

SKU: CRPN

Fimar

CREPIERA ELETTRICA Modello CRPN Piano cottura Ø 350 mm



Descrizione

Crepiera elettrica Fimar CRPN per uso professionale

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

Grazie alla piastra in ghisa Ø 350 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 Horeca.

Le superfici lisce e l'assenza di spigoli vivi rendono più agevoli le operazioni di pulizia quotidiana, contribuendo a mantenere elevati standard igienici nell'area di preparazione.

Piastra in ghisa multirighe Ø 350 mm

La piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo garantisce un'ottima trasmissione del calore e aiuta a mantenere stabili crêpes e impasti durante la cottura.

Il diametro da 350 mm è ideale per crêpes di dimensioni standard, perfette da farcire e servire sia al piatto sia in formato da asporto.

Termostato regolabile 0÷300 °C

Il termostato regolabile da 0 a 300 °C consente di adattare la temperatura alle diverse ricette e al ritmo di lavoro, garantendo risultati costanti durante tutto il servizio.

La regolazione precisa del calore permette di gestire sia cotture più delicate sia dorature più spinte, in funzione del tipo di impasto e del grado di croccantezza desiderato.

Piedini regolabili e praticità d'uso

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

La crepiera è semplice da utilizzare anche per personale non specializzato, risultando adatta sia a locali già avviati sia a nuove attività che vogliono introdurre le crêpes nell'offerta.

Dati tecnici crepiera elettrica Fimar CRPN

- Struttura: acciaio inox.
- Piastra di cottura: ghisa, superficie multirighe antiscivolo.
- Numero piastre: 1.
- Diametro piastra: 350 mm.
- Termostato: regolazione temperatura 0÷300 °C.
- Piedini: regolabili.
- Potenza: 2400 W.
- Alimentazione: 230 V monofase 50/60 Hz.
- Peso: 12 kg.
- Lunghezza: 40 cm.
- Profondità: 47 cm.
- Altezza: 12 cm.

Ideale per bar, chioschi e creperie

La crepiera elettrica Fimar CRPN è ideale per chi desidera una macchina compatta, affidabile e facile da gestire, capace di garantire crêpes di qualità in modo continuo 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
Model Number for EPREL	CRPN