

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 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.012A	Modelo:	UD2230.012A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	450 x 500 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.012A

FAQ

Q: Quais as dimensões da crepeira elétrica profissional? A: A crepeira elétrica profissional simples mede 450x500x240 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado de bancada para o seu uso seguro e eficiente em cozinhas profissionais. O seu diâmetro de placa é de 400 mm., Q: Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta crepeira? A: Esta crepeira requer uma tensão de 230 V e uma potência de 3,6 kW, sendo compatível com as instalações elétricas padrão da maioria dos estabelecimentos HORECA em Portugal. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança., Q: Como devo limpar e manter a crepeira elétrica? A: A placa de ferro fundido esmaltado deve ser limpa após cada utilização, uma vez arrefecida, com um pano húmido e um detergente suave. Evite produtos abrasivos que possam danificar o esmalte. A manutenção regular garante uma vida útil prolongada e um desempenho constante do equipamento., Q: Quais são os principais benefícios da placa de ferro fundido esmaltado? A: A placa de ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura homogênea e eficiente. Permite preparar crepes, panquecas e outros pratos com um mínimo de gordura, sem necessidade de pré-cozedura, resultando em alimentos saborosos e com uma textura perfeita.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	crepeira elétrica profissional, máquina de crepes, crepeira horeca
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13637
Alt Text Imagens	Crepeira Eletrica Simples 400 E
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Crepeira Eletrica Simples 400 E
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Máquinas de Crepes
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.002,MS440.317.011

Uso Profissional - Dicas	Aqueça a placa a uma temperatura estável (entre 200-220°C) antes de iniciar a produção para assegurar uma cozedura uniforme e evitar que a massa agarre., Utilize um rastelo de crepe específico para espalhar a massa de forma rápida e fina, garantindo a espessura ideal e evitando desperdício., Realize a limpeza da placa imediatamente após o serviço, utilizando uma espátula não abrasiva e um pano húmido, para preservar o esmalte e prolongar a vida útil do equipamento., Ajuste a temperatura em função da receita e do tipo de massa. Massas mais densas podem requerer um calor ligeiramente superior para um dourado perfeito.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Gerente de F&B (Food & Beverage), Empreendedor de Restauração
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 400 mm
 Peso líquido:-Bruto -/18 kg
 Potência: 3,6 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504E,MS100.770.060
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Pequeno-almoço e Brunch em Hotéis: Em regimes de pequeno-almoço buffet ou serviço à la carte, esta crepeira permite a preparação rápida de crepes doces ou salgados no momento, garantindo frescura e personalização. A sua operação intuitiva e a facilidade de limpeza são cruciais para a agilidade necessária durante as horas de pico., Cafetarias e Quiosques de Rua: Para estabelecimentos com elevado volume de vendas e espaço limitado, a crepeira de 400mm oferece uma solução compacta e de alta produtividade. Permite a rápida confecção de crepes para take-away, com a garantia de uma cozedura homogênea que cativa o cliente e fideliza a oferta., Eventos e Catering: Em serviços de catering e eventos, onde a rapidez e a qualidade são primordiais, este equipamento possibilita a preparação de especialidades ao vivo. A sua robustez e capacidade de manter a temperatura constante são essenciais para servir um grande número de convidados sem comprometer a qualidade do produto final.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Crepeira Elétrica Profissional Simples de 400mm é um equipamento indispensável para qualquer operação de hotelaria ou restauração que pretenda oferecer produtos de massa fina com consistência e eficiência. A sua placa de ferro fundido esmaltado, aliada a um controlo preciso de temperatura, assegura uma confecção rápida e uniforme, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a satisfação do cliente com crepes, panquecas ou blinis perfeitamente cozinhados.

Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional simples com placa de ferro fundido esmaltado de 400 mm, ideal para uma cozedura uniforme em restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Crepeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de fazer crepes foi criteriosamente desenvolvida para proporcionar um desempenho excepcional em ambientes de restauração de alta exigência. Integrando uma placa de ferro fundido esmaltado de excelência, assegura uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, um elemento vital para a confeção de crepes, panquecas e blinis consistentemente dourados e homogéneos.

Este equipamento robusto minimiza o consumo de gordura, promovendo uma cozinha mais saudável e otimizando a eficiência operacional. O esmalte da placa impede a aderência dos crepes, simplificando significativamente a utilização e a higienização, o que é crucial para o ritmo acelerado da hotelaria e restauração.

Dotada de um termostato ajustável de 0 a 300 °C, oferece um controlo preciso da temperatura, característica indispensável para se adaptar a uma vasta gama de receitas. As resistências em espiral, diretamente posicionadas sob a placa, maximizam a eficiência térmica, contribuindo para a redução do consumo energético e o aumento da produtividade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

A máquina de crepes é ideal para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e até mesmo para food trucks que desejam alargar a sua ementa com uma oferta diversificada de crepes, panquecas, tampus indianas, chapatis indonésios ou blinis. A sua fiabilidade e facilidade de operação tornam-na perfeita tanto para negócios familiares de pequena dimensão como para grandes estabelecimentos com um elevado volume de produção.

Serve igualmente como uma ferramenta valiosa na culinária asiática, especialmente na preparação de pato lacado, onde um cozinhado exato e uniforme é fundamental. A sua configuração que prima pela simplicidade e eficácia garante que os seus clientes desfrutem sempre de produtos de elevada qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	450x500x240 mm
Diâmetro da Placa	400 mm
Peso Bruto	18 kg
Potência	3,6 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato 0-300 °C
Indicação de Funcionamento	Luz de controlo

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões da crepeira elétrica profissional? A: A crepeira elétrica profissional simples mede 450x500x240 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado de bancada para o seu uso seguro e eficiente em cozinhas profissionais. O seu diâmetro de chapa é de 400 mm.

Q: Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta crepeira? A: Esta máquina de crepes requer uma tensão de 230 V e uma potência de 3,6 kW, sendo compatível com as instalações elétricas padrão da maioria dos estabelecimentos de restauração em Portugal. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Q: Como é garantida a cozedura uniforme dos crepes? A: A cozedura uniforme é assegurada pela placa de ferro fundido esmaltado de alta qualidade e pelas resistências em espiral diretamente integradas, que distribuem o calor de forma homogénea por toda a superfície de cocção, garantindo crepes perfeitamente cozinhados.

Q: É fácil de limpar após a utilização? A: Sim, o revestimento esmaltado da placa impede que os alimentos adiram, tornando a limpeza pós-utilização rápida e descomplicada. Este aspeto é essencial para a manutenção da higiene e para otimizar o tempo em ambientes profissionais, permitindo que a sua equipa se concentre na produção.

Q: Quais são os principais benefícios da placa de ferro fundido esmaltado? A: A placa de ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura homogénea e eficiente. Permite preparar crepes,

panquecas e outros pratos com um mínimo de gordura, sem necessidade de pré-cozedura, resultando em alimentos saborosos e com uma textura perfeita, o que eleva a qualidade da sua oferta gastronómica.