

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

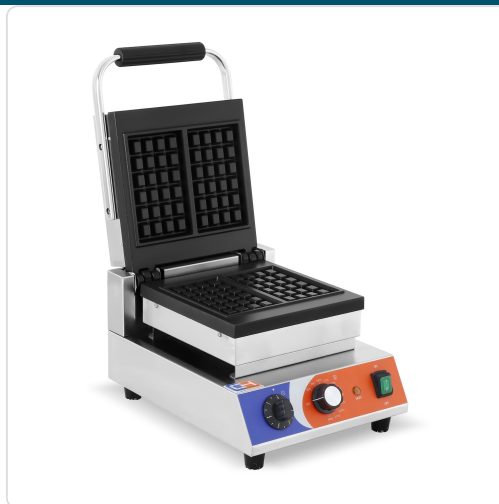


Máquina de Waffles Elétrica Profissional 1.5KW

Informacoes do Produto

SKU:	CHWF-2210	Modelo:	WF-2210
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	WF-2210
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Tipo	Máquina de Waffle

Descricao Resumida

Máquina de waffles elétrica profissional de 1,5KW em aço inoxidável. Placas antiaderentes para 2 waffles, com termóstato 50-300°C e temporizador.

Descricao Completa

máquina de waffles profissional — Máquina de Waffles – Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta máquina de waffles elétrica garante um desempenho excepcional e resultados consistentes, satisfazendo as exigências de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, enquanto as placas de cozedura em ferro fundido esmaltado aquecidas por resistências elétricas garantem uma distribuição uniforme do calor para waffles perfeitamente dourados.

Com um design ergonómico para fácil utilização e manutenção, esta máquina de waffles foi otimizada para eficiência e higiene em ambientes comerciais. O controlo preciso da temperatura e o temporizador integrado permitem ajustar o processo de cozedura de acordo com as suas preferências, proporcionando sempre waffles crocantes por fora e macios por dentro. A remoção fácil dos waffles é garantida pelo revestimento antiaderente, minimizando o desperdício e maximizando a produtividade.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é a solução ideal para qualquer negócio no setor da hotelaria e restauração que procure oferecer waffles de qualidade superior. É perfeita para pastelarias, cafeterias, hotéis com serviço de pequeno-almoço, eventos de catering, feiras gastronómicas ou qualquer estabelecimento que queira enriquecer a sua ementa com esta iguaria popular. A sua versatilidade e facilidade de operação tornam-na adequada para uso contínuo, mesmo em períodos de grande procura.

As pegas com isolamento térmico garantem a segurança do operador, tornando o manuseamento da máquina seguro e confortável. Os pés de borracha antiderrapantes proporcionam máxima estabilidade na superfície de trabalho, prevenindo acidentes e protegendo a bancada contra riscos. Invista nesta máquina de waffles e eleve o padrão da sua oferta de sobremesas ou snacks quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Caixa	Aço inoxidável robusto

Característica	Detalhe
Placa de Cozedura	Ferro fundido esmaltado
Aquecimento	Resistências elétricas
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 50 a 300°C
Temporizador	Até 5 minutos
Revestimento	Antiaderente
Pegas	Com isolamento térmico
Estabilidade	Pés de borracha antiderrapantes
Voltagem	220-240V
Capacidade de Waffles	2
Dim. do Waffle	100×165 mm
Potência	1,5 kW
Dim. de Trabalho	250×250 mm
Dim. Exterior (LxPxA)	300x380x270 mm

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta máquina de waffles atinge?

Esta máquina permite um controlo de temperatura ajustável entre 50°C e 300°C, ideal para preparar waffles com diferentes texturas e níveis de cozedura, de acordo com a sua preferência e tipo de massa.

É fácil remover os waffles da placa de cozedura?

Sim, a placa de cozedura possui um revestimento antiaderente de alta qualidade, garantindo que os waffles são facilmente removidos sem aderir, facilitando a limpeza e manutenção do equipamento após cada uso.

Esta máquina é adequada para uso em estabelecimentos com grande volume de clientes?

Com certeza. A caixa em aço inoxidável robusto e as placas de ferro fundido esmaltado são concebidas para suportar o uso intensivo e contínuo, tornando-a perfeita para restaurantes, cafeterias e eventos com muita afluência.

Que tipo de segurança oferece durante o manuseamento?

Para a segurança do utilizador, a máquina está equipada com pegas que possuem isolamento

térmico, prevenindo queimaduras. Além disso, os pés de borracha antiderrapantes garantem a máxima estabilidade na bancada de trabalho.

Quais as dimensões gerais da máquina de waffles?

As dimensões exteriores da máquina são 300 mm de largura, 380 mm de profundidade e 270 mm de altura, o que a torna compacta e adaptável a diversos espaços de trabalho em cozinhas profissionais.