

SKU: CRP4

Fimar

CREPIERA ELETTRICA Modello CRP4 Piano cottura Ø 400 mm



Descrizione

Crepiera elettrica Fimar CRP4 per uso professionale

La crepiera elettrica Fimar Modello CRP4 è progettata per bar, creperie, chioschi e locali che desiderano inserire crêpes dolci e salate nel proprio menù garantendo una cottura uniforme e tempi rapidi di preparazione.

Grazie alla piastra in ghisa Ø 400 mm e alla struttura compatta in acciaio inox, questa crepiera si integra facilmente su qualsiasi banco di lavoro, offrendo prestazioni professionali in spazi contenuti.

Struttura in acciaio inox robusta e igienica

Il corpo macchina è realizzato in acciaio inox, materiale resistente alla corrosione, igienico e semplice da pulire, ideale per un utilizzo intensivo nel settore della ristorazione professionale.

Le superfici lisce e prive di spigoli vivi facilitano le operazioni di pulizia quotidiana, contribuendo al mantenimento di elevati standard igienici nell'area di preparazione alimenti.

Piastra in ghisa multirighe Ø 400 mm

La piastra di cottura in ghisa presenta una superficie multirighe antiscivolo che assicura un'ottima trasmissione del calore e aiuta a mantenere stabili le crêpes durante la cottura.

Il diametro di 400 mm è ideale per crêpes di grande formato, perfette per farciture generose e per proposte sia al piatto sia da asporto.

Controllo della temperatura fino a 300 °C

Il termostato consente di regolare la temperatura fino a 300 °C, permettendo di adattare il calore alle diverse ricette e al ritmo di lavoro del locale.

La regolazione precisa del calore consente di gestire sia cotture più delicate sia dorature più intense, in base al tipo di impasto e al grado di croccantezza desiderato.

Piedini regolabili e accessori in dotazione

I piedini regolabili garantiscono una collocazione stabile della macchina sul piano di lavoro, compensando eventuali irregolarità della superficie.

In dotazione sono inclusi spatola a T e coltello per la gestione dell'impasto, strumenti indispensabili per ottenere crêpes dal diametro uniforme e ben sagomate.

Dati tecnici crepiera elettrica Fimar CRP4

- Struttura: acciaio inox.
- Piastra di cottura: ghisa con superficie multirighe antiscivolo.
- Numero piastre: 1.
- Diametro piastra: 400 mm.
- Dotazioni: piedini regolabili, spatola a T, coltello.
- Potenza: 2750 W.
- Alimentazione: 230 V monofase 50/60 Hz.
- Peso: 16 kg.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 47 cm.
- Altezza: 12 cm.
- Temperatura di esercizio: 50 / 300 °C.

Ideale per bar, chioschi e creperie

La crepiera elettrica Fimar CRP4 è ideale per chi desidera una macchina compatta, affidabile e semplice da utilizzare, capace di garantire crêpes di qualità in modo continuativo durante la giornata.

È una soluzione efficace per ampliare il menù con un prodotto di forte richiamo, adatto a colazioni, merende, dessert e proposte salate, aumentando l'attrattiva del locale e lo scontrino medio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	12

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	47
Temperatura °C	50 / 300