

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Crepeira Dupla Elétrica 350 mm | 6 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.013	Modelo:	CREPEIRA DUPLA 350 ED
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CREPEIRA DUPLA 350 ED

Descricao Resumida

Crepeira dupla elétrica profissional com 2 placas de 350 mm para cozedura rápida e uniforme. Ideal para crepes, panquecas e blinis em HORECA.

Descricao Completa

crepeira elétrica dupla — Crepeira Dupla Elétrica – Principais Vantagens

Esta crepeira dupla elétrica foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e da hotelaria. Com as suas duas placas de ferro fundido esmaltado de 350 mm de diâmetro, garante uma cozedura rápida e homogênea, permitindo a produção eficiente de crepes dourados e perfeitamente lisos.

A distribuição uniforme do calor, graças às resistências em espiral integradas sob cada placa, é crucial para resultados consistentes, minimizando a necessidade de gordura e tornando a preparação mais saudável. O controlo preciso da temperatura, de 0 a 300°C, oferece total versatilidade para diversas receitas, desde crepes clássicos a panquecas de trigo sarraceno e blinis.

A robustez da construção e a facilidade de utilização tornam este equipamento um investimento duradouro e fiável para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a otimização dos processos e a satisfação do cliente.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e cozinhas industriais que procuram um equipamento de alta performance para a confeção de crepes, panquecas, tampuras, chapatis e outras iguarias. A sua capacidade dupla permite um elevado volume de produção, essencial em serviços de buffet, eventos e áreas de take-away. É também uma excelente opção para a culinária asiática, nomeadamente na preparação de pato lacado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	860x500x240 mm
Diâmetro da Placa	350 mm (2 placas)
Peso Líquido/Bruto	Desconhecido / 37 kg

Característica	Detalhe
Potência	6 kW
Tensão	380 V
Material da Placa	Ferro fundido esmaltado
Controlo de Temperatura	Termostato 0-300 °C
Funcionalidades Adicionais	Luz de controlo, resistências em espiral