

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Crepeira Elétrica Dupla 400 mm, 7,2 kW

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|--------------------------------|
| SKU: | UD2230.013A | Modelo: | CREPEIRA ELETRICA DUPLA 400 ED |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | CREPEIRA ELETRICA DUPLA 400 ED |

Descricao Resumida

Crepeira elétrica dupla potente, com placas de 400 mm em ferro fundido esmaltado. Ideal para hotéis e restaurantes, garante cozedura uniforme e rápida, para crepes e panquecas perfeitas.

Descrição Completa

Crepeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Esta crepeira elétrica dupla de elevada potência foi concebida para satisfazer as exigências de estabelecimentos de restauração com alto volume de produção. Com duas placas de 400 mm de diâmetro, permite confeccionar simultaneamente uma grande quantidade de crepes, panquecas, e outras iguarias, otimizando o tempo de serviço.

O seu design robusto, com placas de ferro fundido esmaltado, garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para obter crepes perfeitamente dourados e uniformes. A cozedura homogénea, aliada à capacidade do esmalte de reduzir a necessidade de gordura, oferece resultados consistentemente superiores e mais saudáveis, sem a necessidade de pré-cozedura.

A facilidade de controlo da temperatura através do termóstato ajustável de 0-300 °C, em conjunto com as resistências em espiral integradas, assegura um desempenho fiável e uma recuperação rápida da temperatura, fundamental em ambientes de ritmo acelerado.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, food trucks e eventos de catering. É a solução perfeita para estabelecimentos que servem crepes, panquecas, blinis, chapati ou tâmara, quer em grande volume, quer em momentos de pico de procura. A sua dupla placa permite uma produção eficiente, adaptando-se a diversos conceitos culinários, desde o pequeno-almoço e brunch até sobremesas e pratos asiáticos, como a preparação de pato lacado.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 860x500x240 mm |
| Diâmetro da Placa | 400 mm |
| Potência | 7,2 kW |

Tensão

380 V

Peso Líquido

18 kg

Material da Placa

Ferro fundido esmaltado

Controlo de Temperatura

Termóstato 0-300 °C