

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Crepeira Dupla Elétrica Profissional 350 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.013	Modelo:	UD2230.013
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	37 kg	Dimensões:	860 x 500 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.013

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta crepeira elétrica dupla? A: A crepeira elétrica dupla tem as dimensões de 860x500x240 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua cozinha profissional. O diâmetro de cada placa é de 350 mm., Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta crepeira? A: Este equipamento requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 6 kW. É essencial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta crepeira dupla? A: Graças ao seu disco de ferro fundido esmaltado, a limpeza é simplificada após cada utilização. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para superfícies de contacto alimentar, seguindo sempre as instruções do fabricante para prolongar a vida útil do equipamento., Q: Esta crepeira é adequada para que tipo de preparações culinárias? A: É ideal para uma vasta gama de preparações, incluindo crepes doces e salgados, panquecas, blinis, tempuras indianas, chapatis indonésios e até mesmo para a preparação de pato lacado, sendo muito versátil para a cozinha asiática.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

crepeira elétrica dupla, máquina de crepes profissional, crepeira horeca

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13639

Alt Text Imagens

Crepeira Dupla 350 Ed

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Crepeira Dupla 350 Ed

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquinas de Crepes

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS440.317.011,MS440.317.064

Uso Profissional - Dicas	Execute uma calibragem inicial de temperatura com um termômetro externo para garantir que as indicações do termostato correspondem à temperatura real da placa, otimizando a cozedura., Utilize sempre um espalhador de massa profissional e uma espátula de crepe para garantir a espessura uniforme e facilitar o manuseamento, evitando que a massa se agarre., Após cada período de utilização intensiva, realize uma limpeza das placas com uma pedra abrasiva específica para ferro fundido esmaltado, removendo resíduos carbonizados e preservando a superfície antiaderente., Para crepes salgados que requerem maior consistência, experimente cozinhar a temperaturas ligeiramente mais baixas e por mais tempo, permitindo uma caramelização mais profunda e uma textura mais crocante.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha de Hotel, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Pastelaria
Descrição Curta Original	<p>Crepeiras com placas de ferro esmaltado para fazer suas panquecas tão lisas e douradas quanto quiser, bolos de trigo sarraceno, tampuras indianas, chapatis indonésios, blinis ... Muito popular também na culinária asiática para a preparação de pato lacado. Disco de ferro fundido esmaltado.
 O ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura homogênea, com um mínimo de
 gorduras, sem pré-cortes.
 Versão elétrica: termostato de 0-300 ° C, luz de controle.
 As resistências em espiral diretamente integradas sob a placa, distribuem o calor uniformemente, condição essencial para o sucesso de boas panquecas.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 860x500x240 mm
 Diâmetro Placa 350x2 mm
 Peso líquido:-Bruto -/37 kg
 Potência: 6 kw</p> <p>Tensão: 380 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequeno-almoço e Brunch em Hotéis: Em buffets de pequeno-almoço e brunch, esta crepeira permite a preparação de crepes e panquecas frescos e quentes à medida, garantindo um serviço de alta qualidade e reduzindo o desperdício. A capacidade dupla acelera o atendimento, mesmo com grande afluência de hóspedes, e a facilidade de limpeza do esmalte mantém os padrões de higiene exigidos., Quiosques e Esplanadas de Cafeterias: Para quiosques e esplanadas de cafés com alta rotatividade, a crepeira dupla é ideal para confeccionar crepes doces e salgados rapidamente. A sua robustez e termostato preciso permitem manter a consistência do produto em todas as preparações, desde crepes de chocolate a opções mais elaboradas com queijo e fiambre, impulsionando as vendas impulsivas., Eventos e Catering: Em serviços de catering e eventos, onde a rapidez e a versatilidade são cruciais, esta crepeira permite a produção em massa de diferentes tipos de crepes ou blinis para entradas e sobremesas. A sua construção duradoura e potência de 6 kW garantem desempenho fiável em ambientes de alta pressão, adaptando-se a menus variados e a grandes volumes.

Uso Profissional - Introdução

A Crepeira Dupla Elétrica de 350 mm com 6 kW de potência representa uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a produção de crepes e outras iguarias de massa fina. Com as suas duas placas de ferro fundido esmaltado e controlo de temperatura independente, este equipamento assegura uma cozedura rápida e uniforme, fundamental para manter um elevado volume de serviço sem comprometer a qualidade, maximizando a rentabilidade e a satisfação do cliente em picos de procura.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Tipo

Crepeira

Descricao Resumida

Crepeira dupla elétrica profissional com 2 placas de 350 mm para cozedura rápida e uniforme. Ideal para crepes, panquecas e blinis.

Descricao Completa

crepeira elétrica dupla — Crepeira Dupla – Principais Vantagens

Este equipamento para confecção de crepes e panquecas foi cuidadosamente concebido para satisfazer as elevadas exigências do setor da restauração e hotelaria. Composto por duas placas de ferro fundido esmaltado de 350 mm de diâmetro, assegura uma cozedura célere e homogénea, facilitando a produção de crepes dourados e com a textura ideal. A distribuição equitativa do calor, garantida pelas resistências em espiral integradas sob cada placa, é fundamental para obter resultados consistentes, ao mesmo tempo que minimiza o uso de gorduras, promovendo uma preparação mais saudável. O controlo preciso da temperatura, ajustável de 0 a 300°C, oferece uma versatilidade total para a elaboração de diversas iguarias, desde os crepes clássicos a blinis e panquecas de trigo sarraceno. A robustez da sua construção e a facilidade de manuseamento fazem desta máquina de crepes um investimento duradouro e fiável para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a otimização dos processos e a satisfação dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e cozinhas industriais que procuram uma solução de alto desempenho para a preparação de crepes,

panquecas, tampuras, chapatis e outras delícias. A sua capacidade dual permite um elevado volume de produção, essencial em serviços de buffet, eventos e estabelecimentos de take-away. É igualmente uma excelente escolha para a culinária asiática, particularmente na confeção de pato lacado, oferecendo um leque alargado de aplicações e adaptabilidade às diferentes ementas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	860x500x240 mm
Diâmetro da Placa	350 mm (2 placas)
Peso Líquido/Bruto	Desconhecido / 37 kg
Potência	6 kW
Tensão	380 V
Material da Placa	Ferro fundido esmaltado
Controlo de Temperatura	Termostato 0-300 °C
Funcionalidades Adicionais	Luz de controlo, resistências em espiral

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta crepeira elétrica?

R: A crepeira elétrica dupla tem as dimensões de 860x500x240 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua cozinha profissional. O diâmetro de cada placa é de 350 mm.

P: Que tipo de ligação elétrica é necessária para este equipamento?

R: Este equipamento requer uma tensão de 380 V e tem uma potência de 6 kW. É essencial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção desta crepeira dupla?

R: Graças às suas placas de ferro fundido esmaltado, a limpeza é simplificada após cada utilização. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para superfícies de contacto alimentar, seguindo sempre as instruções do fabricante para prolongar a vida útil do equipamento.

P: Esta crepeira é adequada para que tipo de preparações culinárias?

R: É ideal para uma vasta gama de preparações, incluindo crepes doces e salgados, panquecas, blinis, tempuras indianas, chapatis indonésios e até mesmo para a preparação de pato lacado, sendo muito versátil para a cozinha asiática.

P: Este equipamento assegura uma cozedura uniforme?

R: Sim, as resistências em espiral integradas sob cada placa e o ferro fundido esmaltado garantem uma distribuição de calor perfeitamente homogénea e antiaderente, resultando em crepes e panquecas com uma cozedura consistente e de alta qualidade.