

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 1 Placa Ø400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1769	Modelo:	EC-1
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	EC-1
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Crepeira

Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional em aço inoxidável, com placa de 400mm e termostato de segurança e regulação até +300°C. Perfeita para qualquer estabelecimento.

Descricao Completa

Crepeira Elétrica – As Vantagens Principais para o seu Negócio

Potencie a produção de crepes no seu estabelecimento com a nossa crepeira elétrica profissional, concebida para otimizar a eficiência e a qualidade. Este equipamento robusto, um verdadeiro **crepe maker**, permite confeccionar crepes perfeitamente dourados de forma consistente, essenciais para a satisfação dos seus clientes. A sua utilização simplificada e a facilidade de limpeza transformam a rotina da sua equipa, garantindo mais tempo para o serviço e menos para a manutenção. Invista numa máquina de crepes que eleva o padrão de doçaria no seu restaurante, cafetaria ou snack-bar, proporcionando uma experiência gastronómica memorável.

Aplicações Ideais da sua Máquina de Crepes

Esta crepeira elétrica é a solução ideal para diversos ambientes profissionais. Num buffet de hotel, garante um serviço rápido e de alta qualidade para o pequeno-almoço ou lanche. Em cafetarias movimentadas, permite uma preparação ágil de crepes doces e salgados, respondendo eficazmente à procura. Para restaurantes que desejam expandir o seu menu de sobremesas, esta **máquina de crepes** é uma adição valiosa, permitindo a criação de pratos inovadores. A sua versatilidade como **fogão** especializado em crepes torna-a indispensável para qualquer negócio que preze a excelência na confeção de doçaria.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Construção	Aço inoxidável
Diâmetro da Placa	400 mm
Termostato de Segurança	+350°C
Regulação de Temperatura	Até +300°C

Característica	Especificação
Bandeja Inferior	Para recolha de gordura
Peso Bruto	23 kg
Potência Elétrica	3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores	450x490x225 mm