

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Crepeira Profissional Antiaderente 28 cm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB405828	Modelo:	405828
Marca:	IBILI	EAN:	8411922080407

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	405828
EAN	8411922080407
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Crepeira profissional de 28 cm em alumínio para indução, com 2 camadas de antiaderente de alta qualidade (livre de PFAS) e cabo em baquelite. Compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta crepeira profissional de 28 cm de diâmetro é fabricada em alumínio para indução, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um desempenho eficiente em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Diâmetro	28 cm
Material	Alumínio
Revestimento	2 camadas antiaderente (livre de PFAS)
Compatibilidade	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrica
Cabo	Baquelite

Aplicações Profissionais

Esta crepeira é ideal para snack-bares, pastelarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e restaurantes que servem pequenos-almoços ou brunches, onde a rapidez e a qualidade na confeção de crepes são essenciais. É também adequada para cantinas e serviços de catering que necessitem de preparar grandes volumes de crepes ou panquecas.

Crepeira Profissional — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor para crepes perfeitamente cozinhados.
- Revestimento antiaderente de 2 camadas, durável e livre de PFAS, para fácil desmoldagem e limpeza.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Cabo ergonômico em baquelite que permanece frio ao toque, garantindo segurança e conforto no manuseamento.
- Construção robusta em alumínio, projetada para a exigência do uso profissional diário.

Qual a compatibilidade desta crepeira com diferentes tipos de fogões?

Esta crepeira é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, vitrocerâmica, gás e elétricos, oferecendo versatilidade para qualquer cozinha profissional.

O revestimento antiaderente é seguro para uso alimentar?

Sim, o revestimento antiaderente de 2 camadas é de alta qualidade e livre de PFAS, garantindo a segurança alimentar e a não liberação de substâncias nocivas durante a confecção.

Como devo limpar e manter a crepeira para prolongar a sua vida útil?

Para manter a crepeira em ótimas condições, recomenda-se lavagem manual com água morna e detergente suave, evitando utensílios abrasivos. Secar bem após a lavagem.

Esta crepeira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em alumínio robusto e o revestimento antiaderente durável tornam-na ideal para o uso frequente e exigente em ambientes de restauração e pastelaria.

Qual a vantagem do cabo em baquelite?

O cabo em baquelite oferece um manuseamento seguro e confortável, pois permanece frio ao toque mesmo durante a confecção, reduzindo o risco de queimaduras e proporcionando maior ergonomia.

?