

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 rápido
ao produto



Crepeira Profissional para Indução 26 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB451226	Modelo:	451226
Marca:	IBILI	EAN:	8411922452389

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	451226
EAN	8411922452389
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Crepeira profissional de 26 cm em alumínio para indução, com fundo em aço inoxidável 18% e antiaderente de 2 camadas. Ideal para crepes perfeitos e rápidos.

Descricao Completa

Esta crepeira profissional de 26 cm de diâmetro é fabricada em alumínio para indução, garantindo uma distribuição de calor uniforme e eficiente para a confecção de crepes perfeitos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Diâmetro	26 cm
Material	Alumínio para indução
Cabo	Baquelite, toque suave
Compatibilidade	Indução, vitrocerâmica e todas as cozinhas
Fundo	Aço inoxidável 18%
Revestimento	Antiaderente 2 camadas, livre de PFOA

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com serviço de refeições, roulotes e food trucks, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem sobremesas, e estabelecimentos de catering. A sua versatilidade permite a confecção rápida e eficiente de crepes doces ou salgados, panquecas e tortilhas.

Crepeira — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e uniforme em toda a superfície, essencial para crepes perfeitos.
- Fundo em aço inoxidável 18% que otimiza o desempenho em placas de indução, promovendo poupança energética.
- Revestimento antiaderente de 2 camadas de alta qualidade, garantindo fácil desmoldagem e limpeza.
- Cabo ergonómico em baquelite com toque suave, proporcionando segurança e conforto durante o manuseamento.

- Construção robusta em alumínio, leve e resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta crepeira é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta crepeira é especificamente concebida para indução e vitrocerâmica, mas é igualmente apta para utilização em fogões a gás e elétricos, garantindo máxima versatilidade na sua cozinha.

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente de 2 camadas de alta qualidade, livre de PFOA, foi desenvolvido para resistir ao uso profissional diário, mantendo as suas propriedades antiaderentes por um período prolongado com a manutenção adequada.

Como o fundo de aço inoxidável contribui para a eficiência?

O fundo em aço inoxidável 18% permite que a crepeira seja utilizada em placas de indução, garantindo um aquecimento rápido e uniforme. Esta característica otimiza a transferência de calor, resultando em menor consumo de energia e maior rapidez na confeção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, graças ao seu revestimento antiaderente de alta qualidade, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar as propriedades do antiaderente.

Qual a vantagem do cabo em baquelite?

O cabo em baquelite oferece um toque suave e permanece frio ao toque durante a utilização, proporcionando um manuseamento seguro e confortável, mesmo em ambientes de cozinha de alta temperatura.