

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 Profissional KRP04.E11 Teflonada

Informacoes do Produto

SKU:	CO17663	Modelo:	17663
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	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

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