

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 Profissional Ø 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1150.530.001	Modelo:	ET-BJ-1
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	450 x 510 x 235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	ET-BJ-1

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica profissional com Ø 40 cm, ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e crepes de alta qualidade. Fácil de utilizar e limpar.

Descricao Completa

máquina de crepes elétrica — Máquina de Crepes — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com uma máquina robusta e eficiente, ideal para a confeitura de crepes perfeitos. Seja para restaurantes, pastelarias ou estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento proporciona resultados consistentes e um desempenho fiável, garantindo a satisfação dos seus clientes. A sua conceção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-a um ativo valioso para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha acertada para diversas tipologias de negócio, desde cafés e bares a food trucks com alta procura por iguarias doces. A superfície de cozimento antiaderente garante que os crepes se soltem facilmente, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento e minimizando o desperdício. A sua utilização simples agiliza o processo de preparação, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície	Antiaderente
Diâmetro da superfície	400 mm
Dimensões (LPA)	450x510x235 mm
Tipo de energia	Elétrica

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão da superfície de cozimento desta crepeira elétrica?

A máquina dispõe de uma superfície de cozimento com um diâmetro de 400 mm, ideal para preparar crepes de tamanho generoso para os seus clientes.

É fácil de limpar?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e a superfície antiaderente foram projetadas para facilitar a limpeza, garantindo que o processo seja rápido e higiênico, poupando tempo à sua equipa.

Que tipo de estabelecimento pode beneficiar deste produto?

Esta máquina é perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, quiosques, food trucks e qualquer outro negócio de restauração que deseje servir crepes frescos e deliciosos, com um toque profissional.

É um equipamento robusto para uso intenso?

Com a sua estrutura em aço inoxidável, esta unidade foi construída para suportar o uso diário em ambientes profissionais exigentes, oferecendo durabilidade e fiabilidade a longo prazo.

Necessita de alguma instalação especial?

Por ser uma máquina elétrica, a instalação é simples, requerendo apenas uma tomada elétrica adequada, tornando-a prática para qualquer configuração de cozinha.