

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espalhador Ultraleve Redondo para Crepes

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRA	Modelo:	CRA
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630003889

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CRA
EAN	3611630003889

Descricao Resumida

Espalhador de crepes redondo e ultraleve, ideal para distribuição uniforme da massa. Essencial para pastelarias e restaurantes profissionais.

Descricao Completa

espalhador de crepes — Espalhador para Crepes — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e precisão do nosso espalhador de massa ultraleve, uma ferramenta essencial para criar crepes perfeitamente finos e uniformes de forma profissional. Este utensílio otimiza a distribuição da massa, garantindo um cozimento homogêneo e crepes com textura ideal, que irão certamente impressionar os seus clientes no seu estabelecimento de bar ou cafeteria.

Concebido para ser leve e fácil de manusear, este nivelador de massa melhora significativamente o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela excelência na preparação de iguarias doces ou salgadas.

Aplicações

- Ideal para pastelarias e casas de chá que desejam produzir crepes e panquecas de alta qualidade com consistência e agilidade.
- Perfeito para máquinas de crepes em snack-bares e restaurantes de hotelaria, onde a rapidez na preparação e a qualidade do resultado são cruciais.
- Essencial para serviços de catering e eventos com estações de crepes ao vivo, garantindo uma apresentação impecável e um sabor autêntico.
- Um acessório indispensável para qualquer cozinheiro profissional que valorize a precisão na confeção de crepes e galettes.

Características Técnicas

Característica Detalhe

Modelo	Redondo
Material	Alumínio
Largura (L)	200 mm
Altura (A)	300 mm