

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 rápido
ao produto



Máquina de Crepes Elétrica Profissional Ø 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCR35E	Modelo:	CCR35E
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630003711

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCR35E
EAN	3611630003711
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica profissional com placa de Ø 350 mm em ferro fundido. Chassis em aço inoxidável, termóstato regulável de 60 °C a 300 °C e 2200 W de potência.

Descricao Completa

Esta máquina de crepes elétrica profissional, com placa de Ø 350 mm em ferro fundido, oferece controlo preciso da temperatura para confeção de crepes uniformes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Máquina de Crepes Elétrica
Chassis	Aço inoxidável redondo
Placa de Confeção	Ferro fundido Ø 350 mm com usinagem ultrafina
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 60 °C a 300 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Potência	2200 W
Tensão	230 V
Dimensões (A x Ø)	130 mm x 370 mm
Peso	13 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que procuram oferecer crepes frescos e de qualidade. Perfeita para snack-bares, pastelarias com serviço de cafetaria, roulotes e food trucks, quiosques de rua, e restaurantes que desejam adicionar sobremesas ou lanches rápidos à sua ementa. A sua dimensão compacta torna-a adequada para espaços com área de preparação limitada.

Máquina de Crepes Elétrica — Principais Vantagens

- **Confeção Uniforme:** A placa de ferro fundido com usinagem ultrafina garante uma distribuição de calor homogênea para crepes perfeitamente dourados.
- **Controlo Preciso:** O termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 60 °C e 300 °C, adaptando-se a diferentes receitas e espessuras de massa.
- **Durabilidade e Higiene:** Chassis em aço inoxidável robusto e fácil de limpar, assegurando uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene.
- **Segurança Operacional:** Equipada com termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento, protegendo o equipamento e o utilizador.

Como devo limpar a placa de ferro fundido da máquina de crepes?

Após cada utilização e com a placa ainda morna, raspe suavemente os resíduos com uma espátula de madeira ou plástico. Limpe com um pano húmido e seque bem. Para manutenção regular, pode ser necessário um ligeiro untar com óleo vegetal para preservar as propriedades antiaderentes.

Qual a voltagem e potência desta máquina de crepes?

Esta máquina opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2200 W, garantindo um aquecimento rápido e eficiente para a produção de crepes.

Esta máquina é adequada para uso intensivo em ambientes profissionais?

Sim, o seu chassis em aço inoxidável, a placa de ferro fundido robusta e o termóstato de segurança tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais, snack-bares e outros estabelecimentos.

A máquina de crepes é fornecida montada ou desmontada?

Este tipo de equipamento é geralmente fornecido montado e pronto a instalar, necessitando apenas de ser ligado à corrente elétrica.

Qual a vantagem de uma placa de ferro fundido com usinagem ultrafina?

A usinagem ultrafina da placa de ferro fundido cria uma superfície extremamente lisa e uniforme. Isto resulta numa distribuição de calor superior, menor aderência da massa e crepes com uma cozedura mais consistente e um aspeto mais profissional.