

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Máquina de Waffles Elétrica Simples 190mm, 1.6kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.315	Modelo:	UD2230.315
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	19 kg	Dimensões:	305 x 440 x 230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	Fervedores Para Bebidas Quentes

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de waffles e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de waffles elétrica simples tem dimensões de 305x440x230 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma utilização segura e eficiente, recomendamos um espaço de pelo menos 10 cm nas laterais e na retaguarda para ventilação adequada e facilidade de operação. Certifique-se de que a superfície de trabalho é estável e resistente ao calor., Q: Que requisitos elétricos são necessários para esta máquina de waffles? A: Esta máquina de waffles requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 1.6 kW. É essencial que seja ligada a uma tomada com ligação à terra adequada e a um circuito elétrico capaz de suportar esta potência. Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta gofreira profissional? A: A limpeza é simplificada graças à sua bandeja removível patenteada que recolhe o excesso de massa. Após cada utilização, e com o equipamento desligado e arrefecido, retire a bandeja e limpe-a com água morna e sabão neutro. As placas de ferro fundido podem ser limpas com uma escova suave e um pano húmido; evite produtos abrasivos. Verifique regularmente os pés ajustáveis para estabilidade., Q: Esta máquina de waffles possui garantia e serviço de assistência técnica em Portugal? A: Sim, esta máquina de waffles profissional beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a duração e termos da garantia, por favor, consulte a nossa página de Termos e Condições ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos assistência técnica especializada em Portugal para garantir o bom funcionamento do seu equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Máquina de Waffles Elétrica, Gofreira Profissional, Máquina de Gofres

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13659

Alt Text Imagens

Maquina Gofras Elet.simples Ges 70 (Diam.190mm)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Gofras Elet.simples Ges 70 (Diam.190mm)

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquina de Waffles

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA > Máquina de Waffles, BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS440.317.011,MS440.317.002

Uso Profissional - Dicas	Pré-aqueça sempre a máquina à temperatura ideal (200-220°C) antes do primeiro waffle para garantir uma cozedura uniforme e evitar que a massa adira., Utilize uma massa de waffle de qualidade profissional, com a densidade correta, para otimizar os tempos de cozedura e a textura final do produto., Aproveite a bandeja de recolha de massa patenteada para manter a área de trabalho limpa e simplificar a higiene diária, um aspeto crucial para cumprir as normas de HACCP., Para prolongar a vida útil da placa de ferro fundido, evite o uso de utensílios metálicos que possam danificar a superfície e utilize sempre produtos de limpeza específicos para superfícies antiaderentes.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Padaria
Descrição Curta Original	O uso de placa de ferro fundido com alto valor de condução permite que o calor seja uniformemente distribuído e obtenha gofras bem dourados e crocantes em 2-30. Uma bandeja removível de fundo patenteada recupera o excesso de massa para facilitar a limpeza. Equipamento: interruptor de ligar / desligar, termostato de controle de 0-300 ° C, luzes de controle. Pés ajustáveis.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 305x440x230 mm Peso líquido:-Bruto 19 kg Potência: 1,6 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRPR7508E,HRMF7504E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Brunches em Hotéis: Num buffet de pequeno-almoço ou brunch, a máquina permite oferecer waffles feitos na hora, um diferencial que valoriza a experiência do cliente. A rapidez de cozedura (2-3 minutos) é crucial para gerir o fluxo de pedidos sem criar constrangimentos na linha de serviço, mantendo a temperatura e textura ideais do produto., Cafeterias e Pastelarias com Serviço Contínuo: Em cafeterias com serviço de balcão e take-away, a capacidade de produzir waffles de forma rápida e consistente é fundamental. Este equipamento permite responder a picos de procura para lanches ou sobremesas, garantindo um produto fresco e de qualidade superior que complementa a oferta de pastelaria tradicional, com mínima intervenção do operador., Eventos de Catering e Food Trucks: Para serviços de catering e operações de food truck, onde a mobilidade e a eficiência energética são prioritárias, esta máquina oferece uma solução compacta e robusta. A sua potência de 1.6kW é adequada para ligações elétricas padrão, e a bandeja removível facilita a limpeza rápida no local, otimizando o tempo de preparação e minimizando o tempo de inatividade entre serviços.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Waffles Elétrica Simples de 1.6kW é um equipamento essencial para estabelecimentos HORECA que procuram integrar waffles frescos e de elevada qualidade no seu serviço. Projetada para ambientes de alto volume, a sua placa de ferro fundido de 190mm assegura uma distribuição térmica otimizada, permitindo a produção consistente de waffles dourados e crocantes em apenas 2 a 3 minutos, um fator crítico para a eficiência operacional em períodos de pico.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tipo

Máquina de Waffle

Descricao Resumida

Máquina de waffles elétrica profissional de 1.6 kW para gofres de 190mm de diâmetro. Prepara waffles dourados e crocantes em 2-3 minutos com termostato de 0-300 °C e limpeza fácil.

Descricao Completa

Máquina de Waffles Elétrica — Máquina de Waffles Profissional — Principais Vantagens

Concebida para acompanhar o ritmo acelerado da hotelaria e restauração, esta máquina de waffles elétrica garante uma produção ágil e consistente. A sua placa de ferro fundido de elevada condutividade térmica proporciona um aquecimento uniforme, resultando em gofres sempre estaladiços e dourados em cerca de 2 a 3 minutos, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

A intuitividade no manuseamento é fundamental em qualquer cozinha industrial. Por isso, a crepeira está equipada com um interruptor de ligar/desligar, um termostato para controlo da temperatura entre 0-300 °C e luzes indicadoras de funcionamento. A inovadora bandeja removível, patenteada, recolhe o excesso de massa, simplificando significativamente as rotinas de limpeza, um fator crucial para manter os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias, cafés, hotéis, restaurantes e serviços de catering, que procuram oferecer waffles frescos e de qualidade superior. A sua construção robusta e design compacto permitem-lhe integrar-se perfeitamente em balcões com espaço reduzido, assegurando um desempenho contínuo e fiável mesmo durante os horários de pico, contribuindo para a diversificação da ementa de sobremesas ou pequenos-almoços.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	305 x 440 x 230 mm
Diâmetro do Gofre	190 mm
Peso Líquido/Bruto	19 kg
Potência	1,6 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato 0-300 °C
Limpeza	Bandeja removível de massa
Estabilidade	Pés ajustáveis

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta máquina de waffles e o espaço necessário para a sua instalação?

A: A máquina de waffles elétrica simples tem dimensões de 305x440x230 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma utilização segura e eficiente, recomendamos um espaço de pelo menos 10 cm nas laterais e na retaguarda para ventilação adequada e facilidade de operação. Certifique-se de que a superfície de trabalho é estável e resistente ao calor.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para esta máquina de waffles?

A: Esta máquina de waffles requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 1.6 kW. É essencial que seja ligada a uma tomada com ligação à terra adequada e a um circuito elétrico capaz de suportar esta potência. Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta gofreira profissional?

A: A limpeza é simplificada graças à sua bandeja removível patenteada que recolhe o excesso de massa. Após cada utilização, e com o equipamento desligado e arrefecido, retire a bandeja e limpe-a com água morna e sabão neutro. As placas de ferro fundido podem ser limpas com uma escova

suave e um pano húmido; evite produtos abrasivos. Verifique regularmente os pés ajustáveis para estabilidade.

Q: Esta máquina de waffles possui garantia e serviço de assistência técnica em Portugal?

A: Sim, esta máquina de waffles profissional beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a duração e termos da garantia, por favor, consulte a nossa página de Termos e Condições ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos assistência técnica especializada em Portugal para garantir o bom funcionamento do seu equipamento.

Q: Como posso otimizar a preparação de waffles para obter os melhores resultados?

A: Para waffles perfeitos, pré-aqueça a máquina à temperatura ideal (200-220°C) antes de usar. Utilize uma massa de qualidade profissional com a densidade correta para garantir a cozedura uniforme e uma textura dourada e estaladiça. Limpe sempre a bandeja de recolha de massa após cada uso para manter a higiene e a eficiência do equipamento, prolongando a sua vida útil.