

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 Redonda

Informacoes do Produto

SKU:	CO17660	Modelo:	17660
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17660

Instalação	De Bancada
Tipo	Máquina de Waffle

Descricao Resumida

Máquina de waffles dupla profissional de formato redondo, ideal para pastelarias e restauração. Prepara dois waffles rapidamente com controlo preciso.

Descricao Completa

máquina de waffles profissional — Gofradeira Dupla Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo, esta gofradeira dupla redonda oferece uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer estabelecimento de restauração. Com a capacidade de preparar dois waffles de uma só vez, acelera o serviço e otimiza o fluxo de trabalho, garantindo que os seus clientes desfrutem de guloseimas prontas a servir em tempo recorde. A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-a um investimento inteligente para cozinhas profissionais. A simplicidade no manuseamento, aliada ao alto desempenho, faz dela um equipamento indispensável.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, hotéis, buffets, restaurantes e food trucks, esta máquina de waffles é perfeita para criar deliciosas sobremesas e pequenos-almoços. A facilidade de troca das placas antiaderentes recobertas de teflon permite uma limpeza rápida e eficiente, mantendo os mais altos padrões de higiene. A opção de controlo manual, com temporizador mecânico e digital, confere precisão e flexibilidade no cozinhado, adaptando-se a diferentes receitas e preferências do chefe. Prepare gofres perfeitamente dourados e crocantes, elevando a experiência gastronómica oferecida.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WFL01.E22
Tipo de Waffle	Redondo

Característica	Detalhe
Número de Waffles	Dupla
Potência	1,3 Kw
Voltagem/Tensão	230V/50Hz
Peso Líquido	7 Kg
Controlo	Manual (Opcional com temporizador mecânico e digital)
Placas	Antiaderentes com teflon, intercambiáveis
Estrutura	Aço inoxidável
Indicadores	LED de funcionamento e pré-aquecimento
Dimensões Embalada	440x250x280mm (A x L x P)

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem desta máquina de waffles para um negócio?

R: A capacidade dupla de cozinhado permite uma produção mais rápida e eficiente, ideal para estabelecimentos com alto volume de clientes, garantindo serviço ágil e satisfação contínua.

P: As placas de cozinhado são fáceis de limpar e manter?

R: Sim, as placas são antiaderentes, revestidas a teflon e facilmente intercambiáveis, o que simplifica a limpeza e assegura um trabalho higiénico e sem complicações no seu dia a dia.

P: É possível ajustar a temperatura de forma precisa para diferentes receitas?

R: Sim, o controlo manual permite ajustar a temperatura de aquecimento, e a opção de temporizador mecânico e digital oferece ainda mais precisão, adaptando-se a diversas receitas de waffles.

P: Esta máquina é adequada para que tipo de ambiente profissional?

R: Foi concebida para ambientes profissionais como pastelarias, cafetarias, restaurantes, buffets de hotelaria e food trucks, onde a rapidez e a qualidade na preparação de waffles são cruciais.

P: O equipamento possui indicadores de estado de funcionamento?

R: Sim, a máquina está equipada com indicadores LED que mostram o estado de ligado e de pronto para cozinhar, otimizando a supervisão e o uso por parte da sua equipa.