

# 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 Profissional Blinis 40x24 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.330	<b>Modelo:</b>	CREPEIRA ELETRICA BLINIS MODELO 406E
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	CREPEIRA ELETRICA BLINIS MODELO 406E

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Crepeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Esta crepeira elétrica foi concebida para responder às exigências de estabelecimentos HORECA e hotelaria, garantindo a preparação de blinis, panquecas, bolos de trigo sarraceno e chapatis com uma qualidade excepcional. A sua placa de ferro fundido esmaltado assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para obter criações culinárias perfeitamente douradas e lisas.

Equipada com um termostato ajustável de 0 a 300°C e uma luz de controlo, oferece um controlo preciso da temperatura. As resistências em espiral, integradas diretamente sob a placa, otimizam a eficiência térmica, minimizando o consumo de energia e garantindo uma cozedura homogénea com um mínimo de gordura.

A construção robusta e a facilidade de utilização tornam este equipamento um aliado indispensável em cozinhas profissionais, permitindo um alto volume de produção sem comprometer a qualidade.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, buffets, espaços de street food e pastelarias que desejam oferecer uma vasta gama de crepes, blinis e outras iguarias. A sua versatilidade permite inovar no menu, desde pratos tradicionais até criações asiáticas, como acompanhamentos para pato lacado ou tempuras indianas. É perfeita para serviços com elevado volume de clientes, garantindo rapidez e consistência na confeção.

### Especificações 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