



Gofrera profesional HENDI Bubble Waffle giratoria para gofres burbuja.

Placas de aluminio fundido con revestimiento antiadherente, sistema giratorio y control preciso de temperatura. Ideal para **food trucks, cafeterías y street food** que buscan un producto visual, rentable y de alta rotación.

***Catálogo de gofreras profesionales**

La **gofrera profesional HENDI Bubble Waffle giratoria** está diseñada para negocios que trabajan con **producto tendencia**, alto impacto visual y gran margen por unidad. El bubble waffle es un gofre muy popular en street food, ferias, cafeterías modernas y food trucks por su formato enrollable y su capacidad de personalización.

Gracias a su **sistema giratorio**, la masa se distribuye de forma uniforme, asegurando una cocción homogénea en ambas caras del gofre.

→ Características técnicas

- Tipo de gofre: **Bubble Waffle (burbuja)**
- Sistema: **Gofrera giratoria**
- Material de las placas: **Aluminio fundido con revestimiento antiadherente**

de Teflón

- Cocción uniforme gracias al giro completo
- Iluminación LED que indica encendido y estado
- Bandeja recoge gotas extraíble de acero inoxidable
- Protección contra sobrecalentamiento
- Mango ergonómico aislado
- Tamaño del gofre: **178 mm de ancho x 25 mm de grosor**
- Rango de temperatura: **50 a 220 °C**
- Temporizador: **hasta 15 minutos**
- Potencia: **1500 W**
- Tensión: **230 V**
- Producción aproximada: **20 gofres por hora**

¿Buscas un producto llamativo que se venda solo?

El bubble waffle destaca por su **formato visual**, perfecto para servirse relleno de helado, fruta o toppings. Esta gofrera permite mantener regularidad en la cocción incluso con personal poco experimentado, algo clave en negocios de alta rotación.

Gofrera Hendi Bubble Waffle: tendencia, margen y rapidez

Es una máquina pensada para **facturar**, no para complicar procesos. Fácil de usar, rápida de limpiar y con un producto final que tiene una excelente percepción de valor por parte del cliente.

“¿Es una moda pasajera?”

Puede ser tendencia, pero bien trabajada es **muy rentable**. El coste de materia prima es bajo y el precio de venta alto. Además, encaja perfectamente en eventos, temporadas altas y negocios móviles.

¿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 específica para un producto muy rentable**, bien construida y con detalles pensados para el trabajo real: giro completo, bandeja recoge gotas y protección térmica. Ideal para quien quiere diferenciarse sin complicarse.

↪ 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 encaja mejor una Bubble Waffle o una gofrera clásica?
Escríbenos por el chat. **Te ayudamos a decidir según tu modelo de negocio.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 255x560x(H)318