

SKU: CR400G2

Fimar

CREPIERA GAS Modello CR400G2 Numero 2 Piani cottura Ø 400 mm ciascuno Potenza 7200 Kcal/h



Descrizione

Crepiera a gas professionale doppia per bar e creperie

La crepiera a gas **Fimar CR400G2** è una soluzione professionale pensata per bar, creperie, chioschi e attività che preparano crêpes in modo continuativo durante la giornata. Grazie ai suoi **due piani di cottura** con diametro 400 mm ciascuno, permette di cuocere contemporaneamente più crêpes garantendo produttività elevata anche nelle ore di punta.

La struttura in **acciaio inox** assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre le piastre in ghisa con superficie multirighe antiscivolo offrono una cottura uniforme e un'ottima aderenza dell'impasto. Questa crepiera è l'alleata ideale per chi desidera uno strumento affidabile, performante e adatto a un uso intensivo in ambito professionale.

Caratteristiche principali della crepiera a gas Fimar CR400G2

Questa crepiera a gas è progettata per coniugare praticità d'uso e prestazioni costanti, con un controllo preciso della fiamma e una gestione indipendente delle piastre.

- **Struttura:** in acciaio inox resistente e di facile pulizia
- **Piastre di cottura:** 2 piastre in ghisa con superficie multirighe antiscivolo
- **Diametro piastre:** 400 mm ciascuna
- **Funzionamento piastre:** doppie con gestione indipendente, per ottimizzare i tempi di preparazione
- **Alimentazione:** a gas GPL con kit metano in dotazione per la conversione
- **Accensione:** pratica accensione piezoelettrica
- **Regolazione fiamma:** potenza regolabile con 8 posizioni per adattare la cottura alle diverse ricette
- **Consumo metano:** 1,34 m³/h

- **Consumo GPL:** 0,98 kg/h
- **Potenza termica:** 7200 Kcal/h
- **Piedini:** regolabili per una perfetta stabilità sul piano di lavoro
- **Peso:** 46 kg

Dimensioni e ingombri per l'installazione

La crepiera Fimar CR400G2 è studiata per inserirsi facilmente sui banchi di lavoro di bar e creperie, offrendo un buon equilibrio tra superficie di cottura e ingombro complessivo.

- **Lunghezza:** 90 cm
- **Profondità:** 48 cm
- **Altezza:** 27 cm

Queste dimensioni permettono di organizzare in modo efficiente il piano di lavoro, lasciando spazio per gli ingredienti, gli utensili e le operazioni di farcitura e servizio delle crêpes.

Vantaggi per bar, creperie e chioschi

Scegliere una crepiera a gas professionale come la Fimar CR400G2 significa puntare su un'attrezzatura che offre rapidità di risposta e continuità di servizio. La possibilità di lavorare con due piastre indipendenti aiuta a gestire meglio i picchi di affluenza e a ridurre i tempi di attesa dei clienti.

Il funzionamento a gas con regolazione fine della fiamma consente di adattare la temperatura alle diverse preparazioni, dalle crêpes dolci a quelle salate, mantenendo costante la qualità del prodotto finale. La struttura solida e i materiali professionali garantiscono una lunga durata nel tempo, anche in contesti di utilizzo intensivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	27
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	48