

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Crepeira Elétrica Dupla Profissional Teflonada 2x40cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17751	<b>Modelo:</b>	17751
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17751

### Descricao Resumida

Crepeira elétrica dupla profissional com placas teflonadas de 40 cm, ideal para alta produção em pastelarias e restaurantes.

## Descrição Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta máquina de crepes oferece uma solução robusta e eficiente para a confeitura de crepes de forma consistente. Com duas placas teflonadas, permite uma produção contínua e de alta qualidade, ideal para pastelarias, cafeterias ou restaurantes que desejam expandir a sua oferta de sobremesas ou pequenos-almoços.

O equipamento destaca-se pela sua construção em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração movimentados. A operação manual simples e os indicadores LED de funcionamento proporcionam um controlo intuitivo, mesmo para equipas com menos experiência. Com um desempenho térmico otimizado, esta unidade assegura crepes perfeitamente cozinhados em qualquer momento.

### crepeira elétrica dupla — Crepeira Dupla — Principais Vantagens

A incorporação de placas duplas de 40 cm de diâmetro maximiza a capacidade de produção, permitindo que a sua cozinha responda eficazmente a períodos de maior procura sem comprometer a qualidade. O revestimento antiaderente das placas evita que a massa adira, facilitando a remoção e garantindo um resultado impecável a cada confeitura. Além disso, a sua potência combinada de 5 kW assegura um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, crucial para manter um fluxo de trabalho constante e produtivo.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para estabelecimentos como pastelarias, cafeterias, restaurantes, hotéis e casas de chá que procuram oferecer crepes frescos e de qualidade. A sua versatilidade permite preparar tanto crepes doces como salgados, adaptando-se a diversos menus e horários de serviço. A durabilidade dos materiais e a facilidade de manutenção fazem desta uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a eficiência e a excelência na confeitura.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placas	Antiaderentes (Teflonadas)
Diâmetro das Placas	2x 40 cm

<b>Elemento de Aquecimento</b>	Aço inoxidável integrado
<b>Funcionamento</b>	Manual
<b>Tensão</b>	230 V / 50 Hz
<b>Potência</b>	2,5 + 2,5 kW (Total 5 kW)
<b>Material Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Dimensões Externas (L x P x A)</b>	500 x 890 x 270 mm
<b>Peso Líquido</b>	30 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a dimensão das placas de cocção?**

O equipamento possui duas placas com um diâmetro de 40 cm cada, ideais para preparar crepes de tamanho padrão para servir em qualquer tipo de estabelecimento.

### **Esta crepeira é adequada para uso intensivo?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a potência de 2,5 + 2,5 kW tornam-na perfeita para o uso contínuo em ambientes de alta exigência profissional.

### **É fácil de limpar após a utilização?**

Graças às placas teflonadas, a limpeza é simplificada, evitando que os resíduos de massa adiram e garantindo uma manutenção higiénica com mínimo esforço.

### **Posso controlar a temperatura de forma precisa?**

Sim, o elemento aquecedor integrado em aço inoxidável e os indicadores LED permitem um controlo exato da temperatura, assegurando a confeção perfeita dos seus crepes.

### **Qual o tipo de alimentação elétrica necessária para esta máquina?**

Esta unidade requer uma ligação elétrica de 230 V / 50 Hz, compatível com as instalações elétricas padrão encontradas na maioria das cozinhas profissionais em Portugal.