

# 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



Hotelequip.pt

## Máquina de Crepes Elétrica Dupla 6kW 90x48cm

### Informacoes do Produto

SKU:	CHEC-2	Modelo:	EC-2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Modelo	EC-2
Marca	CLIMA

### Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica dupla de 6kW, perfeita para produção rápida em estabelecimentos de restauração. Placas de 40cm, controlo de temperatura

independente.

## Descricao Completa

### Máquina de Crepes Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em estabelecimentos de restauração, esta máquina de crepes oferece uma solução eficiente para a confeitura rápida e uniforme de crepes. A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de trabalho exigentes, assegurando que o seu negócio pode satisfazer a procura com facilidade e rapidez.

Os seus elementos de aquecimento independentes e termóstatos ajustáveis permitem controlar com precisão a temperatura de cada placa, otimizando a eficiência e a qualidade da confeitura. Produzir crepes perfeitos e dourados é um processo simplificado com este equipamento, que irá certamente complementar qualquer cozinha profissional ou balcão de serviço.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, snack-bares e qualquer outro negócio do setor alimentar que deseje adicionar crepes frescos e deliciosos à sua ementa. A sua capacidade dupla e o rápido aquecimento tornam-na adequada para períodos de grande afluência, garantindo que os clientes recebem sempre produtos de alta qualidade.

Perfeita para a sua pastelaria, cafetaria ou hotel, onde a rapidez e a qualidade são essenciais para uma experiência gastronómica memorável. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e manutenção, permitindo um fluxo de trabalho mais eficiente e produtivo.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	3,0 + 3,0 kW (Total 6 kW)
Tensão	220-240V
Placas de cozedura	2x 400 mm (diâmetro)
Material da placa	Ferro fundido com revestimento de esmalte
Controlo de temperatura	Termóstato regulável de 50 a 300°C

Característica	Detalhe
Dimensão exterior (LPA)	890x490x220 mm
Material da estrutura	Aço inoxidável
Estabilidade	Pés de borracha antiderrapantes
Funcionalidades adicionais	Tabuleiro de recolha de gorduras, indicador de alimentação e aquecimento, isolamento interno
Acessórios incluídos	Espátula para massa

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a vantagem de uma máquina de crepes dupla?**

R: Uma máquina dupla permite a confeção simultânea de dois crepes, otimizando o tempo de produção e aumentando a capacidade de resposta face a picos de procura em negócios movimentados.

**P: O controlo de temperatura é individual para cada placa?**

R: Sim, cada placa possui o seu próprio termóstato regulável, permitindo um controlo preciso e independente da temperatura para cada base de cozedura.

**P: O equipamento é fácil de limpar e manter?**

R: Com uma estrutura em aço inoxidável e um tabuleiro de recolha de gorduras, o design deste aparelho foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção higiénica.

**P: Este equipamento é estável durante a sua utilização?**

R: Sim, a máquina está equipada com pés de borracha antiderrapantes que garantem a máxima estabilidade na superfície de trabalho, prevenindo movimentos indesejados e protegendo a bancada.

**P: Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta máquina?**

R: Cafés, pastelarias, hotéis, restaurantes e outros negócios de restauração que servem crepes e necessitam de um equipamento robusto e eficiente para produção contínua beneficiarão amplamente.