

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Crepeira Elétrica Profissional Simples 40cm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1768	Modelo:	1768
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
--------------	--------

Modelo	1768
---------------	------

Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional simples com placa de 40 cm e 3 kW de potência. Ideal para cafeterias e restaurantes. Inclui termóstato e espátula.

Descricao Completa

Crepeira elétrica profissional — Crepeira Elétrica – Principais Vantagens

Prepare crepes deliciosos e uniformes com facilidade utilizando esta crepeira elétrica simples, ideal para qualquer cozinha profissional. O aquecimento eficaz garante um desempenho consistente, permitindo-lhe atender à procura dos seus clientes por este popular quitute. A sua operação intuitiva torna-a perfeita para ambientes de ritmo acelerado.

Equipada com um termóstato preciso, a máquina de crepes oferece uma regulação de temperatura fiável, assegurando que cada crepe seja cozinhado na perfeição. Graças ao controlo automático de estabilidade de temperatura, a confeção torna-se mais eficiente e com resultados previsíveis, otimizando o seu serviço.

A concepção compacta deste equipamento de confeção facilita não só o uso diário, mas também a limpeza, essencial para manter os padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. Com uma espátula incluída, tem tudo o que necessita para começar a produzir os melhores crepes no seu negócio de restauração.

Aplicações

Esta chapa de grelhar é perfeita para:

- Cafeterias e pastelarias que desejam oferecer crepes frescos e apetitosos.
- Restaurantes e roulottes de comida que procuram adicionar uma opção versátil e saborosa ao seu menu.
- Eventos de catering onde a preparação rápida e consistente de sobremesas ou lanches é crucial.

- Pequenos estabelecimentos de restauração como snack-bares, onde o espaço é limitado e a eficiência é valorizada.

Características Técnicas

Tipo	Simplex
Diâmetro da Placa	40 cm
Potência	3 kW
Controlo Temperatura	Termóstato com Controlo Automático
Acessórios Incluídos	Espátula