



### **Gofrera profesional Hendi Ronda para gofres redondos clásicos.**

Placas de aluminio fundido con revestimiento antiadherente, temporizador ajustable y calentamiento rápido. Ideal para **cafeterías, bares y negocios con alta rotación** que necesitan rapidez, facilidad de uso y producción constante.

### **\*Catálogo de gofreras profesionales**

La **gofrera profesional Hendi Ronda** está pensada para negocios que buscan **simplicidad, velocidad y fiabilidad** en la elaboración de gofres clásicos redondos. Es una solución muy adecuada para cafeterías, bares y conceptos donde el gofre es un producto recurrente y debe salir rápido, bien hecho y sin complicaciones.

A diferencia de las gofreras de hierro fundido más pesadas, este modelo utiliza **placas de aluminio fundido con revestimiento antiadherente**, lo que facilita la limpieza y acelera los ciclos de trabajo.

### **→ Características técnicas de la gofrera Liège Hendi**

- Tipo de gofre: **Redondo clásico**
- Producción: **hasta 20 gofres por hora**

- 
- Material de las placas: **Aluminio fundido con revestimiento antiadherente**
  - Diámetro del gofre: **Ø 190 mm**
  - Grosor del gofre: **23 mm**
  - Termostato ajustable: **50 a 220 °C**
  - Temporizador ajustable: **hasta 15 minutos**
  - Potencia: **1000 W**
  - Tensión: **230 V**
  - Dimensiones: **250 x 470 x 285 mm**
  - Peso: **8 kg**

### **¿Necesitas una gofrera rápida y fácil para servicio continuo?**

Este modelo es ideal si priorizas **velocidad, facilidad de uso y rotación**. No requiere experiencia avanzada y permite formar rápidamente al personal, algo clave en negocios con alta rotación de empleados.

### **Gofrera Hendi Ronda: simplicidad que funciona**

La Ronda es una máquina directa: enchufar, calentar y producir. Perfecta para cartas de desayunos, meriendas o acompañamientos donde el gofre debe ser **regular, económico y fácil de replicar**.

### **“¿Es menos profesional que una de hierro fundido?”**

No, es diferente.

No está pensada para masas densas tipo Liège ni para caramelizados intensos, sino para **gofre clásico ligero**, con rapidez y facilidad de limpieza. Cada máquina tiene su uso.

### **¿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 conviene una Ronda o una Brussels/Liège?

Escríbenos por el chat. **Te ayudamos a elegir según tu volumen y tipo de masa.**

### **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 250x491x(H)285