

SKU: 2976628

## Ristosubito

# Crepiera Elettrica Automatica SG N. 2 Piani di cottura in ghisa Ø cm 19 Produzione da N. 300 crepes/h Modello DI 2x19



## Descrizione

### Crepiera elettrica automatica DI 2x19 ad alta produttività

La crepiera elettrica automatica modello DI 2x19 è progettata per le attività che devono gestire volumi importanti di crêpes mantenendo però uno standard di qualità elevato e costante. Grazie alle due piastre in ghisa da Ø 19 cm e a una produzione complessiva fino a 300 crêpes all'ora, questa macchina è particolarmente indicata per gelaterie, creperie, ristoranti, alberghi e servizi di ristorazione collettiva.

Il funzionamento automatico riduce al minimo l'intervento dell'operatore, standardizza il processo di cottura e consente di organizzare il lavoro in modo più efficiente. È la soluzione ideale per chi vuole velocizzare il servizio, ridurre gli scarti e garantire ai clienti crêpes sempre uniformi per forma, spessore e doratura.

### Doppio piano di cottura in ghisa Ø 19 cm

La DI 2x19 è dotata di 2 piani di cottura in ghisa Ø 19 cm, un materiale che assicura un'ottima distribuzione del calore e una grande inerzia termica. La ghisa trattiene la temperatura e la rilascia in modo uniforme, riducendo gli sbalzi termici e permettendo di ottenere crêpes ben cotte dal centro ai bordi anche nelle fasi di lavoro più intense.

Il diametro da 19 cm è ideale per porzioni standard perfette da abbinare a gelato, creme, salse e

topping, sia in versione dolce che salata. La presenza di due piastre permette di raddoppiare la produttività rispetto a una macchina singola, mantenendo però dimensioni complessive ancora gestibili sul banco di lavoro.

## **Produzione fino a 300 crêpes/ora**

Uno dei punti di forza di questa crepiera è la capacità produttiva: fino a 300 crêpes all'ora da 19 cm di diametro. Questo la rende particolarmente adatta a contesti con forte affluenza, come gelaterie in zone turistiche, creperie specializzate, self service, corner dessert in hotel o ristoranti con servizio continuativo.

Una produzione così elevata consente di ridurre i tempi di attesa del cliente e di gestire con maggiore serenità i picchi di lavoro, senza compromettere la qualità del prodotto finale. Inoltre, la standardizzazione delle porzioni facilita il controllo dei costi e la definizione di una marginalità chiara per ogni crêpe servita.

## **Regolatore di velocità per adattarsi al flusso di lavoro**

La crepiera elettrica automatica DI 2x19 è dotata di regolatore di velocità, che permette di impostare il ritmo di produzione in base alle esigenze del locale. È possibile aumentare la velocità nei momenti di maggiore affluenza oppure ridurla quando il flusso di clienti è più contenuto, mantenendo sempre un controllo diretto sui tempi di cottura.

La gestione automatica del ciclo di cottura riduce il bisogno di interventi continui sulla macchina, liberando l'operatore per altre attività come farcitura, impiattamento o servizio al banco. Questo si traduce in una migliore organizzazione del lavoro e in un utilizzo più efficiente del personale.

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

La DI 2x19 è equipaggiata con un regolatore di temperatura elettrico, che consente di impostare con precisione il calore necessario in base al tipo di impasto e al grado di doratura desiderato. Rispetto ai termostati meccanici, il controllo elettronico consente una gestione più stabile e accurata della temperatura durante il servizio.

Questa precisione è particolarmente utile quando si utilizzano ricette diverse o si desidera replicare la stessa cottura in modo continuativo. Un controllo termico efficace contribuisce inoltre a ridurre gli scarti dovuti a crêpes bruciate o poco cotte, migliorando la resa complessiva della produzione.

## **Alimentazione elettrica e prestazioni**

La macchina funziona con alimentazione monofase 230 V 50/60 Hz, in linea con gli impianti elettrici standard della maggior parte delle attività del settore Horeca. La potenza installata è pari a 2300 W, un valore che consente di raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e di mantenerla stabile durante l'utilizzo continuativo.

L'equilibrio tra potenza, doppia piastra in ghisa e automazione del ciclo di cottura rende la DI 2x19 una macchina performante e al tempo stesso attenta ai consumi. Il rispetto della normativa CE garantisce che l'attrezzatura sia conforme agli standard di sicurezza richiesti in ambito professionale.

## **Dimensioni compatte e struttura professionale**

Dal punto di vista dimensionale, la crepiera automatica DI 2x19 è progettata per integrarsi con facilità su banchi di lavoro professionali o all'interno di piccoli laboratori. Le dimensioni in scheda tecnica (lunghezza 46 cm, profondità 60 cm, altezza 45 cm) consentono di collocarla anche in spazi relativamente ridotti, con una buona ergonomia per l'operatore.

Il peso di 25 kg garantisce stabilità durante l'utilizzo e allo stesso tempo permette di spostare la macchina qualora sia necessario riorganizzare il banco o adattarsi a esigenze stagionali. La struttura

robusta è pensata per sopportare senza problemi l'uso intensivo tipico delle attività con grandi volumi di servizio.

## Applicazioni ideali e vantaggi per il tuo locale

La crepiera elettrica automatica DI 2x19 è la scelta ideale per gelaterie che vogliono affiancare alle coppe di gelato una base calda come la crêpe, per creperie specializzate, per ristoranti e hotel che desiderano un corner dessert o colazioni ad alto impatto. La combinazione tra doppia piastra, produzione oraria elevata, regolazione della velocità e controllo elettronico della temperatura consente di gestire grandi volumi con un livello di qualità sempre costante.

Con questa macchina puoi standardizzare le porzioni, ottimizzare l'utilizzo del personale e rendere la proposta di crêpes più efficiente e redditizia. È un investimento mirato per chi punta sulla velocità di servizio, sulla continuità del risultato e sull'affidabilità nel tempo.

## Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle specifiche tecniche più importanti della crepiera elettrica automatica DI 2x19:

- Macchina elettrica automatica per crêpes
- 2 piani di cottura in ghisa Ø 19 cm
- Produzione fino a 300 crêpes/ora da 19 cm
- Alimentazione monofase 230 V 50/60 Hz
- Potenza 2300 W
- Regolatore di temperatura elettrico
- Regolatore di velocità integrato
- Peso circa 25 kg
- Dimensioni indicative: lunghezza 46 cm, profondità 60 cm, altezza 45 cm
- Conformità alla normativa CE

## Scheda Tecnica

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