

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Dupla Profissional 400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.013A	Modelo:	UD2230.013A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	860 x 500 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.013A

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta crepeira elétrica dupla?

A: A crepeira elétrica dupla possui dimensões de 860x500x240 mm, com um diâmetro de placa de 400 mm, sendo ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. Assegure-se de que dispõe do espaço adequado para a sua instalação e operação., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta crepeira? A: Esta crepeira elétrica requer uma alimentação de 380 V e tem uma

potência de 7,2 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento suporte estas especificações para garantir um funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a verificação por um técnico qualificado., Q: Como posso realizar a manutenção e limpeza da crepeira de forma eficaz? A: A limpeza da crepeira é simplificada pelas suas placas de ferro fundido esmaltado. Após cada utilização e com o equipamento frio, limpe as superfícies com um pano húmido e detergente suave. Evite produtos abrasivos que possam danificar o esmalte. Uma manutenção regular garante a longevidade e o desempenho do equipamento., Q: Esta crepeira elétrica inclui que acessórios? A: A crepeira é fornecida com as duas placas de ferro fundido esmaltado integradas. Não são

incluídos acessórios adicionais à compra do equipamento. No entanto, poderá adquirir separadamente espátulas e outros utensílios compatíveis com o equipamento para a confecção de crepes e panquecas., Q: Qual a temperatura máxima que esta crepeira pode atingir? A: A crepeira elétrica dispõe de um termostato ajustável que permite variar a temperatura entre 0 e 300 °C. Este controlo preciso é essencial para a cozedura de diferentes tipos de massas, desde as mais delicadas às mais densas, garantindo sempre resultados perfeitos e uniformes.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

crepeira elétrica dupla, máquina de crepes profissional, crepeira elétrica 400mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13641

Alt Text Imagens

Crepeira Eletrica Dupla 400 Ed

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Crepeira Eletrica Dupla 400 Ed

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquinas de Crepes

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS0440.317.008B,MS440.317.011,MS440.317.064

Uso Profissional - Dicas	Aqueça as placas gradualmente para prolongar a vida útil do esmalte e garantir uma distribuição de calor ótima desde o primeiro crepe., Utilize sempre um doseador de massa para garantir a uniformidade do tamanho e espessura dos crepes, otimizando o tempo de cozedura e a apresentação., Mantenha as placas limpas entre utilizações com uma espátula de madeira ou silicone para evitar a acumulação de resíduos e garantir uma superfície antiaderente eficaz., Ajuste a temperatura de forma independente para cada placa, permitindo produzir crepes com cozedura ligeiramente diferente ou manter uma placa em stand-by durante períodos de menor movimento, otimizando o consumo energético.
Uso Profissional - Perfis	Chef de cozinha/Subchef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Pastelaria
Descrição Curta Original	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.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 860x500x240 mm Diâmetro Placa 400 mm Peso líquido:-Bruto -/18 kg Potência: 7,2 kw Tensão: 380 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504E,MS100.770.060,MS142.770.006
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Brunches em Hotéis: Em hotéis com buffet de pequeno-almoço ou serviço de brunch, a crepeira dupla permite a preparação rápida e em simultâneo de crepes doces e salgados, reduzindo o tempo de espera dos hóspedes e aumentando a capacidade de resposta a pedidos personalizados no momento. A consistência da cozedura é vital para manter um padrão elevado de qualidade., Eventos de Catering e Food Trucks: Para serviços de catering em eventos ou operações de food truck, onde o espaço e a agilidade são críticos, este equipamento permite uma produção contínua e eficiente. A capacidade de produzir dois crepes em simultâneo acelera o serviço, maximiza as vendas e garante que os clientes sejam atendidos rapidamente, mesmo em ambientes de alto volume., Cafeterias e Pastelarias de Alto Tráfego: Em cafeterias e pastelarias com grande afluência, especialmente durante os períodos da tarde ou após o almoço, a crepeira dupla é fundamental para gerir o fluxo de clientes que procuram uma sobremesa rápida ou um lanche. A robustez das placas e a recuperação térmica rápida são essenciais para manter a produtividade sem comprometer a qualidade final do produto.

Uso Profissional - Introdução

A Crepeira Elétrica Dupla de 400 mm e 7,2 kW é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que procure maximizar a eficiência e a qualidade na produção de crepes e panquecas. A sua configuração dupla e elevada potência garantem um desempenho robusto, permitindo responder a picos de procura e manter um serviço ágil, enquanto as placas de ferro fundido esmaltado asseguram uma cozedura uniforme e consistente, crucial para a satisfação do cliente.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Tipo

Crepeira

Descricao Resumida

Crepeira elétrica dupla e potente, com duas placas de 400 mm em ferro fundido esmaltado. Ideal para hotéis e restaurantes, garante cozedura uniforme e rápida para crepes e panquecas. Capacidade de 7,2 kW a 380 V.

Descricao Completa

Crepeira Dupla — Principais Vantagens

Esta máquina de crepes elétrica foi meticulosamente desenvolvida para atender às rigorosas exigências de estabelecimentos de restauração com elevada produção. Com duas placas de 400 mm de diâmetro, permite a confeção simultânea de uma vasta gama de iguarias, desde crepes e panquecas a blinis e chapatis, otimizando significativamente o tempo de serviço da sua cozinha. A sua robustez e eficiência tornam-na indispensável para qualquer negócio que priorize a rapidez e a qualidade.

O seu design reforçado, que integra placas de ferro fundido esmaltado, assegura uma distribuição térmica consistente por toda a superfície. Esta uniformidade é crucial para alcançar crepes perfeitamente dourados e com uma textura ideal. A propriedade antiaderente do esmalte não só minimiza a necessidade de gordura, promovendo preparações mais saudáveis, como também dispensa a cura prévia, garantindo resultados superiores e consistentes a cada utilização.

O controlo preciso da temperatura, ajustável através do termóstato de 0-300 °C, juntamente com as resistências em espiral integradas, garante um desempenho fiável e uma recuperação térmica excecionalmente rápida. Estes atributos são vitais em ambientes de ritmo intenso, onde a eficácia do

equipamento impacta diretamente a produtividade e a satisfação dos clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma diversidade de contextos hoteleiros e de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, food trucks e serviços de catering. Representa uma solução perfeita para negócios que necessitem de servir crepes e iguarias similares em grande volume, especialmente durante períodos de pico de procura. A sua capacidade de produção duplicada permite uma operação eficiente, adaptando-se com versatilidade a diversas tendências culinárias como pequenos-almoços e brunches, sobremesas inovadoras ou até pratos asiáticos, como a preparação de pato lacado.

Em hotéis, otimiza os buffets matinais e o serviço de brunch, permitindo a personalização e rapidez na entrega. Para eventos de catering e food trucks, onde a agilidade e o espaço são limitados, a dupla placa significa maior rendimento e menor tempo de espera para os clientes. Cafetarias e pastelarias com elevada afluência beneficiarão da robustez e da rápida recuperação da temperatura, garantindo a qualidade consistente dos seus produtos, mesmo nos momentos de maior movimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	860x500x240 mm
Diâmetro da Placa	400 mm
Potência	7,2 kW
Tensão	380 V
Peso Líquido	18 kg
Material da Placa	Ferro fundido esmaltado
Controlo de Temperatura	Termóstato 0-300 °C

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta máquina de confeção de crepes?

A: Este equipamento possui dimensões de 860x500x240 mm, com um diâmetro de placa de 400 mm, sendo ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. É importante assegurar que há espaço suficiente para a sua instalação e operação eficiente.

Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento?

A: A crepeira elétrica dupla necessita de uma alimentação de 380 V e tem uma potência de 7,2 kW. É fundamental que a infraestrutura elétrica do seu estabelecimento esteja dimensionada para

suportar estas especificações, garantindo um funcionamento seguro e otimizado.

Q: Como posso proceder à manutenção e limpeza eficazes das placas?

A: A limpeza das placas de ferro fundido esmaltado é simplificada. Após cada jornada de trabalho e com o equipamento arrefecido, utilize um pano húmido e um detergente neutro para limpar as superfícies. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar o esmalte.

Q: Existem acessórios incluídos com a compra deste produto?

A: A crepeira é fornecida com as duas placas de ferro fundido esmaltado já integradas de fábrica. Não inclui acessórios adicionais. No entanto, espátulas e outros utensílios complementares compatíveis podem ser adquiridos, otimizando a confeção de crepes e panquecas.

Q: Qual a amplitude térmica que este equipamento oferece para a confeção?

A: Este aparelho dispõe de um termóstato ajustável, permitindo variar a temperatura de cozedura entre 0 e 300 °C. Este controlo preciso é essencial para adaptar o calor a diferentes tipos de massas, garantindo resultados perfeitos e uniformes em cada preparação.