

SKU: 2976627

Ristosubito

Crepiera Elettrica Automatica B19 SG Piano di cottura in ghisa Ø cm 19



Descrizione

Crepiera elettrica automatica B19 per produzioni ad alta velocità

La crepiera elettrica automatica modello B19 è studiata per chi deve produrre grandi quantità di crêpes in poco tempo, mantenendo però una qualità costante e un risultato sempre omogeneo. Con una produzione fino a 150 crêpes all'ora da 19 cm di diametro, questa macchina è particolarmente indicata per gelaterie, creperie, ristoranti, alberghi e servizi di ristorazione collettiva che lavorano con volumi importanti.

La gestione automatica del ciclo di cottura riduce al minimo l'intervento dell'operatore, ottimizza i tempi e consente di standardizzare il prodotto, caratteristica fondamentale quando si vogliono mantenere porzioni e cotture sempre uguali. È la soluzione ideale per chi vuole velocizzare il servizio senza rinunciare a una presentazione curata e ad una struttura professionale, solida e affidabile nel tempo.

Piano di cottura in ghisa Ø 19 cm

Il piano di cottura in ghisa Ø 19 cm garantisce un'ottima distribuzione del calore e una grande inerzia termica, fondamentale per ottenere crêpes uniformi anche durante i picchi di lavoro. La ghisa trattiene il calore e lo rilascia in modo costante, riducendo gli sbalzi di temperatura e permettendo di

mantenere una cottura regolare dal centro ai bordi della crêpe.

Il diametro da 19 cm è perfetto per porzioni standard da abbinare a gelati, creme, salse e topping, sia in versione dolce che salata. Questa dimensione compatta consente inoltre di ottimizzare il consumo di impasto e di gestire meglio i costi porzione, aspetto importante per le attività che puntano su alti volumi e marginalità controllata.

Funzionamento automatico con regolatore di velocità

Il grande vantaggio del modello B19 è il funzionamento automatico, che semplifica notevolmente la gestione del processo di cottura delle crêpes. La macchina è dotata di regolatore di velocità, che permette di impostare il ritmo di produzione in base al flusso di lavoro e alle esigenze del locale, garantendo comunque una cottura uniforme.

Grazie all'automazione, l'operatore può concentrarsi su farcitura, finitura e servizio al cliente, riducendo l'impegno manuale sulla piastra e migliorando l'organizzazione del banco. Questa caratteristica rende la B19 particolarmente adatta a contesti dove il personale deve gestire più preparazioni contemporaneamente.

Regolatore elettronico di temperatura per risultati costanti

La crepiera elettrica automatica B19 è equipaggiata con un regolatore di temperatura elettronico, che consente di impostare con precisione il calore necessario in base al tipo di impasto e al livello di doratura desiderato. A differenza dei termostati meccanici tradizionali, l'elettronica offre una gestione più fine delle temperature, contribuendo a mantenere la qualità del prodotto costante nel tempo.

Questa precisione è particolarmente utile quando si lavora con ricette diverse o con impasti personalizzati, perché permette di replicare facilmente la stessa cottura giorno dopo giorno. In più, un controllo accurato della temperatura aiuta a ridurre gli scarti dovuti a crêpes troppo cotte o poco colorite.

Alimentazione elettrica e consumi ottimizzati

La macchina funziona con alimentazione monofase 230 V 50/60 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard della maggior parte delle attività del settore Horeca. La potenza installata è pari a 1700 W, un valore adeguato a garantire rapidità nel raggiungimento della temperatura di lavoro e stabilità termica durante il servizio.

Il consumo orario indicativo è di 0,70 kW, dato che evidenzia un buon equilibrio tra prestazioni e contenimento dei costi energetici. Questo rende la B19 una soluzione interessante anche per chi utilizza la crepiera in modo intensivo, mantenendo sotto controllo i consumi in bolletta.

Dimensioni compatte e facilità di inserimento

Dal punto di vista dimensionale, la crepiera automatica B19 è pensata per essere facilmente inserita su banchi di lavoro già strutturati o all'interno di piccoli laboratori. Misura 33 cm di lunghezza, 50 cm di profondità e 45 cm di altezza, ingombri contenuti che la rendono adatta anche a spazi ridotti, senza rinunciare alla produttività.

Il peso di 18 kg garantisce un buon compromesso tra stabilità e praticità di spostamento. La macchina può essere riposizionata in funzione delle esigenze stagionali o delle diverse configurazioni del banco, pur mantenendo una struttura solida e affidabile.

Applicazioni ideali e vantaggi per il tuo locale

La crepiera elettrica automatica B19 è la scelta ideale per gelaterie che vogliono affiancare alle coppe di gelato una base calda come la crêpe, per creperie e bar che lavorano su volumi importanti,

ma anche per ristoranti e hotel che desiderano offrire un corner dessert o una proposta dedicata alle colazioni. La combinazione tra funzionamento automatico, regolazione elettronica della temperatura e produzione oraria elevata consente di servire rapidamente molti clienti senza perdere in qualità.

Con questa macchina puoi standardizzare le porzioni, migliorare l'organizzazione del lavoro e rendere l'offerta di crêpes più efficiente e redditizia. È un investimento pensato per chi punta su velocità, costanza del risultato e affidabilità nel tempo, con una gestione semplice anche per personale non altamente specializzato.

Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle principali specifiche tecniche della crepiera elettrica automatica B19:

- Macchina elettrica automatica per crêpes
- Piano di cottura in ghisa Ø 19 cm
- Produzione fino a 150 crêpes/ora da 19 cm
- Alimentazione monofase 230 V 50/60 Hz
- Potenza 1700 W
- Consumo orario indicativo 0,70 kW
- Regolatore di temperatura elettronico
- Regolatore di velocità integrato
- Peso 18 kg
- Dimensioni: lunghezza 33 cm, profondità 50 cm, altezza 45 cm
- Garanzia 1 anno

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45
Lunghezza (cm)	33
Profondità (cm)	50