

SKU: CRP2N

**Fimar**

## **CREPIERA ELETTRICA Modello CRP2N Numero 2 Piani cottura Ø 350 mm ciascuno**



### **Descrizione**

#### **Crepiera elettrica doppia Fimar CRP2N per grandi volumi**

La crepiera elettrica Fimar Modello CRP2N è pensata per bar, creperie, chioschi e locali che devono gestire alti volumi di servizio e desiderano cuocere più crêpes contemporaneamente mantenendo una qualità costante.

Grazie alle due piastre in ghisa Ø 350 mm indipendenti e alla struttura robusta in acciaio inox, questa macchina è ideale per postazioni professionali che richiedono produttività elevata in spazi contenuti.

#### **Struttura in acciaio inox robusta e igienica**

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

Le superfici lisce e prive di spigoli vivi facilitano la pulizia quotidiana e contribuiscono a mantenere elevati standard igienici nell'area di preparazione.

#### **Due piastre in ghisa multirighe Ø 350 mm**

Le due piastre di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo garantiscono un'ottima

trasmissione del calore e aiutano a mantenere stabili crêpes e impasti durante la cottura.

Il diametro di 350 mm per ciascuna piastra è ideale per crêpes di dimensioni standard, permettendo di lavorare due porzioni alla volta e raddoppiare la produttività senza aumentare l'ingombro in altezza.

### **Piastre doppie con funzionamento indipendente**

Le due piastre sono dotate di funzionamento indipendente, così è possibile attivarne solo una nei momenti di minor lavoro o utilizzare entrambe durante i picchi di servizio, ottimizzando consumi e tempi.

Questa flessibilità consente di adattare l'utilizzo della crepiera all'andamento della giornata, riducendo sprechi energetici e migliorando l'organizzazione del banco.

### **Piedini regolabili e stabilità sul piano di lavoro**

I piedini regolabili permettono di livellare la macchina anche su superfici non perfettamente in piano, garantendo una collocazione stabile e sicura.

La stabilità è fondamentale nelle postazioni ad alto traffico, dove velocità di servizio e sicurezza operativa devono procedere di pari passo.

### **Dati tecnici crepiera elettrica doppia Fimar CRP2N**

- Struttura: acciaio inox.
- Piastre di cottura: ghisa con superficie multirighe antiscivolo.
- Numero piastre: 2 con funzionamento indipendente.
- Diametro piastre: 350 mm ciascuna.
- Piedini: regolabili.
- Potenza totale: 4800 W.
- Alimentazione: 400 V trifase 50/60 Hz.
- Peso: 23 kg.
- Lunghezza: 81 cm.
- Profondità: 47 cm.
- Altezza: 12 cm.

### **Ideale per bar, chioschi e creperie ad alto flusso**

La crepiera elettrica doppia Fimar CRP2N è ideale per locali che vogliono aumentare la capacità produttiva di crêpes senza rinunciare a qualità, uniformità di cottura e semplicità di utilizzo.

È una soluzione perfetta per ampliare il menù con un prodotto di forte richiamo, ottimizzando tempi di servizio e massimizzando lo scontrino medio nelle ore di maggiore affluenza.

## **Scheda Tecnica**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	12
Lunghezza (cm)	81
Profondità (cm)	47