

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

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 rapido
ao produto

Bancada para Máquina de Crepes Elétrica Ø400mm com Vitrine para Toppings

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPACC40E	Modelo:	CPACC40E
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630011648

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPACC40E
EAN	3611630011648
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Bancada de crepes elétrica em aço inox com disco Ø400mm, vitrine removível e 7 recipientes para toppings. Ideal para serviço rápido e higiênico.

Descricao Completa

Aumente a eficiência e a qualidade na confecção de crepes com esta estação de trabalho versátil. Concebida para otimizar o espaço e o fluxo de trabalho em ambientes de alta procura, esta bancada integra uma máquina de crepes elétrica de alto desempenho com uma área dedicada para toppings e apresentação.

bancada para máquina de crepes — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	900 x 650 x 465 mm
Potência	2700 W
Tensão	230 V
Diâmetro da Chapa	400 mm
Controlo de Temperatura	140 °C a 300 °C
Acessórios Incluídos	7 recipientes de porcelana, 1 suporte em porcelana, 1 espalhador de alumínio, 2 espátulas
Peso	37 kg
Material	Aço inoxidável, vidro temperado, porcelana, alumínio

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou cafetaria que procura uma solução compacta e completa para a sua ementa, esta bancada de crepes é ideal para um serviço rápido durante o rush. O gestor de eventos ou food truck beneficia da sua portabilidade e da capacidade de oferecer crepes frescos com uma apresentação apelativa, enquanto pastelarias podem expandir a sua oferta com facilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Bancada de Crepes Elétrica — Principais Vantagens

Esta bancada diferencia-se pela sua montra em vidro temperado removível, que garante a higiene e visibilidade dos 7 recipientes de porcelana para toppings. O controlo preciso da temperatura, de 140 °C a 300 °C, assegura crepes uniformemente cozinhados e uma produção consistente, crucial em operações com volume. A estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene dos toppings e da máquina de crepes?

A montra em vidro temperado é removível e os recipientes são de porcelana, facilitando a limpeza e manutenção dos padrões HACCP. A superfície em aço inoxidável da bancada também permite uma desinfecção eficaz e rápida após cada serviço.

Qual o consumo energético desta bancada de crepes elétrica?

Com uma potência de 2700 W e alimentação a 230 V, este equipamento é eficiente para a sua capacidade, e o termostato regulável ajuda a gerir o consumo ao manter a temperatura desejada sem desperdício.

É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de massas de crepe?

Sim, o termostato regulável permite definir a temperatura entre 140 °C e 300 °C, oferecendo flexibilidade para adaptar a confeção a diversas receitas de crepes ou para otimizar o tempo de cozedura.

Esta bancada de crepes é adequada para espaços com restrição de área?

Com dimensões compactas (L 900 x P 650 x A 465 mm), esta bancada foi concebida para ser uma solução completa e ergonómica, ideal para cozinhas pequenas, quiosques ou food trucks, otimizando o espaço de trabalho.

Que acessórios estão incluídos para iniciar a produção de crepes imediatamente?

O equipamento inclui sete recipientes de porcelana para toppings, um suporte em porcelana para o espalhador, um espalhador de alumínio e duas espátulas, fornecendo tudo o necessário para a confecção e apresentação inicial.