

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Crepes Elétrica Dupla Ø 400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1150.530.003	<b>Modelo:</b>	ET-BJ-2
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	860 x 530 x 235 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	ET-BJ-2

### Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica dupla com placas de Ø 400 mm, ideal para restauração profissional, garante rapidez e eficiência na preparação de crepes.

## Descricao Completa

### máquina crepes elétrica — Crepeira Profissional — Principais Vantagens

Pensada para estabelecimentos com grande procura, esta crepeira é a solução ideal para criar os seus doces e salgados de forma rápida e eficiente. Com as suas duas zonas de cocção independentes, poderá confeccionar simultaneamente uma variedade de crepes, otimizando o tempo de serviço e satisfazendo mais clientes. A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência, perfeita para o ambiente exigente da restauração.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é indispensável em pastelarias, cafetarias, roulotes de street food, hotéis e qualquer espaço que pretenda oferecer crepes frescos e deliciosos. A sua versatilidade permite preparar desde os clássicos crepes doces com chocolate e fruta, a opções salgadas com queijo e fiambre, expandindo o menu e atraindo diversos paladares. É uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

### Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Cocção	Anti-aderente
Diâmetro das Placas	2x Ø 400 mm
Alimentação	Elétrica
Dimensões (LPA)	860x530x235 mm

### Perguntas Frequentes

#### Qual a voltagem necessária para operar esta máquina de crepes?

O equipamento funciona com alimentação elétrica padrão, tornando-o compatível com a maioria das instalações profissionais. Recomenda-se verificar a potência antes da ligação para garantir um funcionamento adequado e seguro.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, a máquina foi concebida com superfícies anti-aderentes e uma estrutura em aço inoxidável, o que facilita significativamente a limpeza após cada utilização. Basta um pano húmido e detergente neutro para manter a higiene.

**Posso preparar diferentes tipos de crepes simultaneamente?**

Absolutamente. Com as suas duas placas de Ø 400 mm, permite a confeção em simultâneo de crepes doces e salgados, ou de vários crepes do mesmo tipo, agilizando o serviço em momentos de maior afluência.

**Este aparelho é adequado para utilização em eventos ou catering?**

Dada a sua robustez e capacidade de produção, esta máquina é perfeitamente adequada para eventos, feiras e serviços de catering, onde a eficiência e a rapidez são cruciais para o sucesso.

**As placas são independentes uma da outra?**

Sim, as duas placas operam de forma independente, o que oferece maior flexibilidade na preparação e controlo individual da temperatura. Assim, pode ajustar cada placa conforme as suas necessidades específicas.