

SKU: 2976626

## Ristosubito

# Crepiera elettrica Automatica SG Piano di cottura in ghisa Ø cm 32 Modello A32



## Descrizione

### Crepiera elettrica automatica A32 per grandi volumi

La crepiera elettrica automatica modello A32 è progettata per chi deve produrre un elevato numero di crêpes in tempi ridotti, mantenendo uno standard di qualità costante e facilmente ripetibile. Con una produzione fino a 150 crêpes all'ora da 32 cm di diametro, rappresenta una soluzione ideale per gelaterie, creperie, ristoranti, alberghi e servizi di ristorazione collettiva che lavorano su grandi volumi.

Il funzionamento automatico riduce l'intervento manuale dell'operatore e consente di ottimizzare i tempi di lavoro, standardizzando spessore, cottura e dimensioni delle crêpes. In questo modo è più semplice organizzare il servizio, pianificare le porzioni e garantire ai clienti un prodotto sempre omogeneo, anche nei momenti di massima affluenza.

## **Piano di cottura in ghisa Ø 32 cm**

Il piano di cottura in ghisa Ø 32 cm assicura un'ottima distribuzione del calore e una grande inerzia termica, elementi fondamentali per ottenere crêpes uniformi dal centro ai bordi. La ghisa trattiene il calore e lo rilascia in modo costante, riducendo gli sbalzi di temperatura anche quando la macchina lavora a pieno regime.

Il diametro di 32 cm è perfetto per crêpes di formato generoso, adatte a essere servite come dessert completo, piatto unico dolce o proposta salata gourmet. Questa misura si presta a farciture abbondanti, presentazioni scenografiche e combinazioni con gelati, creme, frutta fresca e topping.

## **Funzionamento automatico con regolatore di velocità**

Il modello A32 si distingue per il suo funzionamento automatico, che semplifica la gestione del ciclo di cottura e riduce il margine di errore legato all'operatore. La macchina è dotata di regolatore di velocità, che permette di impostare il ritmo di produzione in base al flusso di lavoro, al tipo di servizio e alle esigenze del locale.

Grazie all'automazione, l'operatore può dedicarsi con maggiore calma alle fasi di farcitura, impiattamento e servizio, mentre la macchina si occupa della cottura in modo costante e ripetibile. Questo rende la A32 particolarmente adatta a realtà in cui il personale deve gestire più preparazioni contemporaneamente o dove si lavora in spazi ridotti.

## **Regolatore elettronico di temperatura per cotture precise**

La crepiera elettrica automatica A32 dispone di un regolatore di temperatura elettronico, che consente di impostare con precisione il calore necessario in base al tipo di impasto e al grado di doratura desiderato. Rispetto ai termostati tradizionali, il controllo elettronico offre una gestione più fine e reattiva, migliorando la stabilità della temperatura nel corso del servizio.

Questa precisione è particolarmente utile quando si utilizzano ricette differenti o si desidera replicare sempre la stessa cottura, ad esempio per crêpes da farcire con gelato o per preparazioni salate che richiedono una struttura specifica. Un controllo accurato della temperatura contribuisce inoltre a ridurre gli scarti dovuti a crêpes troppo cotte o poco colorite.

## **Alimentazione elettrica e consumi**

La macchina funziona con alimentazione monofase 230 V 50/60 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard di gelaterie, bar, ristoranti e hotel. La potenza installata è pari a 2300 W, un valore adeguato a garantire rapidità nel raggiungimento della temperatura di esercizio e stabilità termica durante l'utilizzo intensivo.

Il consumo orario indicativo è di 1,20 kW, un dato che esprime un buon equilibrio tra prestazioni elevate e controllo dei costi energetici. Questo rende la A32 adatta anche a chi utilizza la macchina per molte ore al giorno, senza impatti eccessivi sui consumi.

## **Dimensioni compatte e facilità di inserimento**

Dal punto di vista dimensionale, la crepiera automatica A32 è progettata per integrarsi facilmente su banchi di lavoro già esistenti o in piccoli laboratori. Misura 46 cm di lunghezza, 60 cm di profondità e 45 cm di altezza, ingombri che permettono di collocarla anche in spazi limitati, preservando al contempo una buona ergonomia operativa.

Il peso di 25 kg offre un buon compromesso tra stabilità in fase di utilizzo e praticità di spostamento quando è necessario riposizionare la macchina o riorganizzare il banco. Queste caratteristiche rendono la A32 adatta sia a installazioni fisse sia a contesti semi-itineranti, come corner dessert temporanei o postazioni stagionali.

## Applicazioni ideali e vantaggi per il tuo locale

La crepiera elettrica automatica A32 è ideale per gelaterie che desiderano abbinare crêpes calde a coppe di gelato, per creperie specializzate in prodotti dolci e salati, per ristoranti e hotel che vogliono offrire un corner dedicato a colazioni e dessert. La produzione oraria elevata consente di gestire senza difficoltà i picchi di richiesta, mantenendo comunque una qualità costante.

Con questa macchina puoi standardizzare le porzioni, rendere più efficiente l'organizzazione del lavoro e migliorare la redditività del reparto dessert o snack. L'automazione riduce la dipendenza dall'abilità individuale dell'operatore, favorendo una maggiore continuità del servizio anche in caso di turnover del personale.

## Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle specifiche tecniche più importanti della crepiera elettrica automatica A32:

- Macchina elettrica automatica per crêpes
- Piano di cottura in ghisa Ø 32 cm
- Produzione fino a 150 crêpes/ora da 32 cm
- Alimentazione monofase 230 V 50/60 Hz
- Potenza 2300 W
- Consumo orario indicativo 1,20 kW
- Regolatore di temperatura elettronico
- Regolatore di velocità integrato
- Peso 25 kg
- Dimensioni: lunghezza 46 cm, profondità 60 cm, altezza 45 cm
- Garanzia 1 anno

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45
Lunghezza (cm)	46
Profondità (cm)	60