

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Crepes Elétrica Dupla 6kW 90x48cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEC-2	Modelo:	EC-2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EC-2
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica dupla de 6kW, perfeita para produção rápida em estabelecimentos de restauração. Placas de 40cm, controlo de temperatura independente.

Descricao Completa

Máquina de Crepes Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em estabelecimentos de restauração, esta máquina de crepes oferece uma solução eficiente para a confeção rápida e uniforme de crepes. A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de trabalho exigentes, assegurando que o seu negócio pode satisfazer a procura com facilidade e rapidez.

Os seus elementos de aquecimento independentes e termóstatos ajustáveis permitem controlar com precisão a temperatura de cada placa, otimizando a eficiência e a qualidade da confeção. Produzir crepes perfeitos e dourados é um processo simplificado com este equipamento, que irá certamente complementar qualquer cozinha profissional ou balcão de serviço.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, snack-bares e qualquer outro negócio do setor alimentar que deseje adicionar crepes frescos e deliciosos à sua ementa. A sua capacidade dupla e o rápido aquecimento tornam-na adequada para períodos de grande afluência, garantindo que os clientes recebem sempre produtos de alta qualidade.

Perfeita para a sua pastelaria, cafetaria ou hotel, onde a rapidez e a qualidade são essenciais para uma experiência gastronómica memorável. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e manutenção, permitindo um fluxo de trabalho mais eficiente e produtivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	3,0 + 3,0 kW (Total 6 kW)
Tensão	220-240V
Placas de cozedura	2x 400 mm (diâmetro)
Material da placa	Ferro fundido com revestimento de esmalte

Característica	Detalhe
Controlo de temperatura	Termóstato regulável de 50 a 300°C
Dimensão exterior (LPA)	890x490x220 mm
Material da estrutura	Aço inoxidável
Estabilidade	Pés de borracha antiderrapantes
Funcionalidades adicionais	Tabuleiro de recolha de gorduras, indicador de alimentação e aquecimento, isolamento interno
Acessórios incluídos	Espátula para massa

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem de uma máquina de crepes dupla?

R: Uma máquina dupla permite a confeção simultânea de dois crepes, otimizando o tempo de produção e aumentando a capacidade de resposta face a picos de procura em negócios movimentados.

P: O controlo de temperatura é individual para cada placa?

R: Sim, cada placa possui o seu próprio termóstato regulável, permitindo um controlo preciso e independente da temperatura para cada base de cozedura.

P: O equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Com uma estrutura em aço inoxidável e um tabuleiro de recolha de gorduras, o design deste aparelho foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção higiénica.

P: Este equipamento é estável durante a sua utilização?

R: Sim, a máquina está equipada com pés de borracha antiderrapantes que garantem a máxima estabilidade na superfície de trabalho, prevenindo movimentos indesejados e protegendo a bancada.

P: Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta máquina?

R: Cafés, pastelarias, hotéis, restaurantes e outros negócios de restauração que servem crepes e necessitam de um equipamento robusto e eficiente para produção contínua beneficiarão amplamente.