

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, Chapa Redonda Ø400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCR40E	Modelo:	CCR40E
Marca:	CASELIN	EAN:	3611630003667

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASELIN
Modelo	CCR40E
EAN	3611630003667
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica profissional com chapa redonda de Ø400 mm em ferro fundido. Ideal para produção rápida e uniforme em snack-bares e cafés.

Descricao Completa

Para garantir a confecção rápida e uniforme de crepes perfeitos em ambientes de produção intensiva, esta máquina de crepes elétrica foi concebida para oferecer desempenho e durabilidade. Com a sua placa de ferro fundido de Ø400 mm e controlo de temperatura preciso, otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência, essencial para qualquer negócio de restauração.

máquina de crepes elétrica — Características Técnicas

Modelo	CCR40E
Potência	2700 W
Tensão	230 V
Diâmetro da Placa	Ø400 mm
Material da Placa	Ferro fundido com usinagem ultrafina
Intervalo de Temperatura	60 °C a 300 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Chassis	Aço inoxidável
Dimensões (ØxA)	Ø420 mm x 130 mm
Peso	18 kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou roulote que procura otimizar o seu menu com crepes de qualidade superior e produção contínua, este equipamento é ideal. Também se integra perfeitamente

em cafés com serviço de take-away ou pequenas pastelarias que desejem diversificar a sua oferta com sobremesas e lanches quentes, garantindo um controlo de confeção exemplar e rápido para satisfazer a procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável do chassis garante uma longevidade excecional e facilidade de limpeza, crucial para as normas de higiene alimentar. A chapa de ferro fundido de Ø400 mm, com a sua usinagem ultrafina, assegura uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, resultando em crepes sempre dourados e com a textura ideal. O termóstato de segurança integrado complementa o controlo preciso da temperatura (60 °C a 300 °C), prevenindo sobreaquecimentos e prolongando a vida útil do equipamento.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção diária da máquina de crepes?

Após cada utilização, e com o equipamento frio, a chapa deve ser limpa com um pano húmido para remover resíduos de massa. O chassis em aço inoxidável pode ser higienizado com produtos de limpeza suaves, assegurando a conformidade com as normas sanitárias.

Qual a temperatura ideal para confeccionar crepes doces e salgados?

A temperatura ideal varia entre 180°C e 220°C para a maioria dos crepes. Para crepes mais finos e estaladiços, pode-se aumentar ligeiramente a temperatura, enquanto crepes mais grossos beneficiam de temperaturas um pouco mais baixas para cozinhar uniformemente.

Este equipamento é adequado para uso em food trucks ou roulotes?

Sim, a sua construção compacta (Ø420 mm x 130 mm) e a alimentação de 230 V tornam-na uma opção eficiente e prática para espaços com limitações de tamanho e acesso elétrico, como food trucks e roulotes.

A chapa de ferro fundido necessita de alguma preparação antes do primeiro uso?

Recomenda-se realizar uma "cura" inicial da chapa. Isto envolve aquecer a chapa a uma temperatura média e aplicar uma fina camada de óleo vegetal, deixando-o queimar e repetir o processo algumas vezes. Isso cria uma superfície antiaderente natural e protege o ferro

fundido.

Que tipo de massa de crepes é mais recomendada para esta máquina?

Esta máquina é versátil e funciona bem com massas de crepes tradicionais, tanto doces como salgadas. Para melhores resultados, uma massa com consistência ligeiramente líquida, que se espalhe facilmente na chapa, é ideal.