

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Crepeira Elétrica Profissional Simples 350 mm 3 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.012	Modelo:	UD2230.012
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	14.5 kg	Dimensões:	450 x 500 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.012

FAQ

Q: Quais as dimensões da crepeira e que espaço preciso para a instalar? A: A crepeira elétrica profissional tem 450x500x240 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço em bancada ligeiramente superior para garantir ventilação adequada e facilitar o manuseamento durante a utilização e limpeza., Q: Quais são os requisitos elétricos para esta crepeira? A: Esta crepeira requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 3 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento suporte esta carga para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a consulta de um electricista qualificado para a instalação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da placa de ferro fundido esmaltado? A: A limpeza da placa de ferro fundido esmaltado deve ser feita após cada utilização, com a máquina desligada e arrefecida. Utilize um pano húmido para remover resíduos e, se necessário, uma espátula de madeira ou plástico para sujidade mais aderente. Evite produtos abrasivos que possam danificar o esmalte. A manutenção regular garante a longevidade e o desempenho da placa., Q: Esta crepeira profissional é adequada para cozinhas com volume de produção elevado? A: Sim, a crepeira elétrica profissional de 3 kW foi concebida para suportar o uso contínuo e intenso em cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e cafés, garantindo uma produção eficiente e de alta qualidade de crepes e outras iguarias. A sua potência e construção robusta são ideais para ambientes com elevado volume de produção., Q: Quais são os principais benefícios da placa de ferro fundido esmaltado? A: A placa de ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura homogénia e com um mínimo de gordura, sem necessidade de pré-cozedura. O esmaltamento confere uma superfície antiaderente, facilitando a confeção de crepes perfeitamente dourados e lisos, além de simplificar significativamente a limpeza e manutenção do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

crepeira elétrica profissional, máquina de crepes 350mm, crepeira horeca

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13635

Alt Text Imagens

Crepeira 350 E Simples

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Crepeira 350 E Simples

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquinas de Crepes

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU Título)	MS440.317.009,MS440.317.011
Uso Profissional - Dicas	Realize a 'cura' inicial da placa com óleo vegetal a uma temperatura moderada para criar uma superfície antiaderente duradoura e prolongar a vida útil do esmalte., Utilize um termostato entre 180-220 °C para a maioria das massas de crepe, ajustando conforme a densidade e o teor de açúcar para otimizar a caramelização e evitar queimar., Limpe a placa após cada utilização com uma espátula de madeira ou silicone e um pano húmido, evitando abrasivos que possam danificar o esmalte de ferro fundido., Para uma produção contínua em horas de ponta, pré-aqueça a crepeira com antecedência e mantenha a massa refrigerada para garantir consistência e evitar que esta fermente excessivamente.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria/Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Cafeteria/Snack-Bar
Descrição Curta Original	<p><p>Crepeiras com placas de ferro esmaltado para fazer suas panquecas tão lisas e douradas quanto quiser, bolos de trigo sarraceno, tampuras indianas, chapatis indonésios, blinis ... Muito popular também na culinária asiática para a preparação de pato lacado. Disco de ferro fundido esmaltado.
 O ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura homogênea, com um mínimo de
 gorduras, sem pré-cortes.
 Versão elétrica: termostato de 0-300 ° C, luz de controle.
 As resistências em espiral diretamente integradas sob a placa, distribuem o calor uniformemente, condição essencial para o sucesso de boas panquecas.</p> </p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 450x500x240 mm
 Diâmetro Placa 350 mm
 Peso líquido:-Bruto -/14,5 kg
 Potência: 3 kw</p> <p><p>Tensão: 230 V</p> </p></p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504E,MS100.770.060

Uso Profissional - Casos de Uso

Pequenos-almoços e Brunches em Hotéis: Em hotéis com serviço de pequeno-almoço e brunch, a crepeira permite a confeção rápida e 'à la minute' de crepes doces ou salgados, panquecas e blinis. A capacidade de manter uma temperatura constante e o diâmetro de 350mm são ideais para preparar porções individuais de forma eficiente, garantindo frescura e personalização para os hóspedes., Cafetarias e Pastelarias com Oferta Diversificada: Para cafetarias e pastelarias que procuram expandir o seu menu com opções de sobremesa ou lanche rápidas, a crepeira profissional assegura uma produção consistente de crepes de alta qualidade. A sua robustez permite o uso contínuo ao longo do dia, respondendo à procura sem comprometer a textura dourada e uniforme, fundamental para a apresentação ao cliente., Eventos e Catering de Grande Volume: Em serviços de catering para eventos, feiras ou festivais, onde a rapidez de serviço e a qualidade são críticas, esta crepeira é fundamental. A potência de 3 kW e o controlo preciso de temperatura permitem uma recuperação térmica célere entre utilizações, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo que os clientes são servidos com excelência, mesmo em situações de elevado volume.

Uso Profissional - Introdução

A Crepeira Elétrica Profissional Simples de 350mm com 3 kW é uma solução robusta e eficiente, projetada para a produção intensiva e consistente de crepes, panquecas e blinis em ambientes de hotelaria e restauração. O seu disco de ferro fundido esmaltado e o sistema de aquecimento de 3 kW garantem uma distribuição de calor uniforme, essencial para otimizar o tempo de confeção e assegurar a qualidade e uniformidade do produto final, mesmo em picos de procura. Este equipamento é indispensável para operações que visam a elevada produtividade e a satisfação do cliente.

Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional simples 350 mm, 3 kW com placa de ferro fundido esmaltado. Ideal para cozedura uniforme de crepes e panquecas.

Descricao Completa

crepeira elétrica profissional — Crepeira – Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria, este equipamento de confeção de crepes garante a máxima eficiência. O seu disco de ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura perfeitamente homogénea e dourada, com o mínimo de gordura, essencial para resultados de excelência e satisfação do cliente.

A tecnologia de aquecimento, que integra resistências em espiral diretamente sob a placa, distribui o calor de forma uniforme e precisa. Esta característica é crucial para obter crepes de textura perfeita, sem pontos frios ou sobreaquecidos, otimizando o processo de confeção e a qualidade final do produto.

Controle a temperatura com precisão de 0 a 300 °C, adaptando-se a diversas receitas e espessuras de massa. A facilidade de uso, aliada à robustez dos materiais, torna esta máquina de fazer crepes um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e fiabilidade no dia a dia.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, roulotes, eventos de catering ou para diversificar a oferta em estabelecimentos de take-away. A sua performance garante uma produção rápida e consistente, para servir um grande volume de clientes com a mesma qualidade de um crepe artesanal. Esta máquina de crepes oferece versatilidade para a criação de panquecas e blinis, elevando a qualidade e a eficiência da sua produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	450x500x240 mm
Diâmetro Placa	350 mm
Peso Bruto	14,5 kg
Potência	3 kW
Tensão	230 V
Material da Placa	Ferro fundido esmaltado
Controlo de Temperatura	Termostato 0-300 °C

Perguntas Frequentes

Q: Qual a vantagem do disco de ferro fundido esmaltado?

A: O disco de ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura homogénea e antiaderente, permitindo preparar crepes lisos e dourados com um mínimo de gordura, otimizando a qualidade e apresentação do produto, sem necessidade de pré-cozedura.

Q: É fácil controlar a temperatura?

A: Sim, a máquina dispõe de um termostato ajustável de 0-300 °C, que permite um controlo preciso da temperatura para se adaptar a diferentes tipos de massas e preparações, garantindo sempre os

melhores resultados e otimizando a caramelização.

Q: Esta creperia é adequada para uso contínuo em estabelecimentos de grande volume?

A: Sim, projetada para o uso profissional, a máquina dispõe de uma estrutura robusta e um sistema de aquecimento eficiente que suporta o uso contínuo, ideal para estabelecimentos com alta procura, como restaurantes e hotéis.

Q: Quais as dimensões da crepeira e que espaço preciso para a instalar?

A: A crepeira elétrica profissional tem 450x500x240 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço em bancada ligeiramente superior para garantir ventilação adequada e facilitar o manuseamento durante a utilização e limpeza.

Q: Quais são os principais benefícios da placa de ferro fundido esmaltado?

A: A placa de ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura homogénea e com um mínimo de gordura, sem necessidade de pré-cozedura. O esmaltamento confere uma superfície antiaderente, facilitando a confeção de crepes perfeitamente dourados e lisos, além de simplificar significativamente a limpeza e manutenção do equipamento.