

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 Quadrada 35 cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCC35E	Modelo:	CCC35E
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630003728

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCC35E
EAN	3611630003728
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica profissional com placa quadrada de 35 cm em ferro fundido e chassis em aço inoxidável. Termóstato regulável para confeitão precisa.

Descricao Completa

Esta máquina de crepes elétrica profissional, com placa quadrada de 35 cm em ferro fundido, é ideal para a confeitão rápida e uniforme de crepes e panquecas em ambientes de restauração.

Características Técnicas

Chassis	Aço inoxidável
Placa	Ferro fundido Ø 350 mm, usinagem ultrafina
Termóstato	Regulável de 60 °C a 300 °C
Termóstato de Segurança	Sim
Potência	2200 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	390 x 400 x 190 mm
Peso	13 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de crepes é um equipamento versátil e indispensável para diversos estabelecimentos de restauração e hotelaria, incluindo snack-bares, cafés com cozinha, pastelarias, roulotes e food trucks. É igualmente adequada para churrasqueiras que ofereçam sobremesas, hotéis com serviço de pequeno-almoço ou buffet, e empresas de catering e eventos que necessitem de confeitão rápida e eficiente de crepes e panquecas.

Máquina de Crepes Elétrica — Principais Vantagens

- **Confeitão Uniforme:** A placa de ferro fundido com usinagem ultrafina garante uma distribuição de calor homogênea, resultando em crepes perfeitamente cozinhados.

- **Controlo Preciso:** O termostato regulável permite ajustar a temperatura entre 60 °C e 300 °C, adaptando-se a diferentes receitas e texturas desejadas.
- **Segurança Operacional:** Equipada com um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, garantindo uma operação mais segura no ambiente de trabalho.
- **Durabilidade e Higiene:** O chassis em aço inoxidável confere robustez ao equipamento e facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene profissional.
- **Compacta e Eficiente:** O design quadrado otimiza o espaço na bancada, tornando-a ideal para cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção.

Qual a dimensão da placa de confeção?

A máquina possui uma placa de confeção quadrada com 350 mm de diâmetro, ideal para crepes de tamanho padrão.

É possível ajustar a temperatura de confeção?

Sim, a máquina está equipada com um termostato regulável que permite ajustar a temperatura entre 60 °C e 300 °C, para se adaptar a diversas receitas.

Qual o material do chassis desta máquina?

O chassis da máquina é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Esta máquina é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta máquina de crepes foi concebida para uso profissional contínuo, sendo robusta e eficiente para as exigências de uma cozinha profissional.

Como se deve limpar a placa de ferro fundido?

A placa deve ser limpa após arrefecimento, utilizando uma espátula para remover resíduos e um pano húmido. É importante seguir as instruções específicas para a manutenção de superfícies de ferro fundido.