

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Crepeira Elétrica Profissional Simples Ø400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.902	Modelo:	2522.902
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	450 x 500 x 220 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2522.902

Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional simples com placa de 400mm de diâmetro. Ideal para cozedura homogênea e rápida em restauração.

Descricao Completa

crepeira elétrica — Crepeira Circular — Principais Vantagens

Esta máquina de crepes elétrica é concebida para oferecer uma cozedura perfeitamente uniforme. As suas resistências em espiral garantem uma distribuição de calor consistente, essencial para preparar crepes dourados e deliciosos em qualquer estabelecimento de restauração. A placa com revestimento antiaderente garante que os crepes não grudam e simplifica a limpeza.

A estrutura robusta e o design prático tornam esta crepe maker ideal para uso contínuo em cozinhas profissionais. A sua operação simples e eficaz permite que a sua equipa prepare rapidamente grandes quantidades de crepes, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo os clientes com rapidez.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer café, snack-bar, hotel ou restaurante que deseje diversificar a sua oferta de sobremesas ou pequenos-almoços. Perfeita para a confeção de crepes doces e salgados, esta unidade de cozedura adapta-se a variados conceitos de negócio, desde food trucks a buffets de pequeno-almoço e pastelarias. A sua capacidade de produção rápida é ideal para períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	450x500x220
Diâmetro Placa (mm)	400
Peso Líquido-Bruto (kg)	20-23
Potência (kW)	3
Tensão (V)	230
Tipo	Simple

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão da placa de cozedura?

A placa de cozedura desta crepeira profissional tem um diâmetro de 400 mm, ideal para preparar crepes de tamanho padrão para os seus clientes.

É fácil de limpar a superfície de cozedura?

Sim, a placa possui um revestimento antiaderente, o que facilita significativamente a remoção de resíduos e a limpeza após cada utilização. A manutenção é rápida e eficiente.

Este equipamento pode ser utilizado em espaços com alta demanda?

Com uma potência de 3 kW e cozedura homogénea, esta crepeira é perfeitamente adequada para ambientes profissionais com elevada procura, onde a rapidez e a consistência são cruciais.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária?

Esta crepeira funciona com uma tensão de 230 V, tipo de alimentação comum na maioria dos estabelecimentos comerciais, assegurando uma fácil integração na sua cozinha.

Para que tipo de espaços de restauração é mais indicada?

Esta máquina é ideal para cafetarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e qualquer negócio que procure oferecer crepes frescos e de qualidade, seja para consumo no local ou take-away.