

# 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



## Placa Crepeira Elétrica Profissional 35 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69196	<b>Modelo:</b>	LA69196
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271691966

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69196
<b>EAN</b>	8414271691966

### Descricao Resumida

Placa crepeira elétrica profissional de 35 cm com 3000 W, ideal para crepes doces e salgados. Garante aquecimento rápido e uniforme para produção contínua.

## Descrição Completa

Esta placa crepeira elétrica profissional de 3000 W e 35 cm de diâmetro é ideal para a confecção rápida e eficiente de crepes em ambientes de restauração e cafeteria.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	3000 W
Faixa de Temperatura	50 °C – 250 °C
Diâmetro da Placa	35 cm
Dimensões (LxPxA)	45x49x22,5 cm
Peso	23 kg
Funcionalidade Adicional	Bandeja de armazenamento de alimentos e utensílios

### Aplicações Profissionais

Esta placa crepeira é um equipamento essencial para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de crepes doces e salgados. É ideal para snack-bares, cafeterias, pastelarias com confecção, roulotes e food trucks, restaurantes com serviço de brunch ou ementas variadas, e até mesmo para cantinas que oferecem opções de sobremesa ou lanche.

### Placa Crepeira Elétrica — Principais Vantagens

- Aquecimento Rápido e Uniforme:** Com 3000 W de potência, a placa atinge rapidamente a temperatura desejada, garantindo uma confecção homogênea dos crepes.
- Controlo Preciso de Temperatura:** A faixa de temperatura de 50 °C a 250 °C permite ajustar o calor conforme a receita, assegurando resultados perfeitos.
- Construção Robusta:** Projetada para uso intensivo em ambientes profissionais, oferece durabilidade e fiabilidade no dia a dia.

- **Bandeja Integrada:** A inclusão de uma bandeja para armazenamento de alimentos e utensílios otimiza o espaço de trabalho e a organização.
- **Versatilidade de Confeção:** Permite preparar uma vasta gama de crepes, desde os mais finos e estaladiços até aos mais espessos, adaptando-se a diversas ementas.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção da placa?**

A limpeza deve ser feita com a placa fria. Utilize um pano húmido e detergente suave para a superfície da placa e a estrutura exterior. Evite produtos abrasivos que possam danificar o revestimento.

#### **Qual a temperatura ideal para fazer crepes?**

A temperatura ideal varia consoante a receita e a preferência, mas geralmente situa-se entre 180 °C e 220 °C para crepes dourados e uniformes. A placa permite ajustes precisos dentro da faixa de 50 °C a 250 °C.

#### **Esta crepeira é adequada para crepes doces e salgados?**

Sim, a placa crepeira é perfeitamente adequada para a confeção de ambos os tipos de crepes. A sua superfície antiaderente e controlo de temperatura permitem adaptar-se a qualquer receita, seja para sobremesas ou pratos principais.

#### **Quais as dimensões da placa e o espaço necessário para instalação?**

A placa tem um diâmetro de 35 cm. As dimensões totais do equipamento são 45 cm de largura, 49 cm de profundidade e 22,5 cm de altura. Recomenda-se um espaço adicional para ventilação e manuseamento seguro.

#### **A placa é antiaderente?**

Embora a descrição técnica não especifique o material exato da placa, equipamentos profissionais deste tipo são geralmente concebidos com superfícies que minimizam a aderência para facilitar a confeção e a limpeza.