

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



Máquina de Crepes Elétrica Profissional 3KW Ø40cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEC-1	Modelo:	EC-1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	450 x 490 x 220 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EC-1
Marca	CLIMA
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência	Até 3 kW
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica profissional de 3kW, com placa de Ø40cm em ferro fundido esmaltado e controlo de temperatura ajustável até 300°C.

Descricao Completa

máquina de fazer crepes — Crepeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso comercial intenso, esta máquina de confeção de crepes permite preparar rapidamente e de forma eficiente deliciosos crepes e panquecas. O seu design robusto e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e facilidade de manutenção, características essenciais para qualquer cozinha profissional. Ideal para cafetarias, restaurantes, roulotes de comida e eventos, oferece um desempenho consistente e de confiança.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure otimizar o serviço de pequenos-almoços, brunches, sobremesas ou snacks. A temperatura ajustável e a placa antiaderente asseguram que cada crepe tenha a textura e o sabor perfeitos, satisfazendo os paladares mais exigentes. A sua versatilidade permite a criação de uma vasta gama de receitas, desde crepes doces a salgados.

Características Técnicas

Potência	3,0 kW
Tensão	220-240V
Temperatura	50 - 300°C
Diâmetro da Placa de Cozedura	400 mm
Dimensões (LxPxA)	450x490x220 mm

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material da Placa	Ferro Fundido Esmaltado
Pés	Borracha anti-derrapante
Inclui	Tabuleiro de recolha de gorduras, espátula

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade da placa de cozedura?

A placa é fabricada em ferro fundido com revestimento de esmalte, garantindo robustez e uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a placa esmaltada tornam a limpeza extremamente simples, necessitando apenas de um pano húmido para manter a higiene.

Esta máquina pode ser usada para confeccionar blinis?

Absolutamente. O controlo de temperatura preciso e a superfície antiaderente são ideais para preparar tanto crepes finos como os mais pequenos e espessos blinis, garantindo resultados perfeitos.

O equipamento possui alguma proteção contra sobreaquecimento?

Sim, o isolamento interno direciona todo o calor para a placa de cozedura, mantendo a temperatura do invólucro do equipamento baixa, assegurando uma operação segura e eficiente.

Vem com acessórios para a confeção de crepes?

Sim, este modelo inclui um tabuleiro de recolha de gorduras e uma espátula, facilitando a preparação e a manutenção do equipamento desde o primeiro uso.