

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Crepeira Profissional Alumínio Fundido 26cm Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB465226	Modelo:	465226
Marca:	IBILI	EAN:	8411922436556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	465226
EAN	8411922436556
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Crepeira profissional de 26cm em alumínio fundido com 4mm de espessura, ideal para indução. Aquecimento rápido e uniforme para crepes e panquecas perfeitas.

Descricao Completa

A crepeira profissional de 26cm em alumínio fundido, com base de indução, proporciona aquecimento rápido e uniforme. Essencial para a confecção eficiente de crepes e panquecas em cozinhas com alta cadência de serviço.

crepeira profissional — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Diâmetro	26 cm
Compatibilidade de Placa	Indução e todos os tipos de cozinha
Espessura	4 mm
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Tecnologia do Fundo	Difusor Full Induction (disco 18% aço)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou proprietário de snack-bar, esta crepeira de 26cm é ideal para responder ao rush do pequeno-almoço, brunch ou lanche, garantindo crepes e panquecas perfeitas com rapidez. Em hotéis, otimiza a área de showcooking, permitindo um serviço contínuo e de qualidade para os hóspedes, enquanto em cafetarias e food trucks, assegura eficiência na produção diária de ementas variadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em alumínio fundido, com uma espessura de 4mm, confere a esta crepeira uma durabilidade e resistência à deformação excecionais, essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O fundo difusor "full induction", incorporando um disco completo de 18% aço,

garante um aquecimento rápido, uniforme e eficiente em qualquer tipo de placa, otimizando o consumo energético e a consistência da confeitura. O cabo em aço inoxidável proporciona um manuseio seguro e confortável, um detalhe crucial para a segurança e agilidade em ambientes de alta pressão.

Perguntas Frequentes

Que tipo de fogões são compatíveis com esta crepeira profissional?

Esta crepeira é concebida para funcionar em todos os tipos de fogões, incluindo indução, vitrocerâmica, gás e elétricos, graças ao seu fundo difusor full induction com disco de 18% aço.

Qual a espessura da crepeira e qual a sua vantagem?

Com 4 mm de espessura, a crepeira é extremamente durável e indeformável, garantindo uma longa vida útil e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Como se garante um aquecimento uniforme e rápido?

O fundo difusor "full induction" possui um disco completo de 18% aço, que permite uma distribuição de calor otimizada e um aquecimento acelerado, resultando em poupança energética e confeitura consistente.

O cabo é seguro para uso profissional?

Sim, o cabo é fabricado em aço inoxidável, proporcionando um manuseio firme, seguro e confortável, ideal para o ritmo exigente das cozinhas profissionais, minimizando riscos de queimaduras.

Quais são as recomendações para a limpeza e manutenção desta crepeira?

Para otimizar a vida útil e desempenho da crepeira, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite esfregões abrasivos que possam danificar o material em alumínio fundido.

?