

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Crepes Elétrica Profissional, Ø 400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.150.530.001	Modelo:	ET-BJ-1
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	ET-BJ-1

Descricao Resumida

Máquina de crepes elétrica profissional com placa de Ø 400 mm. Estrutura em aço inox e superfície antiaderente para uso e limpeza facilitados em HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Crepes Elétrica – Principais Vantagens

Desenvolvida para o ambiente profissional, esta máquina de crepes (crepeira elétrica) garante uma produção eficiente e de alta qualidade. Com a sua placa de Ø 400 mm, permite a confeção de crepes de grandes dimensões, ideais para satisfazer a clientela mais exigente de hotéis, restaurantes, rouletes e pastelarias. A robustez da estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.

A superfície antiaderente da placa facilita a preparação, evitando que a massa adira e garantindo crepes perfeitos. Além disso, contribui para uma limpeza mais rápida e higiénica, aspeto crucial em qualquer cozinha profissional. A simplicidade de utilização otimiza o tempo de preparação, permitindo que a sua equipa se foque na criação de iguarias deliciosas.

Com uma potência de 3 kW e alimentação elétrica de 230V, este equipamento profissional oferece um aquecimento rápido e uniforme, essencial para manter um ritmo de produção elevado durante os períodos de maior afluência. O controlo preciso da temperatura permite ajustar o calor conforme a receita, assegurando que cada crepe tenha a textura e o ponto de cozedura ideais.

Aplicações

Este equipamento é perfeito para estabelecimentos como cafés, gelatarias, bares e quiosques que desejam oferecer crepes frescos e apetitosos. A sua capacidade de produção é adequada para um volume médio a alto, sendo uma escolha excelente para eventos, feiras gastronómicas ou buffets de pequeno-almoço e lanche em hotéis.

Também se integra facilmente em cozinhas de restauração, permitindo a diversificação do menu com sobremesas e lanches quentes. A sua versatilidade permite preparar crepes doces, galettes salgadas ou blinis, adaptando-se a diversas propostas culinárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	450x510x235 mm
Potência	3 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz
Dimensão da placa	Ø 400 mm
Peso	17.5 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Superfície	Antiaderente