

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Máquina de Crepes Elétrica, 3000W, Prato Ø400mm

### Informações do Produto

SKU:	HE212028	Modelo:	HE212028
Marca:	HENDI	EAN:	8711369212028

### Imagens do Produto



### Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE212028

EAN

8711369212028

## Descrição Resumida

Máquina de crepes elétrica com 3000W e prato de Ø400mm em ferro fundido com revestimento cerâmico. Estrutura em aço inoxidável e termóstato ajustável.

## Descrição Completa

Esta máquina de crepes elétrica foi concebida para produção contínua em cozinhas profissionais, apresentando um prato de Ø400mm em ferro fundido com revestimento cerâmico para aquecimento uniforme e resultados consistentes.

### Máquina de Crepes Profissional — Máquina de Crepes — Características Técnicas

<b>Tipo de Energia</b>	Elétrica
<b>Potência</b>	3000 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Diâmetro do Prato</b>	Ø400 mm
<b>Material do Prato</b>	Ferro fundido com revestimento cerâmico
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato ajustável (50 a 300°C)
<b>Segurança</b>	Proteção contra sobreaquecimento, termóstato EGO
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	458x520x165 mm
<b>Peso Líquido</b>	17.41 kg

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de crepes é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de crepes e panquecas. É adequada para snack-bares, cafés com serviço de refeições, pastelarias, rouletes, food trucks e restaurantes que desejem incluir crepes na sua ementa, garantindo um serviço rápido e de qualidade.

## Crepes Elétricos — Principais Vantagens

- **Aquecimento Uniforme:** O prato em ferro fundido com revestimento cerâmico assegura uma distribuição de calor consistente, essencial para crepes perfeitamente cozinhados.
- **Controlo Preciso:** O termóstato ajustável de 50 a 300°C permite um controlo exato da temperatura, adaptando-se a diferentes receitas e espessuras de massa.
- **Construção Robusta:** A estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o ambiente de uma cozinha profissional.
- **Segurança Operacional:** Equipada com proteção contra sobreaquecimento e termóstato EGO, garantindo a segurança do equipamento e do utilizador durante o funcionamento.
- **Facilidade de Utilização:** Inclui uma espátula de madeira para manuseamento prático da massa e dos crepes.

### Qual a profundidade desta máquina de crepes?

Esta máquina de crepes tem uma profundidade de 520 mm, sendo adequada para instalação em bancadas de trabalho.

### É possível ajustar a temperatura de confeção?

Sim, a máquina possui um termóstato que permite ajustar a temperatura de forma contínua, entre 50°C e 300°C, para se adaptar a diferentes tipos de massa e resultados desejados.

### Qual o material do prato de cozedura e quais as suas vantagens?

O prato de cozedura é em ferro fundido com revestimento cerâmico. Esta combinação garante uma excelente retenção e distribuição uniforme do calor, além de uma superfície antiaderente que facilita a confeção e limpeza dos crepes.

### Esta máquina é adequada para uso intensivo?

Sim, com uma potência de 3000W e construção robusta em aço inoxidável, esta máquina de crepes foi projetada para suportar o ritmo de trabalho exigente de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

**A máquina inclui acessórios para a confeção de crepes?**

Sim, a máquina é fornecida com uma espátula de madeira, um acessório essencial para espalhar a massa e virar os crepes de forma eficiente.