

# 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 - KRP03.E21

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17752	<b>Modelo:</b>	17752
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17752

### Descricao Resumida

Crepeira elétrica dupla em aço inoxidável com 5 kW de potência e duas placas de 40 cm. Ideal para crepes, panquecas e blinis em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Crepes Impecáveis — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com esta máquina versátil, ideal para a preparação eficiente e deliciosa de crepes, panquecas ou blinis. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta unidade de cozimento garante resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela excelência.

### Aplicações Profissionais

Esta crepeira dupla é uma adição valiosa para pastelarias, cafeterias, restaurantes, buffets e qualquer espaço de restauração rápida que deseje diversificar a sua ementa com sobremesas ou snacks quentes. A capacidade de produzir dois crepes simultaneamente acelera o serviço, satisfazendo a demanda mesmo nos horários de pico. A facilidade de operação e a precisão do controlo de temperatura permitem que tanto chefs experientes quanto principiantes atinjam a perfeição.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x P x A)	500 x 890 x 270 mm
Diâmetro das Placas	40 cm (dupla)
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Tensão	230 / 50 V/Hz
Potência	2,5 + 2,5 kW
Peso	30 kg
Elemento Aquecedor	Integrado em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Indicação de Funcionamento	Indicadores LED (ligado/pronta a cozer)
Segurança Alimentar	Placas e corpo adequados para contacto com alimentos

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a durabilidade esperada desta crepeira em ambiente profissional?

Graças à sua construção integral em aço inoxidável e elementos de aquecimento robustos, esta crepeira foi concebida para suportar o uso intensivo diário, garantindo uma longa vida útil com mínima manutenção.

### 2. É possível ajustar a temperatura de forma precisa?

Sim, o elemento aquecedor integrado em aço inoxidável oferece controlo preciso da temperatura, o que permite cozer uma variedade de receitas, desde crepes finos a panquecas mais espessas, com resultados perfeitos em cada utilização.

**3. Como é que a limpeza da superfície é realizada?** A superfície das placas e o corpo da crepeira são aptos para contacto com alimentos e o design em aço inoxidável facilita imenso a limpeza. Após o uso e arrefecimento, basta passar um pano húmido para remover resíduos, mantendo a higiene sem esforço.

**4. Esta máquina é adequada para estabelecimentos com alto volume de clientes?** Com duas placas de 40 cm e uma potência combinada de 5 kW, esta crepeira é ideal para locais de restauração com elevada procura. Permite a confeção simultânea de dois crepes, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

### 5. Que tipo de crepes posso preparar nesta máquina?

Pode preparar uma vasta gama de iguarias, desde crepes doces e salgados até blinis e panquecas. A superfície de cozedura uniforme assegura que todos os pratos fiquem dourados e crocantes na perfeição.