

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

Crepeira Elétrica Dupla Profissional Teflonada 2x40cm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17751	Modelo:	17751
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17751
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Crepeira elétrica dupla profissional com placas teflonadas de 40 cm, ideal para alta produção em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta máquina de crepes oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção de crepes de forma consistente. Com duas placas teflonadas, permite uma produção contínua e de alta qualidade, ideal para pastelarias, cafeterias ou restaurantes que desejam expandir a sua oferta de sobremesas ou pequenos-almoços.

O equipamento destaca-se pela sua construção em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração movimentados. A operação manual simples e os indicadores LED de funcionamento proporcionam um controlo intuitivo, mesmo para equipas com menos experiência. Com um desempenho térmico otimizado, esta unidade assegura crepes perfeitamente cozinhados em qualquer momento.

crepeira elétrica dupla — Crepeira Dupla — Principais Vantagens

A incorporação de placas duplas de 40 cm de diâmetro maximiza a capacidade de produção, permitindo que a sua cozinha responda eficazmente a períodos de maior procura sem comprometer a qualidade. O revestimento antiaderente das placas evita que a massa adira, facilitando a remoção e garantindo um resultado impecável a cada confecção. Além disso, a sua potência combinada de 5 kW assegura um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, crucial para manter um fluxo de trabalho constante e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para estabelecimentos como pastelarias, cafetarias, restaurantes, hotéis e casas de chá que procuram oferecer crepes frescos e de qualidade. A sua versatilidade permite preparar tanto crepes doces como salgados, adaptando-se a diversos menus e horários de serviço. A durabilidade dos materiais e a facilidade de manutenção fazem desta uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a eficiência e a excelência na confecção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placas	Antiaderentes (Teflonadas)
Diâmetro das Placas	2x 40 cm

Elemento de Aquecimento	Aço inoxidável integrado
Funcionamento	Manual
Tensão	230 V / 50 Hz
Potência	2,5 + 2,5 kW (Total 5 kW)
Material Corpo	Aço inoxidável
Dimensões Externas (L x P x A)	500 x 890 x 270 mm
Peso Líquido	30 kg

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão das placas de cocção?

O equipamento possui duas placas com um diâmetro de 40 cm cada, ideais para preparar crepes de tamanho padrão para servir em qualquer tipo de estabelecimento.

Esta crepeira é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a potência de 2,5 + 2,5 kW tornam-na perfeita para o uso contínuo em ambientes de alta exigência profissional.

É fácil de limpar após a utilização?

Graças às placas teflonadas, a limpeza é simplificada, evitando que os resíduos de massa adiram e garantindo uma manutenção higiénica com mínimo esforço.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o elemento aquecedor integrado em aço inoxidável e os indicadores LED permitem um controlo exato da temperatura, assegurando a confeção perfeita dos seus crepes.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária para esta máquina?

Esta unidade requer uma ligação elétrica de 230 V / 50 Hz, compatível com as instalações elétricas padrão encontradas na maioria das cozinhas profissionais em Portugal.