

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



Máquina de Crepes Elétrica, 3000W, Prato Ø400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE212028	Modelo:	HE212028
Marca:	HENDI	EAN:	8711369212028

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE212028

EAN	8711369212028
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica com 3000W e prato de Ø400mm em ferro fundido com revestimento cerâmico. Estrutura em aço inoxidável e termóstato ajustável.

Descricao Completa

Esta máquina de crepes elétrica foi concebida para produção contínua em cozinhas profissionais, apresentando um prato de Ø400mm em ferro fundido com revestimento cerâmico para aquecimento uniforme e resultados consistentes.

Máquina de Crepes Profissional — Máquina de Crepes — Características Técnicas

Tipo de Energia	Elétrica
Potência	3000 W
Voltagem	230 V
Diâmetro do Prato	Ø400 mm
Material do Prato	Ferro fundido com revestimento cerâmico
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato ajustável (50 a 300°C)
Segurança	Proteção contra sobreaquecimento, termóstato EGO

Dimensões (LxPxA)	458x520x165 mm
Peso Líquido	17.41 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de crepes é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de crepes e panquecas. É adequada para snack-bares, cafés com serviço de refeições, pastelarias, roulotes, food trucks e restaurantes que desejem incluir crepes na sua ementa, garantindo um serviço rápido e de qualidade.

Crepes Elétricos — Principais Vantagens

- **Aquecimento Uniforme:** O prato em ferro fundido com revestimento cerâmico assegura uma distribuição de calor consistente, essencial para crepes perfeitamente cozinhados.
- **Controlo Preciso:** O termóstato ajustável de 50 a 300°C permite um controlo exato da temperatura, adaptando-se a diferentes receitas e espessuras de massa.
- **Construção Robusta:** A estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o ambiente de uma cozinha profissional.
- **Segurança Operacional:** Equipada com proteção contra sobreaquecimento e termóstato EGO, garantindo a segurança do equipamento e do utilizador durante o funcionamento.
- **Facilidade de Utilização:** Inclui uma espátula de madeira para manuseamento prático da massa e dos crepes.

Qual a profundidade desta máquina de crepes?

Esta máquina de crepes tem uma profundidade de 520 mm, sendo adequada para instalação em bancadas de trabalho.

É possível ajustar a temperatura de confeção?

Sim, a máquina possui um termóstato que permite ajustar a temperatura de forma contínua, entre 50°C e 300°C, para se adaptar a diferentes tipos de massa e resultados desejados.

Qual o material do prato de cozedura e quais as suas vantagens?

O prato de cozedura é em ferro fundido com revestimento cerâmico. Esta combinação garante uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, além de uma superfície antiaderente que facilita a confeção e limpeza dos crepes.

Esta máquina é adequada para uso intensivo?

Sim, com uma potência de 3000W e construção robusta em aço inoxidável, esta máquina de crepes foi projetada para suportar o ritmo de trabalho exigente de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

A máquina inclui acessórios para a confecção de crepes?

Sim, a máquina é fornecida com uma espátula de madeira, um acessório essencial para espalhar a massa e virar os crepes de forma eficiente.