

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Waffles Profissional Dupla Trevo 600x320x300mm Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.886	Modelo:	UD2522.886
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	600 x 320 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2522.886

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de waffles dupla?
A: Esta máquina de waffles dupla tem as dimensões de 600x320x300 mm, o que a torna adequada para cozinhas profissionais com espaço otimizado., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação? A: A máquina opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 2,2+2,2 kW, totalizando 4,4 kW. Requer uma tomada monofásica adequada para equipamentos de alta potência., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina? A: A limpeza deve ser feita após cada utilização com a máquina fria e desligada. Utilize um pano húmido e detergente neutro para as superfícies externas e um escovilhão macio para remover resíduos das placas de cozedura. Evite produtos abrasivos., Q: Qual é a temperatura de operação e que tipos de massa pode utilizar? A: A temperatura de operação varia entre 50 e 320 °C, permitindo cozinhar diferentes tipos de massa: congelada, pré-cozida e fresca para waffles em forma de trevo., Q: Este produto inclui acessórios ou existe garantia? A: O produto vem com garantia padrão para equipamento de restauração. Acessórios adicionais, como espátulas ou doses, podem ser adquiridos separadamente, mediante consulta do nosso catálogo.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de waffles dupla, máquina de waffles profissional, máquina de waffles elétrica

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14049

Alt Text Imagens

Maquina Gofras Dupla Em Forma Trevo

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Gofras Dupla Em Forma Trevo

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	Para otimizar o tempo de serviço em períodos de pico, utilize as duas superfícies de cozedura para pré-cozer parcialmente os waffles, finalizando-os rapidamente no momento do pedido para garantir frescura e crocância., A manutenção regular da superfície antiaderente, através de limpeza após cada turno e uma fina camada de óleo vegetal antes de cada utilização, prolonga a vida útil do equipamento e garante a fácil remoção dos waffles., Explore a versatilidade dos termostatos independentes para oferecer diferentes tipos de waffles – por exemplo, um lado para waffles doces tradicionais e outro para opções mais salgadas ou com massas especiais., Implemente um sistema de rotação de massas pré-preparadas e refrigeradas para maximizar a eficiência, garantindo que a máquina está sempre em produção e minimizando o desperdício.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria/Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Padaria
Descrição Curta Original	Preparada para confeccionar diferentes tipos de massa: congelada pré cozida e fresca
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 600x320x300 mm Diâmetro 190 mm Potência: 2,2+2,2 kw Tensão: 230 v Temperatura 50-320 °C Peso líquido: 43 kg Peso bruto: 45 kg
Cross-sells (SKU Título)	HRPR2F7508E,HRPR7508E,HRPLL6006E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Brunches de Hotel: Em hotéis com serviço de buffet ou à la carte, esta máquina assegura a preparação rápida e simultânea de waffles frescos para múltiplos hóspedes. A capacidade de manter duas temperaturas distintas é ideal para oferecer opções de massa diferentes ou para gerir o fluxo de produção sem comprometer a qualidade, minimizando tempos de espera., Cafeterias e Pastelarias de Rua: Para estabelecimentos com grande volume de vendas de take-away ou consumo no local, a máquina dupla permite responder eficientemente à procura. A rapidez de aquecimento e a uniformidade da cozedura são essenciais para manter a consistência do produto e a agilidade no serviço, mesmo durante os períodos de maior afluxo de clientes., Eventos de Catering e Feiras: Em eventos onde a mobilidade e a rapidez são fundamentais, esta máquina oferece uma solução eficaz para servir waffles quentes e frescos. A sua construção robusta e facilidade de operação garantem um desempenho fiável, permitindo aos caterers oferecer um item de menu popular com impacto visual e gustativo elevado, sem atrasos significativos.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Waffles Dupla Elétrica em Trevo é um equipamento robusto e de alta performance, projetado para otimizar a produção de waffles em ambientes profissionais de hotelaria, restauração e catering. Com a sua capacidade de cozedura simultânea e controlo independente de temperatura, permite aos operadores manter um fluxo de serviço contínuo e consistente, garantindo waffles dourados e perfeitamente cozidos, cruciais para a satisfação do cliente e a eficiência operacional em picos de procura.

Energia

Elétrico

Largura (mm)

600–1000 mm

Tipo

Máquina de Waffle

Descricao Resumida

Máquina de waffles dupla elétrica profissional para hotelaria, ideal para massas congeladas ou frescas. Waffles trevo 190mm, 4,4 kW.

Descricao Completa

Olá! Sou um modelo de linguagem grande, treinado pelo Google. Estou em fase beta. Embora ainda esteja a aprender, sou capaz de realizar muitos tipos de tarefas, e farei o meu melhor para as completar. Por favor, seja paciente e compreensivo.