

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 Elétrica Simples 90° Abertura

Informacoes do Produto

SKU:	CSCG90S	Modelo:	CG90S
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630006972

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CG90S
EAN	3611630006972
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Máquina de Waffle

Descricao Resumida

Produza waffles dourados e consistentes com esta máquina elétrica profissional. Chassis robusto em aço inox, termóstato 60-300°C e tabuleiro de resíduos.

Descricao Completa

A confecção de waffles perfeitos exige equipamento que garanta consistência e resistência em ambientes de alta procura. Esta máquina de waffles elétrica simples, com a sua robustez e controlo preciso, foi concebida para assegurar uma produção eficiente e resultados sempre dourados, cruciais para a satisfação do cliente e otimização do serviço.

Máquina de waffles — Características Técnicas

Chassis	Aço inoxidável
Placa	Ferro fundido 6x4
Temperatura Regulável	60 °C a 300 °C
Potência	1600 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	296 x 415 x 290 mm
Peso	15,80 kg
Tipo de Abertura	90°
Funcionalidades	Interruptor L/D, Temporizador, Luz aquecimento, Tabuleiro de resíduos

Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de snack-bar ou café com ementa de pequeno-almoço e lanches que procura um equipamento fiável para waffles doces ou salgados. Essencial para pastelarias que

querem diversificar a oferta com uma preparação rápida e consistente, ou para o gestor de pequena unidade hoteleira que necessita de um serviço de buffet ágil, garantindo que os waffles são sempre servidos na perfeição, mesmo durante o rush do serviço matinal.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do chassis em aço inoxidável e a placa de ferro fundido 6x4 garantem uma distribuição de calor uniforme e uma durabilidade superior face a alternativas de menor qualidade. O controlo de temperatura de 60 °C a 300 °C, aliado ao temporizador integrado, permite adaptar a confeção a diferentes massas e pontos de crocância, enquanto o tabuleiro de recolha de resíduos simplifica a limpeza e mantém os padrões de higiene exigidos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a consistência dos waffles?

A placa de ferro fundido distribui o calor de forma homogénea. Utilize o termóstato regulável (60-300°C) e o temporizador para padronizar o tempo de confeção e obter resultados uniformes, independentemente do volume de produção.

Qual a manutenção e limpeza recomendadas para a máquina?

Após cada utilização, limpe as placas com uma escova macia enquanto ainda estão quentes. O tabuleiro de recolha de resíduos removível facilita a remoção de restos de massa e gordura, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Esta máquina é adequada para um food truck ou roulote?

Sim, com as suas dimensões compactas (296x415x290 mm) e alimentação de 230 V, esta máquina de waffles é perfeitamente adequada para espaços com área limitada, como food trucks ou roulotes, oferecendo alta performance em mobilidade.

Qual a vantagem da abertura a 90°?

A abertura a 90° facilita o acesso à placa para colocar e remover os waffles, bem como para a sua limpeza. Contribui para um manuseamento mais ergonómico e seguro, especialmente em picos de trabalho.

É possível utilizar diferentes tipos de massa de waffle?

A ampla faixa de temperatura e o controlo preciso permitem adaptar a máquina a diversas receitas de massa, desde as mais leves e estaladiças até às mais densas, garantindo sempre a textura e o ponto de cozedura desejados.