

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Crepeira Elétrica Profissional KRP04.E11 Teflonada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17663	<b>Modelo:</b>	17663
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17663

### Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional KRP04.E11 com placa teflonada antiaderente de Ø40 cm. Ideal para crepes perfeitos em restauração profissional.

## Descricao Completa

### crepeira elétrica profissional — Crepeira KRP04.E11 — Principais Vantagens

Concebida para a confecção de crepes perfeitos, a máquina de crepes teflonada KRP04.E11 oferece um desempenho de topo para estabelecimentos com volume de trabalho elevado. O revestimento antiaderente da placa garante uma utilização otimizada, prevenindo que a massa adira e facilitando a limpeza. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, elementos cruciais para o uso contínuo em ambientes de restauração.

Este aparelho alia a eficiência energética à precisão no controlo de temperatura, características que permitem ao utilizador preparar crepes de forma consistente e com qualidade superior. Os indicadores LED contribuem para um controlo intuitivo do estado do equipamento, desde o aquecimento até estar pronto para a utilização.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento elétrico é ideal para pastelarias, cafeterias, hotéis, e espaços de restauração rápida que procuram uma solução fiável para a produção de crepes. Com a sua placa teflonada de 40 cm de diâmetro, permite a confecção de uma vasta gama de crepes, desde os tradicionais aos mais elaborados, adaptando-se às necessidades da sua ementa. A alta performance em operação dinâmica torna-o indispensável para atender à procura em horas de ponta, garantindo sempre a mesma qualidade.

A versatilidade da placa de cozedura e a capacidade de personalização com temporizador (opcional) tornam-na uma ferramenta valiosa para chefs e cozinheiros que desejam inovar sem comprometer a eficiência. É uma adição fundamental para qualquer cozinha profissional focada na rapidez e na qualidade das suas sobremesas e lanches.

### Características Técnicas

Dimensões Externas (C x L x A)	500x460x270 mm
Potência	2,5 Kw
Voltagem/Tensão	230V / 50Hz

<b>Peso Líquido</b>	22,5 Kg
<b>Peso Bruto</b>	24 Kg
<b>Tipo de Modelo</b>	Elétrico, Simples, Teflonado
<b>Controlo</b>	Manual (Opcional com temporizador mecânico e digital)
<b>Placa Quente</b>	Antiaderente, revestida a teflón
<b>Elemento de Aquecimento</b>	Integrado em aço inoxidável
<b>Indicadores</b>	LED de ligação e pronto a usar
<b>Corpo</b>	Aço Inoxidável
<b>Diâmetro da Placa</b>	40 cm
<b>Dimensões da Embalagem (C x L x A)</b>	580x490x320 mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Esta crepeira é adequada para utilização intensa em cozinhas profissionais?

Sim, a crepeira KRP04.E11 foi concebida para oferecer alta performance durante o funcionamento dinâmico, sendo robusta e fiável para o uso contínuo em ambientes de restauração com grande procura.

### 2. Qual é a vantagem da placa teflonada?

A placa teflonada antiaderente facilita significativamente a confecção de crepes, evitando que a massa rache ou se agarre. Além disso, torna a limpeza do equipamento muito mais rápida e eficiente.

### 3. É possível controlar a temperatura da placa?

Com certeza. O elemento de aquecimento integrado em aço inoxidável permite um controlo de temperatura preciso. Poderá definir a temperatura desejada para cozinhar os seus crepes na perfeição.

### 4. A crepeira possui indicadores de estado de funcionamento?

Sim, o equipamento integra indicadores LED que informam quando a unidade está ligada e quando a placa atingiu a temperatura ideal e está pronta para começar a cozer.

### 5. Existem opções de temporizador para este modelo?

Embora o modelo base seja manual, está disponível uma opção com um temporizador mecânico e digital. Esta característica faculta maior controlo e precisão no tempo de cozedura, sendo um bom opcional para otimizar os processos.