

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 rapido
ao produto

Máquina de Gofras Elétrica Profissional, Diam. 190mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.317	Modelo:	MAQUINA GOFRAS ELET. GED70 (DIAM.190mm)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA GOFRAS ELET. GED70 (DIAM.190mm)
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de gofras elétrica profissional, 3,2 kW, com placa de ferro fundido (Diam. 190mm) para gofras rápidas e crocantes. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Gofras Elétrica – Principais Vantagens

Esta máquina de gofras elétrica foi concebida para atender às exigências robustas do setor HORECA e hotelaria, garantindo durabilidade e um desempenho consistente. Com uma placa de ferro fundido de elevado valor de condução, assegura uma distribuição uniforme do calor para gofras sempre douradas e crocantes, otimizando o processo de confeção em apenas 2-3 minutos. Ideal para estabelecimentos com alto volume de produção, permite um serviço rápido e de qualidade superior.

A facilidade de utilização e manutenção é uma prioridade, incorporando um termostato de controlo de 0-300 °C para ajuste preciso da temperatura e luzes de controlo que indicam o estado de funcionamento. Os pés ajustáveis garantem estabilidade em qualquer superfície de trabalho, tornando-a uma solução versátil e fiável para qualquer cozinha profissional ou balcão de pastelaria.

Além disso, a bandeja removível de fundo, patenteada, recolhe eficientemente o excesso de massa, simplificando significativamente as operações de limpeza e manutenção diárias. Esta característica não só melhora a higiene, como também otimiza o tempo de trabalho do pessoal, aumentando a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações

Equipamento indispensável em pastelarias, cafés, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering que pretendem oferecer gofras frescas e de alta qualidade. Perfeita para pequenos-almoços, brunches, sobremesas ou snacks, adapta-se a ambientes com elevado fluxo de clientes, onde a rapidez e a consistência são cruciais. É também uma excelente adição a buffets de pequeno-almoço e estações de live cooking, onde a confeção ao vivo dos gofras pode ser um atrativo para os clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	550x440x230 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	38 kg
Potência	3,2 kW
Tensão	230 V
Diâmetro da Placa	190 mm
Controlo de Temperatura	Termostato 0-300 °C
Equipamento	Interruptor ligar/desligar, luzes de controlo, pés ajustáveis, bandeja removível