

# 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



## Crepeira Elétrica Dupla Profissional - KRP03.E21

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO17752  | Modelo: | 17752 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Marca      | Corequip   |
| Modelo     | 17752      |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Bancada |
| Tipo       | Crepeira   |

### Descricao Resumida

Crepeira elétrica dupla em aço inoxidável com 5 kW de potência e duas placas de 40 cm. Ideal para crepes, panquecas e blinis em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Crepes Impecáveis — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com esta máquina versátil, ideal para a preparação eficiente e deliciosa de crepes, panquecas ou blinis. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta unidade de cozimento garante resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela excelência.

### Aplicações Profissionais

Esta crepeira dupla é uma adição valiosa para pastelarias, cafeterias, restaurantes, buffets e qualquer espaço de restauração rápida que deseje diversificar a sua ementa com sobremesas ou snacks quentes. A capacidade de produzir dois crepes simultaneamente acelera o serviço, satisfazendo a demanda mesmo nos horários de pico. A facilidade de operação e a precisão do controlo de temperatura permitem que tanto chefs experientes quanto principiantes atinjam a perfeição.

### Características Técnicas

| Característica                 | Detalhe                     |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Dimensões Externas (C x P x A) | 500 x 890 x 270 mm          |
| Diâmetro das Placas            | 40 cm (dupla)               |
| Material do Corpo              | Aço Inoxidável              |
| Tensão                         | 230 / 50 V/Hz               |
| Potência                       | 2,5 + 2,5 kW                |
| Peso                           | 30 kg                       |
| Elemento Aquecedor             | Integrado em aço inoxidável |

| Característica             | Detalhe                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------|
| Indicação de Funcionamento | Indicadores LED (ligado/pronta a cozer)              |
| Segurança Alimentar        | Placas e corpo adequados para contacto com alimentos |

### Perguntas Frequentes

**1. Qual a durabilidade esperada desta crepeira em ambiente profissional?**

Graças à sua construção integral em aço inoxidável e elementos de aquecimento robustos, esta crepeira foi concebida para suportar o uso intensivo diário, garantindo uma longa vida útil com mínima manutenção.

**2. É possível ajustar a temperatura de forma precisa?**

Sim, o elemento aquecedor integrado em aço inoxidável oferece controlo preciso da temperatura, o que permite cozer uma variedade de receitas, desde crepes finos a panquecas mais espessas, com resultados perfeitos em cada utilização.

**3. Como é que a limpeza da superfície é realizada?** A superfície das placas e o corpo da crepeira são aptos para contacto com alimentos e o design em aço inoxidável facilita imenso a limpeza. Após o uso e arrefecimento, basta passar um pano húmido para remover resíduos, mantendo a higiene sem esforço.

**4. Esta máquina é adequada para estabelecimentos com alto volume de clientes?** Com duas placas de 40 cm e uma potência combinada de 5 kW, esta crepeira é ideal para locais de restauração com elevada procura. Permite a confeção simultânea de dois crepes, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

**5. Que tipo de crepes posso preparar nesta máquina?**

Pode preparar uma vasta gama de iguarias, desde crepes doces e salgados até blinis e panquecas. A superfície de cozedura uniforme assegura que todos os pratos fiquem dourados e crocantes na perfeição.