

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 Profissional Redonda | Abertura 180° Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	CSCG180RS	Modelo:	CG180RS
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630076715

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CG180RS
EAN	3611630076715
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Máquina de Waffle

Descricao Resumida

Máquina de waffles profissional de 1600W com rotação 180° para cozedura uniforme. Placa redonda divisível em 4, ideal para produções rápidas e eficientes em qualquer estabelecimento.

Descricao Completa

Otimize a sua oferta de pequeno-almoço ou lanche com a máquina de waffles profissional de abertura a 180°, concebida para uma cozedura perfeitamente uniforme. Este equipamento robusto garante waffles redondos com a textura ideal, maximizando a eficiência na sua cozinha em momentos de maior afluxo.

Máquina de waffles profissional — Características Técnicas

Chassis	Aço inoxidável
Placa	Ferro fundido, redonda, divisível em 4
Diâmetro da impressão	Ø 195 mm
Rotação da placa	180°
Recolha de resíduos	Tabuleiro integrado
Controlo	Interruptor ligar/desligar, temporizador, luz indicadora, termóstato
Gama de temperatura	60 °C a 300 °C
Potência	1600 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	315 x 645 x 300 mm
Peso	17,5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de um snack-bar ou café com ementa diversificada que procura otimizar o serviço de lanches. Perfeita para pastelarias que desejam adicionar waffles frescos ao seu portfólio, garantindo rapidez no serviço. É também uma adição valiosa para o gestor de F&B em hotéis de média dimensão que pretenda enriquecer o buffet de pequeno-almoço com opções quentes e apelativas, ou para food trucks com uma oferta gourmet.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta máquina de waffles distingue-se pela sua capacidade de rotação de 180°, essencial para uma distribuição de massa uniforme e uma cozedura impecável em ambos os lados, resultando em waffles crocantes por fora e macios por dentro. O termostato ajustável de 60 °C a 300 °C, aliado ao temporizador, oferece controlo total sobre o processo, crucial para manter a qualidade consistente ao longo de um serviço exigente.

Perguntas Frequentes

Como assegurar a limpeza e manutenção diária da máquina de waffles?

Para a limpeza diária, após o uso e arrefecimento, remova o tabuleiro de recolha de resíduos e limpe as placas com um pano húmido e detergente suave. Evite abrasivos e mergulhar o equipamento em água.

Qual a capacidade de produção de waffles desta máquina por hora?

A máquina é capaz de produzir 4 waffles redondos de Ø 195 mm por ciclo. O tempo de ciclo depende da receita e da temperatura, mas com um tempo médio de cozedura de 2-3 minutos, pode atingir uma produção de aproximadamente 80-120 waffles por hora.

É possível controlar precisamente a temperatura para diferentes tipos de massa de waffles?

Sim, o termostato regulável permite definir a temperatura entre 60 °C e 300 °C, oferecendo flexibilidade para adaptar a cozedura a diversas receitas e obter o ponto ideal de cada waffle, desde os mais leves aos mais densos.

?

Quais os materiais de construção que garantem a durabilidade e higiene deste equipamento?

O chasis é construído em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização. As placas são em ferro fundido, material robusto que assegura uma excelente distribuição e retenção de calor, fundamental para a qualidade dos waffles.

A máquina de waffles inclui temporizador e indicador de aquecimento para facilitar a utilização?

Sim, o equipamento dispõe de um temporizador para monitorizar o tempo de cozedura e uma luz indicadora que sinaliza quando as placas atingem a temperatura ideal para iniciar a confeção, otimizando o fluxo de trabalho e evitando desperdícios.