

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

Espalhador de Crepes Redondo em Alumínio Ultraleve 200x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRA	Modelo:	CRA
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630003889

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CRA
EAN	3611630003889
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Espalhador de crepes redondo em alumínio ultraleve, ideal para uma distribuição uniforme da massa. Dimensões: 200 mm (L) x 300 mm (A). Essencial para crepes perfeitos.

Descricao Completa

Este espalhador de crepes redondo em alumínio ultraleve foi concebido para uma distribuição uniforme e eficiente da massa em superfícies de confeitão profissionais, garantindo crepes perfeitamente finos e consistentes.

Características Técnicas

Tipo	Espalhador de Crepes
Material	Alumínio Ultraleve
Formato	Redondo
Dimensões (L x A)	200 x 300 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com serviço de crepes, snack-bares, roulotes e food trucks especializados em sobremesas ou refeições ligeiras. Essencial em restaurantes que oferecem crepes na sua ementa, bem como em cantinas ou serviços de catering para eventos com esta opção.

Espalhador de Crepes — Principais Vantagens

- Construção em alumínio ultraleve para manuseamento confortável e prolongado.
- Design redondo que facilita a distribuição homogênea da massa, resultando em crepes uniformes.
- Material resistente e fácil de limpar, otimizando a higiene e durabilidade.
- Ferramenta essencial para otimizar a velocidade e qualidade na produção de crepes.
- Adequado para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a vantagem do alumínio ultraleve neste espalhador?

O alumínio ultraleve permite um manuseamento mais fácil e menos fatigante, ideal para a produção contínua de crepes em ambientes profissionais.

Este espalhador é adequado para qualquer tipo de crepeira?

Sim, o design redondo e as dimensões padrão tornam-no compatível com a maioria das crepeiras profissionais elétricas ou a gás disponíveis no mercado.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste utensílio?

A limpeza é simples. Após cada utilização, lave o espalhador com água morna e detergente neutro, enxague bem e seque para evitar a acumulação de resíduos de massa.

Qual a importância de um espalhador redondo para crepes?

O formato redondo permite um movimento circular suave e contínuo, essencial para espalhar a massa de forma fina e uniforme, criando crepes com a espessura ideal e sem irregularidades.

Este espalhador é resistente ao calor das placas de crepe?

Sim, o alumínio é um material com boa resistência térmica, adequado para o contacto breve e repetido com as superfícies quentes das crepeiras profissionais durante o processo de confeção.