

SKU: CR400G1

**Fimar**

## **CREPIERA GAS Modello CR400G1 Piano cottura Ø 400 mm**



### **Descrizione**

#### **Crepiera a gas Fimar CR400G1 per uso professionale**

La crepiera a gas Fimar Modello CR400G1 è pensata per bar, chioschi, creperie e locali che desiderano cuocere crêpes dolci e salate con tempi rapidi di risposta termica e consumi energetici contenuti.

La piastra in ghisa Ø 400 mm e la struttura compatta in acciaio inox la rendono adatta sia a postazioni fisse sia a banchi mobili per street food ed eventi.

#### **Struttura in acciaio inox con piastra in ghisa multirighe**

Il corpo macchina è realizzato in acciaio inox, materiale resistente, igienico e facile da pulire, ideale per l'utilizzo continuativo nel settore Horeca.

La piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo assicura una buona trasmissione del calore e aiuta a mantenere stabili le crêpes durante la cottura.

#### **Alimentazione GPL con kit metano incluso**

La crepiera è alimentata di serie a G.P.L. ed è fornita di kit di conversione per il funzionamento a metano, offrendo massima flessibilità di installazione in base all'impianto disponibile.

Questa caratteristica la rende adatta sia a cucine professionali con rete metano sia a chioschi e postazioni mobili che utilizzano bombole GPL.

## Accensione piezoelettrica e regolazione fiamma a 8 posizioni

L'accensione piezoelettrica permette di avviare la fiamma in modo rapido e sicuro, senza necessità di accendini o fiammiferi.

Il regolatore di potenza fiamma con 8 posizioni consente di modulare il calore in funzione della ricetta, dal riscaldamento dolce alla cottura più intensa.

## Consumi e potenza termica

La crepiera CR400G1 ha un consumo di metano pari a 0,67 m<sup>3</sup>/h e un consumo di GPL pari a 0,49 kg/h, valori che la rendono adatta a un utilizzo professionale continuativo.

La potenza termica è pari a 3.600 kcal/h, sufficiente a raggiungere e mantenere la temperatura ideale per la cottura di crêpes di grande diametro.

## Dati tecnici crepiera a gas Fimar CR400G1

- Struttura prodotto in acciaio inox.
- Piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo.
- Alimentazione: G.P.L. con kit metano in dotazione.
- Accensione: piezoelettrica.
- Regolazione potenza fiamma: 8 posizioni.
- Numero piastre: 1.
- Diametro piastra di cottura: 400 mm.
- Consumo metano: 0,67 m<sup>3</sup>/h.
- Consumo G.P.L.: 0,49 kg/h.
- Potenza termica: 3.600 kcal/h.
- Piedini: regolabili.
- Peso: 23 kg.
- Lunghezza: 48 cm.
- Profondità: 48 cm.
- Altezza: 27 cm.

## Ideale per bar, chioschi e creperie

La crepiera a gas Fimar CR400G1 è ideale per chi cerca una macchina affidabile, con riscaldamento rapido e controllo preciso della fiamma, perfetta per postazioni ad alto flusso di lavoro.

È una soluzione versatile per ampliare il menù con crêpes di grande formato, sia dolci che salate, aumentando l'attrattiva del locale e lo scontrino medio.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	27

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	48
Profondità (cm)	48