

# 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 Profissional KRP03.E11 - Simples Inox

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO17664  | Modelo: | 17664 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Marca      | Corequip   |
| Modelo     | 17664      |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Bancada |
| Tipo       | Crepeira   |

### Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional KRP03.E11 em inox com placa antiaderente de 40 cm. Ideal para crepes perfeitos em restauração profissional.

## Descricao Completa

### Crepeira elétrica profissional — Crepes Uniformes — Principais Vantagens

Preparar crepes, panquecas e blinis de forma rápida e eficiente é crucial em qualquer estabelecimento de restauração. Esta máquina de crepes elétrica foi desenvolvida para assegurar um controlo de temperatura preciso e uma performance elevada, mesmo em momentos de maior procura. Com a sua superfície antiaderente revestida a teflon, garante que os seus crepes desprendem-se facilmente, evitando desperdícios e facilitando a limpeza. A estrutura robusta em aço inoxidável confere durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente aos ambientes exigentes de cozinhas profissionais. Além disso, os indicadores LED de "ligado" e "pronto para cozinhar" oferecem uma utilização intuitiva e segura.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a versatilidade. Ideal para restaurantes, cafetarias, buffets ou snack-bares que pretendam incluir crepes doces e salgados ou panquecas na sua ementa. A máquina de crepes profissional pode ser utilizada para preparar pequenos-almoços, brunches, sobremesas ou lanches, adaptando-se a uma vasta gama de criações culinárias. A sua conceção robusta e facilidade de operação tornam-na perfeita para utilização contínua em estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

### Características Técnicas

| Característica             | Especificação     |
|----------------------------|-------------------|
| Dimensões Externas (AxLxP) | 500x460x270 mm    |
| Potência                   | 2,5 Kw            |
| Voltagem / Tensão          | 230V / 50Hz       |
| Peso Líquido / Bruto       | 22,5 Kg / 24 Kg   |
| Tipo                       | Elétrico, Simples |

| Característica          | Especificação                             |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| Material da Estrutura   | Aço Inoxidável                            |
| Placa de Cozedura       | Antiaderente, revestida a teflon          |
| Diâmetro da Placa       | 40 cm                                     |
| Controlo de Temperatura | Preciso, com elemento aquecedor integrado |
| Indicações Luminosas    | LED de ligado e pronto para cozinhar      |

### Perguntas Frequentes

**P: Esta crepeira é adequada para uso intensivo em ambientes comerciais?**

R: Sim, a crepeira KRP03.E11 foi concebida para oferecer alto rendimento e durabilidade em operações dinâmicas, sendo ideal para uso contínuo em restaurantes e cafetarias movimentadas.

**P: Qual é a principal vantagem da placa revestida a teflon?**

R: A placa com revestimento antiaderente de teflon assegura que os crepes não colam, facilitando a sua remoção e limpeza. Além disso, contribui para uma cozedura uniforme e para a produção de crepes de qualidade superior.

**P: Posso utilizá-la para fazer mais do que apenas crepes?**

R: Sim, a superfície da placa é versátil e permite preparar panquecas, blinis ou qualquer outra iguaria que exija uma cozedura plana e uniforme, expandindo as opções da sua ementa.

**P: Como funciona o controlo de temperatura?**

R: A crepeira possui um elemento aquecedor integrado em aço inoxidável que garante um controlo de temperatura preciso. Poderá ajustar a temperatura desejada para cozinhar os seus produtos na perfeição.

**P: A manutenção e limpeza desta crepeira são complicadas?**

R: Não, graças ao corpo em aço inoxidável e à placa antiaderente, ambos aptos para contacto com alimentos, a limpeza é simplificada, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.