

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 Dupla Elétrica Ø400mm | Produção Rápida

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCD40E	Modelo:	CCD40E
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630003704

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCD40E
EAN	3611630003704
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Máquina de crepes dupla elétrica com placas de ferro fundido Ø 400 mm e chassis em aço inoxidável. Controle de temperatura independente (60-300 °C) para cada placa, ideal para produção eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta máquina de crepes dupla elétrica foi concebida para a confeitação eficiente e simultânea de crepes, ideal para ambientes profissionais que exigem alta produtividade e controle preciso da temperatura em cada placa.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Máquina de Crepes Dupla
Chassis	Aço inoxidável
Placas	Ferro fundido Ø 400 mm, usinagem ultrafina
Controle de Temperatura	Termóstato regulável de 60 °C a 300 °C (2 independentes)
Segurança	Termóstato de segurança
Potência	2 x 2700 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	910 x 445 x 190 mm
Peso	33 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de crepes dupla é um equipamento essencial para estabelecimentos com grande volume de produção de crepes, como snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições rápidas, pastelarias, restaurantes de cozinha internacional, e áreas de buffet em hotéis ou eventos de catering. Permite a confeitação rápida e simultânea de crepes doces e salgados, otimizando o serviço.

Máquina de Crepes Dupla — Principais Vantagens

- **Produtividade Elevada:** Duas placas independentes permitem a confeção simultânea de diferentes tipos de crepes, aumentando a capacidade de serviço.
- **Controlo Preciso:** Termóstatos independentes para cada placa garantem a temperatura ideal para cada preparação, de 60 °C a 300 °C.
- **Construção Robusta:** Chassis em aço inoxidável e placas de ferro fundido de Ø 400 mm asseguram durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- **Aquecimento Uniforme:** As placas de ferro fundido com usinagem ultrafina proporcionam uma distribuição homogénea do calor para crepes perfeitamente cozinhados.
- **Segurança Operacional:** Equipada com termóstato de segurança para proteção contra sobreaquecimento.

Como se realiza a limpeza das placas de ferro fundido?

Para a limpeza das placas de ferro fundido, após arrefecimento, utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente suave. É crucial secar bem as placas para evitar oxidação e, se necessário, aplicar uma fina camada de óleo vegetal para manutenção.

É possível confeccionar crepes doces e salgados simultaneamente?

Sim, graças aos dois termóstatos independentes e às duas tomadas separadas, é perfeitamente possível confeccionar crepes doces numa placa e crepes salgados na outra, sem mistura de sabores ou aromas, otimizando o serviço.

Qual o consumo energético aproximado desta máquina?

A máquina possui uma potência total de 2 x 2700 W, ou seja, 5400 W no máximo. O consumo real dependerá do tempo de utilização e da temperatura selecionada, mas a sua eficiência permite um aquecimento rápido e manutenção da temperatura com menor gasto.

A máquina é adequada para uso intensivo em estabelecimentos com alta procura?

Sim, o chassis em aço inoxidável e as placas de ferro fundido de Ø 400 mm, juntamente com a potência de 2 x 2700 W, tornam esta máquina robusta e perfeitamente adequada para o uso intensivo exigido em estabelecimentos com alta procura. ?

Quais as vantagens de ter termóstatos independentes?

?

Os termostatos independentes oferecem a flexibilidade de operar cada placa a uma temperatura diferente, ou até mesmo usar apenas uma placa quando a procura é menor, otimizando o consumo de energia e permitindo a confecção simultânea de produtos que requerem temperaturas distintas.