

# 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 Blinis 40x24 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.330	<b>Modelo:</b>	UD2230.330
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	17.5 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2230.330

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta crepeira elétrica? A: Esta crepeira elétrica possui dimensões de 400x240 mm, o que a torna compacta e adequada para diferentes espaços de cozinha profissional. É importante considerar estas medidas para o planeamento do balcão ou área de trabalho., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: A crepeira elétrica Blinis Modelo 406E necessita de uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 3,6 kW. Recomendamos verificar a capacidade do circuito elétrico disponível no seu estabelecimento para garantir uma instalação segura e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta crepeira? A: A limpeza da crepeira deve ser efetuada com o equipamento desligado e arrefecido. A placa de ferro fundido esmaltado pode ser limpa com um pano húmido e detergente suave. Evite produtos abrasivos para preservar o esmalte. Uma manutenção regular garante a longevidade e o desempenho do equipamento., Q: Este produto possui garantia? A: Sim, esta crepeira elétrica profissional beneficia de uma garantia completa, de acordo com a legislação em vigor para equipamentos HORECA. Para detalhes específicos sobre a cobertura e assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Quais acessórios são compatíveis ou recomendados para esta crepeira? A: Para otimizar o uso desta crepeira, poderemos recomendar espátulas específicas para crepes e um distribuidor de massa. Estes acessórios ajudam a obter resultados perfeitos e facilitam o trabalho diário na sua cozinha profissional. Contacte-nos para mais informações.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

crepeira elétrica profissional, máquina de crepes, crepeira blinis

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13667

**Alt Text Imagens**

Crepeira Eletrica Blinis Modelo 406e

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Crepeira Eletrica Blinis Modelo 406e

**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,MS440.317.002

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Para otimizar a longevidade da placa e a performance, realize uma "cura" inicial com óleo vegetal e limpe a superfície com um pano húmido após cada utilização, evitando produtos abrasivos., Utilize um termostato de 0 a 300°C para adaptar a temperatura ao tipo de massa e ao volume de produção, garantindo uma cozedura uniforme e dourada sem queimar o produto., Para um serviço eficiente em horários de pico, prepare as massas com antecedência e mantenha a crepeira pré-aquecida à temperatura ideal, minimizando o tempo de espera do cliente., Explore a versatilidade do equipamento para além de blinis e crepes, experimentando com panquecas americanas, tortilhas de milho ou até bases para pequenas pizzas, diversificando a oferta sem investir em múltiplos equipamentos.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha, Responsável de F&amp;B (Alimentos e Bebidas), Gestor de Cafeteria/Pastelaria</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Crepeiras com placas de ferro esmaltado para fazer suas panquecas tão lisas e douradas quanto quiser, bolos de trigo sarraceno, tampus indianas, chapatis indonésios, blinis ... Muito popular também na culinária asiática para a preparação de pato lacado. Disco de ferro fundido esmaltado.&lt;br /&gt; O ferro fundido esmaltado assegura uma cozedura homogénea, com um mínimo de&lt;br /&gt; gorduras, sem pré-cortes.&lt;br /&gt; Versão elétrica: termostato de 0-300 ° C, luz de controlo.&lt;br /&gt; As resistências em espiral diretamente integradas sob a placa, distribuem o calor uniformemente, condição essencial para o sucesso de boas panquecas.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 400x240 mm&lt;br /&gt; Potência: 3,6 mm&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Peso Net 17,5 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRMF7504E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Pequenos-almoços e Brunches em Hotéis: Em hotéis com serviço de buffet, esta crepeira permite a preparação rápida e 'ao vivo' de blinis ou panquecas, satisfazendo a procura dos hóspedes por produtos frescos e personalizados. A sua capacidade de manter a temperatura estável é crucial para um fluxo de serviço ininterrupto durante as horas de pico., Serviço de Catering e Eventos: Para empresas de catering, a portabilidade e a facilidade de utilização desta crepeira são vantagens significativas. Permite a criação de estações de show-cooking atraentes, onde os chefs podem preparar blinis gourmet com toppings variados, elevando a experiência gastronómica em eventos e conferências., Cafetarias e Restaurantes com Menus de Sobremesas/Snacks: Em cafetarias e restaurantes, este equipamento é ideal para diversificar a oferta de sobremesas ou snacks. A sua capacidade de cozedura uniforme e rápida possibilita a inclusão de blinis salgados ou doces, crepes finos ou chapatis no menu, com a garantia de um produto final de excelência e apresentação impecável.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A Crepeira Elétrica Profissional Blinis 40x24 cm é um equipamento robusto e de alta performance, concebido para satisfazer as exigências de produção contínua em ambientes HORECA. A sua placa de ferro fundido esmaltado e o controlo de temperatura preciso asseguram a confeção de blinis, panquecas e outros produtos de massa com uma consistência e qualidade superiores, otimizando a eficiência operacional e a rentabilidade do serviço.

## Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional de 3,6 kW com chapa de ferro esmaltado (40x24 cm) para blinis, panquecas e chapatis. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### crepeira elétrica profissional — Crepeira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para responder às mais altas exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta máquina de crepes oferece uma versatilidade excecional na preparação de blinis, panquecas, bolos de trigo sarraceno e chapatis, garantindo sempre uma qualidade superior. A superfície de ferro fundido esmaltado assegura uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, um elemento crucial para que as suas criações culinárias fiquem impecavelmente douradas e macias.

Equipada com um termostato ajustável que varia de 0 a 300°C e uma luz de controlo intuitiva, este equipamento proporciona um domínio total sobre a temperatura de cozedura. As resistências em espiral, estrategicamente integradas diretamente sob a superfície de confeção, maximizam a eficiência térmica, resultando num consumo de energia reduzido e garantindo um cozinhado homogéneo com um mínimo de gordura.

A sua construção robusta e a facilidade de manuseamento fazem desta crepeira profissional um ativo indispensável em qualquer cozinha de alto volume, permitindo uma produção contínua sem comprometer a excelência do produto final. A durabilidade e a performance são características que a diferenciam no mercado, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, buffets, espaços de street food e pastelarias que procuram expandir a sua ementa com uma oferta diversificada de crepes, blinis e outras iguarias. A versatilidade desta máquina permite inovar culinariamente, desde pratos clássicos até interpretações asiáticas, como

acompanhamentos para pato lacado ou tempuras indianas. É particularmente adequada para serviços com elevado volume de clientes, assegurando rapidez na confeção e uma consistência notável em todos os produtos.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P)	400 x 240 mm
Potência	3,6 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	17,5 kg
Controlo de Temperatura	Termostato 0-300°C
Material da Placa	Ferro fundido esmaltado
Modelo	406E

## Perguntas Frequentes

### Qual é a principal vantagem da placa de ferro fundido esmaltado?

A placa de ferro fundido esmaltado garante uma confeção uniforme com o mínimo de gordura, resultando em crepes e blinis perfeitamente dourados e apresentáveis, o que é essencial para a qualidade em qualquer estabelecimento profissional.

### Esta crepeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para confeccionar crepes em volume, otimizando a produtividade da sua cozinha.

### Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A máquina de crepes Blinis Modelo 406E necessita de uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 3,6 kW. Recomendamos sempre verificar a capacidade e adequação do circuito elétrico disponível no seu estabelecimento, garantindo uma instalação segura e sem complicações.

### Como se realiza a limpeza e manutenção desta crepeira?

A limpeza da chapa deve ser efetuada com o equipamento desligado e totalmente arrefecido. A superfície de ferro fundido esmaltado pode ser higienizada com um pano húmido e detergente suave, sendo crucial evitar produtos abrasivos para preservar o esmalte e assegurar a longevidade do equipamento a longo prazo.

### Que tipo de preparações culinárias podem ser realizadas com esta crepeira?

Para além de blinis e crepes, este equipamento é perfeito para preparar panquecas, bolos de trigo

sarraceno e até mesmo chapatis. A sua versatilidade permite expandir o menu e experimentar diversas receitas, oferecendo uma vasta gama de opções aos seus clientes.