

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Crepes Elétrica Profissional Ø 400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCR40EP	Modelo:	CCR40EP
Marca:	CASELIN	EAN:	3611630006958

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASELIN
Modelo	CCR40EP
EAN	3611630006958
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica de bancada com placa de ferro fundido Ø 400 mm e chassis em aço inoxidável, ideal para produção rápida e consistente. Termóstato 140-300 °C.

Descricao Completa

Concebida para a confecção rápida e uniforme de crepes, esta máquina elétrica de bancada oferece uma placa robusta de ferro fundido com 400 mm de diâmetro, essencial para cozinhas profissionais com procura de serviço contínuo. A sua potência de 2700W assegura uma recuperação térmica eficiente, ideal para picos de trabalho em snack-bares ou pastelarias.

máquina de crepes elétrica — Características Técnicas

Chassis	Aço inoxidável
Placa de Cozedura	Ferro fundido, Ø 400 mm
Espessura da Placa	27 mm (usinagem ultrafina)
Potência	2700 W
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 140 °C a 300 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Dimensões (AxØ)	124 mm x 400 mm
Peso	24 kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou roulote que procura otimizar a oferta de sobremesas e lanches, esta máquina de crepes elétrica é perfeita para um serviço ágil e de qualidade. Ideal também para pastelarias e cafés que desejam adicionar crepes frescos à sua ementa, garantindo uma confecção consistente mesmo em momentos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em chassis de aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de cozinha intensivos. A placa de ferro fundido com 27 mm de espessura e usinagem ultrafina assegura uma distribuição de calor superior, resultando em crepes perfeitamente dourados e uniformes. O termóstato regulável de 140 °C a 300 °C, complementado por um termóstato de segurança, permite um controlo preciso e fiável da temperatura para diferentes receitas.

Perguntas Frequentes

Qual o material da placa de confeção e do chassis?

A placa de confeção é fabricada em ferro fundido com 27 mm de espessura e usinagem ultrafina para uma distribuição de calor otimizada. O chassis é construído em aço inoxidável, garantindo robustez e facilidade de higiene.

Como garantir uma limpeza e manutenção adequadas da máquina?

Devido ao chassis em aço inoxidável e à placa de ferro fundido, a limpeza é simplificada. Recomenda-se limpar a superfície da placa após cada utilização com uma espátula para crepes e um pano húmido, evitando produtos abrasivos. O chassis deve ser limpo com detergente suave e água.

Qual a faixa de temperatura regulável e a importância do termóstato de segurança?

O termóstato permite regular a temperatura entre 140 °C e 300 °C, oferecendo versatilidade para diversas receitas. O termóstato de segurança é um componente crucial que previne o sobreaquecimento, protegendo o equipamento e garantindo a segurança operacional na cozinha profissional.

Esta máquina é adequada para produção contínua em estabelecimentos movimentados?

Sim, com uma potência de 2700 W e uma placa de ferro fundido de alta retenção térmica, a máquina foi concebida para uma rápida recuperação de temperatura. Isto torna-a ideal para lidar com picos de procura e garantir um serviço contínuo e eficiente em ambientes profissionais como snack-bares e pastelarias.

Quais as dimensões e o peso deste equipamento, facilitando a sua integração na cozinha?

?

A máquina apresenta dimensões compactas com uma altura de 124 mm e diâmetro de 400 mm, ideal para bancadas. Com um peso de 24 kg, oferece estabilidade durante o uso, sendo robusta o suficiente para não deslizar, mas também permitindo alguma mobilidade se necessário.