

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



Crepeira Elétrica Profissional Dupla 400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.904	Modelo:	UD2522.904
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	37 kg	Dimensões:	900 x 500 x 220 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2522.904

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta crepeira dupla elétrica e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta crepeira dupla elétrica tem dimensões de 900x500x220 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento adequado e segura, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado para ventilação e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta crepeira e como deve ser feita a ligação? A: A crepeira dupla elétrica requer uma tensão de 230 V e uma potência de 3+3 kW. A ligação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que a instalação cumpre todas as normas de segurança aplicáveis e que a tomada de energia é adequada para esta carga., Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza desta crepeira para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza regular é essencial. Após cada utilização, e com o equipamento desligado e frio, limpe as placas com um pano húmido para remover resíduos alimentares. Evite produtos abrasivos. Para a manutenção, verifique periodicamente o estado dos cabos elétricos e das resistências. O revestimento de teflon requer cuidado para não ser riscado., Q: Esta crepeira dupla elétrica é adequada para uso intensivo em estabelecimentos de restauração de alto volume? A: Sim, esta crepeira foi concebida para uso intensivo, com resistências em espiral que asseguram uma distribuição uniforme do calor e um revestimento de teflon para cozedura homogénea e antiaderente. É ideal para cafetarias, hotéis e restaurantes que necessitam de elevada produtividade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

crepeira dupla elétrica, máquina de crepes profissional, crepeira hotelaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14059

Alt Text Imagens

Crepeira Dupla 400x2 Eletrica 230v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Crepeira Dupla 400x2 Eletrica 230v

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	Apesar da cobertura antiaderente, uma fina camada de gordura neutra (óleo vegetal ou manteiga clarificada) entre cada crepe pode prolongar a vida útil da superfície e otimizar a distribuição do calor., Para uma produção contínua e sem interrupções, prepare a massa antecipadamente e mantenha-a refrigerada e em porções adequadas, utilizando um doseador para garantir uniformidade no tamanho e espessura do crepe., Aproveite a capacidade dupla para diversificar a oferta, dedicando uma placa a crepes doces e outra a crepes salgados, minimizando contaminações cruzadas de sabores e otimizando o serviço., Após cada utilização intensiva, e com o equipamento arrefecido, proceda à limpeza imediata das placas com um pano húmido para prevenir a acumulação de resíduos caramelizados, que podem comprometer o desempenho futuro.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Chef de Pastelaria, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Hotel/Diretor de Restauração
Descrição Curta Original	Cozedura homogénea resistencias em espiral que distribuem uniformemente o calor cobertura teflon
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 900x500x220 mm Diâmetro Placa 400x2 mm Peso líquido:-Bruto 37-44 kg Potência: 3+3 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRPR7508E,HRMF7504E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Brunches em Hotéis: Em hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet ou brunch, a crepeira dupla permite a preparação rápida e contínua de crepes, quer sejam simples, com fruta fresca ou toppings variados, satisfazendo a afluência de hóspedes sem longos tempos de espera e garantindo um elemento distintivo na oferta., Esplanadas e Quiosques de Rua: Para quiosques, roulotes de comida ou esplanadas com elevado fluxo de clientes, a capacidade de produção simultânea é crucial. Permite servir crepes doces ou salgados de forma eficiente, maximizando o volume de vendas durante os picos de procura e mantendo a qualidade que fideliza o cliente., Bares e Pastelarias com Serviço de Lanche: Em pastelarias e bares que oferecem opções de lanche, como crepes com chocolate, gelado ou outros recheios, a crepeira dupla assegura que os pedidos são processados rapidamente, mantendo a consistência na textura e no ponto de cozedura, essencial para a reputação do estabelecimento.
Uso Profissional - Introdução	A Crepeira Dupla Elétrica 400x2 mm é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que vise otimizar a sua oferta de crepes, garantindo uma produção consistente e de elevada qualidade. Projetada para ambientes de alto volume, a sua capacidade de confeção simultânea e a tecnologia de cozedura homogénea permitem uma resposta rápida à procura, mantendo a excelência do produto final e a eficiência operacional.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional dupla com duas placas de 400 mm, ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração. Cozedura homogênea e antiaderente garantida.

Descricao Completa

Crepeira Dupla — Principais Vantagens

Concebida para a excelência e otimização do serviço em qualquer cozinha profissional, esta máquina de crepes dupla é a solução ideal para pastelarias, hotéis, e restaurantes de grande volume. A sua potência garante uma confeção rápida e homogênea, crucial para satisfazer a procura em períodos de maior afluência.

Equipada com resistências em espiral e revestimento antiaderente em teflon, evita que os crepes se colem, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando uma limpeza fácil e eficiente. A durabilidade e construção robusta prometem um desempenho consistente a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hotéis e restaurantes a food trucks e pastelarias que se dedicam à arte dos crepes. A capacidade de produção simultânea de dois crepes é um trunfo em eventos, festas, ou esplanadas movimentadas, onde a rapidez no serviço é tão valorizada quanto a qualidade do produto final.

Também se integra facilmente em cozinhas industriais, onde a preparação de um grande volume diário de panquecas e crepes é uma constante, mantendo sempre o mais alto padrão de excelência.

Características Técnicas

Dimensões (AxLxP)	900x500x220 mm
Diâmetro da Placa	400x2 mm (duas placas de 400 mm de diâmetro)
Peso Líquido	37 kg
Peso Bruto	44 kg

Potência	3+3 kW (6 kW total)
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Este equipamento pode ser utilizado em cozinhas profissionais de grande volume?

R: Sim, a sua potência e capacidade dupla tornam-na ideal para cozinhas de grande volume. Adapta-se perfeitamente às exigências de restaurantes e hotéis movimentados, garantindo eficiência e rapidez na produção.

P: Como é feita a limpeza das placas de cozedura?

R: As placas com cobertura de teflon facilitam imenso a limpeza. Após o arrefecimento, basta passar um pano húmido para remover resíduos, mantendo a higiene necessária para o próximo uso.

P: Quais são as dimensões exatas desta crepeira dupla elétrica e o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta crepeira dupla elétrica tem dimensões de 900x500x220 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento adequado e seguro, recomendamos um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em cada lado para ventilação e manutenção.

P: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta crepeira e como deve ser feita a ligação?

R: A crepeira dupla elétrica requer uma tensão de 230 V e uma potência de 3+3 kW. A ligação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que a instalação cumpre todas as normas de segurança aplicáveis e que a tomada de energia é adequada para esta carga.

P: Como se deve proceder à manutenção e limpeza desta crepeira para garantir a sua durabilidade?

R: A limpeza regular é essencial. Após cada utilização, e com o equipamento desligado e frio, limpe as placas com um pano húmido para prevenir a acumulação de resíduos caramelizados, que podem comprometer o desempenho futuro. O revestimento de teflon requer cuidado para não ser riscado.