em cozinhas profissionais, bares e cafetarias, exigindo um espaço mínimo para uma operação eficiente e segura. Certifique-se de que há espaço suficiente para a abertura e fecho da tampa, bem como para a ventilação adequada., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica ou outros para esta máquina de waffles? A: A máquina de waffles elétrica GES 40 requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 1.6 kW. A instalação é simples, bastando ligar o equipamento a uma tomada adequada. Não são necessários requisitos adicionais de gás ou água. Recomenda-se a verificação da capacidade da instalação elétrica existente para garantir a compatibilidade., Q: Como devo limpar e manter a máquina de waffles GES 40 para garantir a sua durabilidade? A: Para a limpeza, utilize um pano húmido para as superfícies externas e, após arrefecimento, remova a bandeja coletora de excesso de massa para uma limpeza fácil. A máquina está equipada com placas de ferro fundido que requerem uma limpeza cuidadosa para evitar danos. Evite o uso de produtos abrasivos ou água em excesso diretamente nas placas., Q: Este produto inclui garantia e existe serviço de assistência técnica disponível em Portugal? A: Sim, a máquina de waffles elétrica GES 40 inclui garantia de fabricante. Para questões relacionadas com assistência técnica ou garantia em Portugal, poderá contactar o nosso serviço de apoio ao cliente ou a rede de assistência técnica autorizada do fornecedor em território nacional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de waffles elétrica, máquina de gofras, wafflera profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13655

Alt Text Imagens

Maquina De Gofras Eletrica Ges 40 (Cones)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina De Gofras Eletrica Ges 40 (Cones)

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquina de Waffles

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS440.317.002,MS440.317.011

Uso Profissional - Dicas	Ajuste o termostato entre 180°C e 220°C para obter a caramelização ideal sem queimar o waffle, adaptando à receita específica da massa., Utilize sempre um pincel de silicone para aplicar uma fina camada de desmoldante nas placas de ferro fundido antes da primeira utilização do dia e, se necessário, entre produções intensivas, para garantir que o waffle não adere., Aproveite a bandeja removível para excesso de massa, limpando-a regularmente para prevenir acumulação de resíduos e manter a higiene, tal como a remoção de migalhas com uma escova de cerdas firmes após cada serviço., Experimente massas com diferentes níveis de açúcar e gordura, pois estes ingredientes influenciam diretamente a cor, crocância e tempo de cozedura do cone de waffle.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Padaria, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Gelataria
Descrição Curta Original	<p>Esta máquina de waffles está equipada com placas de ferro fundido altamente condutoras, o que permite uma distribuição uniforme do calor, e permite a obtenção de waffles bem dourados e crocantes em apenas 2'30 segundos. Uma bandeja removível de fundo recupera o excesso de massa para facilitar a limpeza.
 Equipamento: interruptor de ligar / desligar, termostato de controlo de 0-300°C, interruptor luminoso. Pés ajustáveis.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 305x440x230 mm
 Peso líquido:-Bruto 19 kg
 Potência: 1,6 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504E,MS100.770.060
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequeno-almoço em Hotel de 4 ou 5 Estrelas: Num buffet de pequeno-almoço self-service ou com estação de show-cooking, a GES 40 permite preparar cones de waffles frescos e quentes à medida, garantindo uma oferta diferenciada e de qualidade superior. A rapidez de produção é fundamental para gerir picos de procura, assegurando que os hóspedes desfrutam de um produto crocante e dourado, sem longos tempos de espera., Cafeteria ou Gelataria com Serviço de Sobremesas: Em cafeterias ou gelatarias, este equipamento é essencial para a confeção de cones de waffles personalizados para gelados, bowls de fruta ou sobremesas elaboradas. A sua produtividade permite que o staff prepare um grande volume de cones durante períodos de afluência, mantendo a consistência na textura e sabor, o que é vital para a reputação do estabelecimento., Eventos e Catering Corporativo: Em eventos e serviços de catering, onde a apresentação e a rapidez são críticas, a GES 40 oferece a capacidade de produzir cones de waffles no local. Isto permite servir sobremesas frescas e atrativas, como cones de waffles com toppings variados, impressionando os clientes e otimizando a logística de produção, evitando a necessidade de transporte de produtos pré-confeccionados.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina Elétrica Para Cones de Waffles GES 40 é um equipamento robusto e de alta performance, concebido para responder às exigências de produção contínua em ambientes profissionais de hotelaria e restauração. A sua capacidade de gerar waffles perfeitos em aproximadamente dois minutos e meio, aliada à sua construção em ferro fundido de alta condutividade, garante consistência e eficiência, elementos cruciais para otimizar o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente em qualquer operação HORECA.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tipo

Máquina de Waffle

Descricao Resumida

Máquina elétrica de cones para waffles, 1.6 kW, com placas de ferro fundido e bandeja removível, ideal para produção profissional.

Descricao Completa

máquina de waffles elétrica — Máquina de Waffles para Cones — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor profissional de hotelaria e restauração, esta máquina de gofras elétrica oferece uma solução eficiente para a confeção de cones de waffles. Com a sua construção robusta e design inteligente, este equipamento assegura uma produção consistente e de qualidade superior, indispensável para otimizar o serviço e satisfazer as expectativas dos seus clientes.

As placas em ferro fundido de elevada condutividade térmica garantem uma distribuição de calor homogénea, resultando em waffles perfeitamente douradas e estaladiças em apenas dois minutos e meio. Esta característica contribui significativamente para o aumento da produtividade na sua cozinha.

A facilidade de limpeza é um fator crucial em qualquer ambiente de cozinha industrial, e para isso, o aparelho dispõe de uma bandeja de fundo removível, concebida para reter o excesso de massa. Esta funcionalidade simplifica a manutenção diária e promove um ambiente de trabalho mais higiénico e

organizado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pastelarias, cafetarias, hotéis, restaurantes e qualquer negócio de restauração que procure oferecer cones de waffles de excelência. A sua rapidez e eficiência tornam-na perfeita para ambientes de alto volume e exigência, garantindo waffles saborosas e perfeitamente cozinhadas a cada utilização. É um aparelho robusto, concebido para um uso comercial intensivo, assegurando durabilidade e desempenho superiores, contribuindo para a reputação do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	305 x 440 x 230 mm
Peso Líquido	19 kg
Potência	1.6 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato ajustável de 0-300 °C
Placas	Ferro fundido altamente condutor
Limpeza	Bandeja removível para excesso de massa
Segurança/Controlo	Interruptor liga/desliga, interruptor luminoso
Estabilidade	Pés ajustáveis

Perguntas Frequentes

Qual é o tempo de preparação de um waffle?

Este equipamento permite a preparação de waffles douradas e crocantes em aproximadamente 2 minutos e 30 segundos, otimizando o serviço em ambientes de alta procura. A rapidez é uma vantagem competitiva para o seu negócio.

Como é feita a limpeza da máquina?

A máquina inclui uma bandeja removível de recolha de excesso de massa, facilitando a limpeza pós-utilização e mantendo a área de trabalho higiénica e organizada. Esta funcionalidade simplifica as tarefas diárias da sua equipa.

Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, cafés, hotéis e outros estabelecimentos de gastronomia profissional que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para a produção de waffles de forma profissional. A sua versatilidade adapta-se a diversas necessidades.

Quais são os requisitos de instalação elétrica ou outros para esta máquina de waffles?

A máquina de waffles elétrica GES 40 requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 1.6 kW. A instalação é simples, bastando ligar o equipamento a uma tomada adequada. Não são necessários requisitos adicionais de gás ou água.

Como devo limpar e manter a máquina de waffles GES 40 para garantir a sua durabilidade?

Para a limpeza, utilize um pano húmido para as superfícies externas e, após arrefecimento, remova a bandeja coletora de excesso de massa para uma limpeza fácil. Evite o uso de produtos abrasivos ou água em excesso diretamente nas placas para preservar o equipamento.