

SKU: 2981069

Beckers

Crepiera tonda Modello DE-1A Piastra Teflonata Piano cottura mm 400(Ø) Potenza: 3kW / 230 V



Descrizione

Crepiera tonda professionale DE-1A Beckers

La crepiera tonda Modello DE-1A Beckers è una macchina compatta e affidabile, pensata per bar, creperie, chioschi e locali che vogliono inserire crêpes dolci e salate nel proprio menù con una cottura uniforme e tempi di preparazione rapidi.

La piastra tonda con diametro di 400 mm offre una superficie di cottura ampia e ben distribuita, ideale per realizzare crêpes di dimensioni variabili.

Piastra teflonata per una cottura uniforme

La piastra teflonata assicura una distribuzione omogenea del calore e riduce il rischio che l'impasto si attacchi alla superficie, facilitando la cottura e la successiva rimozione delle crêpes.

Il rivestimento antiaderente in teflon semplifica le operazioni di pulizia e riduce la necessità di utilizzare eccessive quantità di grassi di cottura, consentendo una preparazione più leggera e pulita.

Struttura in acciaio inox robusta e igienica

Il telaio è realizzato in acciaio inox, materiale resistente alla corrosione, igienico e adatto all'uso intensivo tipico delle cucine professionali e dei laboratori di pasticceria.

La struttura compatta e il peso di 18 kg garantiscono stabilità durante l'utilizzo, mantenendo la crepiera ben ferma sul piano di lavoro anche nelle fasi di stesura e girata dell'impasto.

Potenza 3 kW 230 V per uso professionale

La crepiera DE-1A è alimentata a 230 V e sviluppa una potenza di 3 kW, sufficiente a raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e a mantenerla costante durante il servizio.

L'ampio range di temperatura, da 30 a 300 °C, permette di adattare la cottura alle diverse ricette, dalle crêpes sottili alle preparazioni più corpose, garantendo sempre un risultato dorato e uniforme.

Dotazioni e praticità d'uso

In dotazione è inclusa una spatola in legno, utile per stendere l'impasto sulla superficie di cottura e ottenere uno spessore uniforme, riducendo gli scarti e migliorando la presentazione del prodotto finito.

La crepiera risulta semplice da utilizzare anche per personale non specializzato, rendendola adatta sia a locali già avviati sia a nuove attività che vogliono introdurre un prodotto di richiamo come le crêpes.

Dati tecnici crepiera tonda DE-1A

- Marca: Beckers.
- Modello: DE-1A.
- Potenza: 3 kW.
- Alimentazione: 230 V.
- Piano cottura: piastra tonda teflonata Ø 400 mm.
- Temperatura di esercizio: 30 / 300 °C.
- Struttura: telaio in acciaio inox.
- Peso: 18 kg.
- Accessori inclusi: 1 spatola in legno.
- Altezza: 20 cm.
- Diametro apparecchio: 40 cm.

Ideale per bar, chioschi e creperie

Grazie alle dimensioni contenute, alla piastra teflonata e alla potenza professionale, la crepiera tonda DE-1A è una scelta ideale per arricchire l'offerta di snack e dessert in bar, chioschi, food truck e creperie.

È la soluzione perfetta per chi desidera abbinare facilità d'uso, rapidità di servizio e una presentazione curata delle crêpes, aumentando lo scontrino medio e la soddisfazione dei clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	20
Diametro Prodotto	40

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 300
Model Number for EPREL	2981069