



Gofrera profesional HENDI Heart para gofres con forma de corazón.

Placas de hierro fundido esmaltado, termostato regulable y mango aislado. Ideal para **cafeterías, pastelerías y negocios orientados a producto emocional** que buscan diferenciar su oferta con gofres de presentación atractiva y cocción uniforme.

***Catálogo de gofreras profesionales**

La **gofrera profesional HENDI Heart** está pensada para negocios que quieren ir un paso más allá en la presentación del producto. Permite elaborar **gofres con forma de corazón**, ideales para cartas de postres, cafeterías creativas y conceptos donde la experiencia visual es clave.

Su construcción en **hierro fundido esmaltado** garantiza una distribución uniforme del calor, asegurando una cocción regular incluso en servicios continuos.

→ Características técnicas de la gofrera Liège HENDI

- Tipo de gofre: **Heart (corazón)**
- Nº de gofres por cocción: **5 gofres unidos con forma de corazón**
- Nº de placas: **5 plantillas unidas en forma de flor/corazón**

- Material de las placas: **Hierro fundido esmaltado**
- Termostato de control de temperatura
- Mango aislado térmicamente
- Incluye **tenedor para gofres**
- Potencia: **2000 W**
- Tensión: **230 V**
- Dimensiones: **300 x 430 x 285 mm**
- Peso: **23 kg**

¿Quieres diferenciarte con un gofre que entra por los ojos?

Este modelo es ideal si buscas **impacto visual** sin complicar la operativa. El gofre en forma de corazón funciona especialmente bien en postres, cartas de café, eventos y negocios donde el producto se comparte o se presenta como experiencia.

Gofrera Hendi Heart: presentación atractiva con fiabilidad profesional

Más allá de la forma, esta gofrera mantiene los estándares profesionales de Hendi: estabilidad térmica, facilidad de uso y materiales pensados para trabajar a diario sin problemas.

“¿Es solo estética?”

No.

La forma es un plus comercial, pero la máquina sigue siendo **una gofrera profesional**: hierro fundido, potencia suficiente y resultados constantes. La estética suma, no sustituye a la calidad.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una gofrera profesional?

Debes analizar:

- Tipo de gofre que quieres ofrecer (Liège, Bruselas, etc.)
- Volumen de producción diario
- Potencia eléctrica disponible

-
- Espacio en barra o cocina
 - Ritmo de servicio en horas punta

Una buena elección aquí evita cuellos de botella y problemas de calidad.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una **gofrera sencilla, robusta y honesta**, sin electrónica innecesaria y con materiales que aguantan el uso real. Ideal para negocios que quieren un producto constante sin complicaciones técnicas.

Sobre Hendi

Hendi es un fabricante especializado en **equipamiento profesional funcional**, con soluciones fiables para hostelería, food trucks y restauración informal. Productos pensados para trabajar, no para lucir.

¿No sabes si te encaja mejor una Liège o una Bruselas?

Escríbenos por el chat. **Te ayudamos a elegir la gofrera adecuada según tu negocio.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 330x543x(H)251