

# 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 KRP03.E11 - Simples Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17664	<b>Modelo:</b>	17664
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17664

### Descricao Resumida

Crepeira elétrica profissional KRP03.E11 em inox com placa antiaderente de 40 cm. Ideal para crepes perfeitos em restauração profissional.

## Descricao Completa

### Crepeira elétrica profissional — Crepes Uniformes — Principais Vantagens

Preparar crepes, panquecas e blinis de forma rápida e eficiente é crucial em qualquer estabelecimento de restauração. Esta máquina de crepes elétrica foi desenvolvida para assegurar um controlo de temperatura preciso e uma performance elevada, mesmo em momentos de maior procura. Com a sua superfície antiaderente revestida a teflon, garante que os seus crepes desprendem-se facilmente, evitando desperdícios e facilitando a limpeza. A estrutura robusta em aço inoxidável confere durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente aos ambientes exigentes de cozinhas profissionais. Além disso, os indicadores LED de "ligado" e "pronto para cozinhar" oferecem uma utilização intuitiva e segura.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a versatilidade. Ideal para restaurantes, cafetarias, buffets ou snack-bares que pretendam incluir crepes doces e salgados ou panquecas na sua ementa. A máquina de crepes profissional pode ser utilizada para preparar pequenos-almoços, brunches, sobremesas ou lanches, adaptando-se a uma vasta gama de criações culinárias. A sua conceção robusta e facilidade de operação tornam-na perfeita para utilização contínua em estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões Externas (AxLxP)	500x460x270 mm
Potência	2,5 Kw
Voltagem / Tensão	230V / 50Hz
Peso Líquido / Bruto	22,5 Kg / 24 Kg
Tipo	Elétrico, Simples

Característica	Especificação
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Placa de Cozedura	Antiaderente, revestida a teflon
Diâmetro da Placa	40 cm
Controlo de Temperatura	Preciso, com elemento aquecedor integrado
Indicações Luminosas	LED de ligado e pronto para cozinhar

## Perguntas Frequentes

---

**P: Esta crepeira é adequada para uso intensivo em ambientes comerciais?**

R: Sim, a crepeira KRP03.E11 foi concebida para oferecer alto rendimento e durabilidade em operações dinâmicas, sendo ideal para uso contínuo em restaurantes e cafetarias movimentadas.

**P: Qual é a principal vantagem da placa revestida a teflon?**

R: A placa com revestimento antiaderente de teflon assegura que os crepes não colam, facilitando a sua remoção e limpeza. Além disso, contribui para uma cozedura uniforme e para a produção de crepes de qualidade superior.

**P: Posso utilizá-la para fazer mais do que apenas crepes?**

R: Sim, a superfície da placa é versátil e permite preparar panquecas, blinis ou qualquer outra iguaria que exija uma cozedura plana e uniforme, expandindo as opções da sua ementa.

**P: Como funciona o controlo de temperatura?**

R: A crepeira possui um elemento aquecedor integrado em aço inoxidável que garante um controlo de temperatura preciso. Poderá ajustar a temperatura desejada para cozinhar os seus produtos na perfeição.

**P: A manutenção e limpeza desta crepeira são complicadas?**

R: Não, graças ao corpo em aço inoxidável e à placa antiaderente, ambos aptos para contacto com alimentos, a limpeza é simplificada, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.