

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



Hotelequip.pt

Crepeira Elétrica Profissional Simples 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.011B	Modelo:	UD2230.011B
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	14 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2230.011B
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional de 400mm com placa em ferro fundido e termostato ajustável de 0-300°C. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

crepeira elétrica profissional — Crepeira Elétrica Simples — Principais Vantagens

Esta máquina de crepes elétrica foi concebida para responder às exigências elevadas de restaurantes e hotelaria. A sua placa de ferro fundido, com 400 mm de diâmetro, assegura uma distribuição de calor uniforme, fundamental para a produção de crepes e galettes perfeitamente cozinhados. Uma resistência em espiral está integrada diretamente sob a placa, garantindo uma recuperação rápida da temperatura e otimizando o seu fluxo de trabalho, mesmo em períodos de alta procura.

Operar este equipamento é simples e intuitivo. Equipada com um termostato ajustável de 0º a 300°C e uma luz piloto, permite um controlo preciso da temperatura, garantindo consistência na qualidade do seu produto final. A construção robusta e a seleção de materiais de alta qualidade conferem-lhe durabilidade e resistência ao uso intensivo, minimizando a necessidade de manutenção.

Ideal para alargar a sua ementa com uma opção popular e atrativa, este equipamento para crepes é uma escolha fiável para estabelecimentos que procuram eficiência, desempenho e resultados excecionais na confeção de crepes, galettes e panquecas, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Esta versátil crepeira é a ferramenta ideal para uma ampla gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, pastelarias, hotéis, buffets, food trucks e quiosques de rua que desejam cativar clientes com crepes frescos e deliciosos. A sua notável capacidade de produção, aliada à facilidade de operação, torna-a adequada tanto para negócios com volume moderado como para aqueles que enfrentam picos de afluência, garantindo sempre um serviço rápido e de qualidade.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	400x160 mm
Diâmetro da Placa	400 mm
Peso Líquido	14 kg

Peso Bruto	15 kg
Potência	3,6 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato de 0° a 300°C
Funcionalidades	Resistência em espiral integrada, Luz piloto

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da placa de ferro fundido desta máquina de crepes?

A placa de ferro fundido deste equipamento garante uma distribuição uniforme do calor, o que é crucial para a confeção de crepes com um cozimento homogéneo e de alta qualidade. Esta característica é essencial para obter crepes perfeitos e satisfazer os clientes mais exigentes.

É esta crepeira elétrica adequada para utilização contínua em ambientes de restauração profissional?

Sim, a sua construção robusta e a resistência em espiral integrada, que permite uma rápida recuperação da temperatura, tornam-na ideal para o uso intensivo e contínuo exigido no setor de restauração e hotelaria. Foi pensada para suportar os ritmos acelerados de uma cozinha comercial.

Como se realiza o controlo da temperatura para a confeção de crepes?

O controlo da temperatura é efetuado através de um termostato ajustável que varia de 0° a 300°C, permitindo adaptar o calor às diferentes receitas e texturas de massa. Esta flexibilidade assegura versatilidade na sua ementa, desde crepes finos a galettes mais robustas.

Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar mais com a aquisição deste equipamento?

Restaurantes, pastelarias, hotéis, cafés, food trucks e quiosques são alguns dos estabelecimentos que podem tirar maior proveito da versatilidade e eficiência desta crepeira profissional. É uma adição valiosa para qualquer negócio que procure otimizar a preparação de crepes de forma consistente e saborosa.

Como se realiza a manutenção e limpeza da placa de confeção?

A limpeza da placa de ferro fundido deve ser efetuada após cada utilização, com o equipamento desligado e totalmente arrefecido. Recomenda-se o uso de uma espátula para remover resíduos e, se necessário, um pano húmido com um detergente suave, seguido de uma secagem completa para prevenir oxidação e garantir a longevidade do equipamento.