

Ficha Tecnica

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

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



Hotelequip.pt

Crepeira Profissional 25 cm Alumínio Forjado Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB600425	Modelo:	600425
Marca:	IBILI	EAN:	8411922476088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	600425

EAN	8411922476088
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Crepeira profissional de 25 cm em alumínio forjado com base Full Indução. Antiaderente PPG Fusion Pro sem PFAS, apta para forno até 250°C. Ideal para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta crepeira profissional de 25 cm, fabricada em alumínio forjado, oferece durabilidade e uma base Full Indução para máxima eficiência energética. O seu revestimento antiaderente PPG Fusion Pro, de base cerâmica, é isento de PFAS, garantindo uma confeção segura e saudável.

Características Técnicas

Material	Alumínio Forjado
Diâmetro	25 cm
Revestimento Antiaderente	PPG Fusion Pro (base cerâmica, sem PFAS)
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Apto para Forno	Sim, até 250°C
Pega	Aço inoxidável rebitado

Aplicações Profissionais

Esta crepeira é ideal para estabelecimentos que servem crepes, panquecas ou tortilhas, como snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições, pastelarias e restaurantes de bairro. A sua base de indução e a capacidade de ir ao forno tornam-na versátil para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Crepeira Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Fabricada em alumínio forjado com pega rebitada em aço inoxidável, garante longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Eficiência Energética:** O fundo Full Indução assegura uma distribuição uniforme do calor e máxima eficiência em todos os tipos de fogões.
- **Cozinha Saudável:** O revestimento antiaderente PPG Fusion Pro, de base cerâmica, é totalmente isento de PFAS, incluindo PTFE e PFOA.
- **Versatilidade na Confeção:** Apta para forno até 250°C, permite finalizar preparações ou manter alimentos quentes.
- **Fácil Manutenção:** A superfície antiaderente facilita a limpeza e evita que os alimentos se colem.

Esta crepeira é compatível com fogões de indução?

Sim, esta crepeira possui um fundo Full Indução, garantindo compatibilidade e máxima eficiência energética em todos os tipos de fogões, incluindo os de indução.

Posso utilizar esta crepeira no forno?

Sim, a crepeira é apta para utilização em forno até uma temperatura máxima de 250°C, o que a torna versátil para diversas preparações.

O revestimento antiaderente é seguro para a saúde?

Absolutamente. O revestimento PPG Fusion Pro é de base cerâmica e fabricado sem substâncias PFAS, incluindo PTFE e PFOA, garantindo uma confeção segura e livre de químicos nocivos.

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

Para prolongar a vida útil, lave a crepeira à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam danificar o revestimento antiaderente.

Qual o diâmetro desta crepeira?

Esta crepeira tem um diâmetro de 25 cm, um tamanho padrão e versátil para a confeção de crepes e panquecas em cozinhas profissionais.