

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 Dupla 180° 3600W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CSCG180D	Modelo:	CG180D
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630007009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CG180D
EAN	3611630007009
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW
Tipo	Máquina de Waffle

Descricao Resumida

Máquina de waffles dupla com rotação de 180° para cozimento uniforme. Chassis em aço inoxidável, placas em ferro fundido, termóstato 60-300°C e 3600W de potência.

Descricao Completa

Esta máquina de waffles dupla com rotação de 180° permite uma distribuição uniforme da massa e um cozimento perfeito, ideal para produções contínuas em ambientes profissionais exigentes. A sua construção robusta garante durabilidade e eficiência.

Características Técnicas

Chassis	Aço inoxidável
Placa	Ferro fundido 6x4
Rotação das Placas	180°
Tabuleiro	Recolha de resíduos
Interruptor	Ligar/desligar
Temporizador	Sim (pilhas não incluídas)
Luz Indicadora	Aquecimento
Termóstato	Regulável de 60 °C a 300 °C
Potência	3600 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	585 x 580 x 305 mm
Peso	36,70 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de waffles é ideal para estabelecimentos com alta procura, como pastelarias com confeitaria, cafés com cozinha, snack-bares, food trucks, roulotes, e restaurantes que desejam expandir a sua oferta de sobremesas ou pequenos-almoços. A sua capacidade dupla e rotação de 180° otimizam a produção em momentos de pico, garantindo waffles perfeitamente cozinhados para os seus clientes.

Máquina de Waffles Dupla — Principais Vantagens

- ****Cozimento Uniforme:**** A rotação de 180° assegura que a massa se espalhe de forma homogênea, resultando em waffles com textura e cor perfeitas.
- ****Alta Produtividade:**** Com duas placas independentes, permite confeccionar múltiplos waffles simultaneamente, otimizando o tempo de serviço.
- ****Controlo Preciso:**** O termóstato regulável de 60 °C a 300 °C e o temporizador permitem ajustar o cozimento para diferentes receitas e preferências.
- ****Durabilidade:**** Chassis em aço inoxidável e placas em ferro fundido garantem uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- ****Fácil Limpeza:**** O tabuleiro de recolha de resíduos simplifica a manutenção e higiene diária do equipamento.

Qual a vantagem da rotação de 180°?

A rotação de 180° permite que a massa se distribua de forma mais uniforme pelas placas, garantindo um cozimento homogêneo e waffles perfeitamente dourados e crocantes em toda a superfície.

É possível ajustar a temperatura de cozimento?

Sim, a máquina está equipada com um termóstato regulável que permite ajustar a temperatura entre 60 °C e 300 °C, adaptando-se a diferentes tipos de massa e preferências de cozimento.

Que tipo de manutenção é necessária para as placas?

As placas de ferro fundido devem ser limpas após cada utilização com uma escova macia ou pano húmido, evitando produtos abrasivos. É recomendável temperar as placas periodicamente para manter as suas propriedades antiaderentes.

Esta máquina é adequada para uso intensivo?

Sim, com um chassis em aço inoxidável e placas em ferro fundido, esta máquina foi concebida para suportar o uso contínuo e intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo

durabilidade e desempenho.

O temporizador requer pilhas?

Sim, o temporizador integrado nesta máquina de waffles funciona com pilhas, que não estão incluídas na embalagem. Recomenda-se verificar o tipo de pilha necessário no manual do equipamento.