

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.



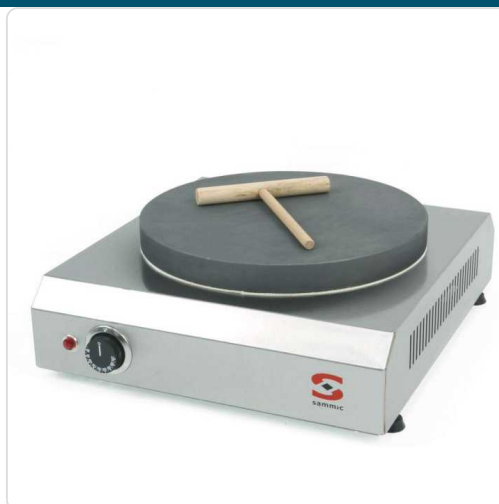
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Crepes Elétrica Profissional 1 Placa Ø350mm 2200W

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130512	Modelo:	5130512
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5130512
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Máquina de crepes elétrica profissional com placa de Ø350mm e 2200W, ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração. Garante crepes perfeitos.

Descrição Completa

Máquina de Crepes Elétrica — Principais Vantagens

Criada para o ritmo intenso da restauração profissional, esta máquina de crepes oferece uma solução robusta e altamente eficiente para a confecção de crepes (ou *crêpes*) perfeitos, garantindo rapidez e qualidade em cada preparação. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais em qualquer ambiente HORECA.

A placa de ferro fundido com um tratamento antiaderente livre de revestimentos facilita a utilização e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho. A distribuição uniforme do calor por toda a superfície da placa é crucial para crepes consistentemente dourados e com a textura ideal, maximizando a satisfação do cliente.

Este equipamento elétrico é uma escolha versátil para cozinhas com foco na eficiência energética e na produção contínua. É ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho fiável, de forma a corresponder às exigências de um serviço de qualidade superior.

Aplicações

Esta máquina de crepes elétrica é particularmente adequada para restaurantes, cafés, bares, pastelarias e hotéis que desejam adicionar crepes frescos e saborosos ao seu menu. A sua capacidade de produção é ideal tanto para serviços de pequeno-almoço e brunch quanto para lanches e sobremesas ao longo do dia, adaptando-se a qualquer tipo de negócio de hotelaria.

Perfeita para operações com volumes médios a altos, onde a rapidez e a consistência na confecção são cruciais, esta máquina assegura eficiência e rentabilidade. É, igualmente, uma excelente opção para caterings e eventos, proporcionando uma solução prática e eficaz para a preparação de iguarias no local.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável
Diâmetro da Placa	1 x 350 mm
Potência Total	2200 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Tipo de Plugue	EU
Largura	425 mm
Profundidade	505 mm
Altura	145 mm
Peso Líquido	16 kg