

SKU: 2976629

Ristosubito

Crepiera Elettrica Automatica SG N. 4 Piani di cottura in ghisa Ø cm 15 Produzione da N. 700 crepes/h Modello 4T 4X15



Descrizione

Crepiera elettrica automatica 4T 4X15 ad altissima produttività

La crepiera elettrica automatica modello 4T 4X15 è studiata per le realtà che lavorano con volumi molto elevati di crêpes e necessitano di una macchina affidabile, veloce e in grado di mantenere uno standard qualitativo costante nel tempo. Con una produzione fino a 700 crêpes all'ora da 15 cm di diametro, questa attrezzatura è particolarmente indicata per gelaterie, creperie, ristoranti, alberghi e servizi di ristorazione collettiva che vogliono ottimizzare i tempi di servizio senza rinunciare alla qualità del prodotto.

Il funzionamento automatico riduce il carico di lavoro dell'operatore e consente di organizzare il reparto in modo più efficiente, standardizzando porzioni, tempi di cottura e risultato finale. È la soluzione ideale quando il flusso di clienti è continuo e la richiesta di crêpes è alta, come nei periodi di alta stagione, in località turistiche o durante eventi e manifestazioni.

Quattro piani di cottura in ghisa Ø 15 cm

La 4T 4X15 è dotata di 4 piani di cottura in ghisa Ø 15 cm, materiale scelto per la sua capacità di distribuire il calore in modo uniforme e per l'elevata inerzia termica. La ghisa mantiene la temperatura stabile anche durante l'utilizzo intensivo, riducendo gli sbalzi termici e garantendo crêpes cotte in modo omogeneo su tutta la superficie.

Il diametro da 15 cm è ideale per porzioni compatte, perfette da abbinare a gelato, creme, salse e topping, sia in versione dolce che salata. La presenza di quattro piastre permette di lavorare su più crêpes in parallelo, moltiplicando la produttività senza aumentare eccessivamente l'ingombro sul banco di lavoro.

Produzione fino a 700 crêpes/ora

Uno dei principali punti di forza di questa macchina è la capacità produttiva: fino a 700 crêpes all'ora da 15 cm di diametro, secondo quanto indicato nella scheda tecnica. Questa performance la rende ideale per contesti a forte affluenza, dove è fondamentale ridurre al minimo i tempi di attesa e servire rapidamente un grande numero di clienti.

La produzione elevata, abbinata alla standardizzazione delle porzioni, consente di organizzare al meglio il lavoro in laboratorio o al banco e di pianificare in modo preciso i costi e la marginalità per singola crêpe. È una scelta strategica per chi vuole trasformare le crêpes in un prodotto ad alta redditività, mantenendo sempre un livello qualitativo costante.

Regolatore di velocità per adattarsi al servizio

La crepiera elettrica automatica 4T 4X15 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. È possibile aumentare la velocità nei momenti di maggiore affluenza, come nei fine settimana o in alta stagione, oppure ridurla quando i flussi sono più contenuti, mantenendo sempre un controllo diretto sui tempi di cottura.

Il funzionamento automatico del ciclo di cottura consente all'operatore di concentrarsi sulle fasi di farcitura, impiattamento e servizio, migliorando l'organizzazione complessiva del reparto. Questo si traduce in una gestione più efficiente del personale e in un servizio più fluido, anche quando la squadra è ridotta.

Regolatore elettronico di temperatura

La macchina è equipaggiata con un regolatore di temperatura elettrico, che consente di impostare con precisione il calore necessario per ottenere la doratura desiderata in funzione del tipo di impasto utilizzato. Il controllo elettronico offre una gestione più stabile e accurata delle temperature rispetto ai termostati meccanici, riducendo il rischio di crêpes bruciate o poco cotte.

Questa precisione è particolarmente utile quando si lavorano ricette diverse o si desidera replicare esattamente la stessa cottura nel tempo, ad esempio per catene, franchising o punti vendita multipli che richiedono uniformità di prodotto. Un buon controllo termico contribuisce inoltre a ridurre gli scarti e a migliorare la resa complessiva della produzione.

Alimentazione elettrica e potenza

Dal punto di vista elettrico, la crepiera automatica 4T 4X15 lavora con un'alimentazione monofase 230 V 50/60 Hz, in linea con gli impianti standard della maggior parte delle attività Horeca. La potenza installata è pari a 2300 W, un valore adeguato a garantire rapidità nel raggiungimento della temperatura di esercizio e stabilità termica durante il servizio continuativo.

L'equilibrio tra potenza, numero di piastre e gestione elettronica della temperatura rende questa macchina performante e al tempo stesso attenta ai consumi. La conformità alla normativa CE assicura che l'attrezzatura rispetti gli standard di sicurezza richiesti per l'utilizzo in ambito professionale.

Dimensioni compatte e struttura professionale

Nonostante l'elevata capacità produttiva, la crepiera 4T 4X15 mantiene dimensioni compatte, adatte

all'installazione su banchi di lavoro professionali o all'interno di piccoli laboratori. La scheda tecnica indica dimensioni di 46 cm di lunghezza, 60 cm di profondità e 45 cm di altezza, misure che la rendono facilmente collocabile anche in spazi ridotti.

Il peso di circa 25 kg garantisce stabilità durante l'utilizzo e al tempo stesso consente di spostare la macchina in caso di riorganizzazione del banco o per operazioni di pulizia straordinaria. La struttura robusta è pensata per sopportare i ritmi di lavoro intensi tipici delle attività ad alto flusso.

Applicazioni ideali e vantaggi per il tuo locale

La crepiera elettrica automatica 4T 4X15 è ideale per gelaterie che vogliono affiancare crêpes calde ai loro dessert, per creperie specializzate in prodotti dolci e salati, per ristoranti e hotel che desiderano proporre un corner dedicato a colazioni e dessert ad alto impatto. La combinazione tra quattro piastre, produzione oraria fino a 700 pezzi, regolazione della velocità e controllo elettronico della temperatura consente di gestire grandi volumi con risultati costanti.

Con questa macchina puoi standardizzare le porzioni, ottimizzare la gestione del personale e rendere la proposta di crêpes più efficiente e redditizia. È un investimento mirato per chi punta su velocità, continuità del risultato e affidabilità nel tempo, trasformando le crêpes in un vero punto di forza dell'offerta.

Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle specifiche tecniche più importanti della crepiera elettrica automatica 4T 4X15:

- Macchina elettrica automatica per crêpes
- 4 piani di cottura in ghisa Ø 15 cm
- Produzione fino a 700 crêpes/ora da 15 cm
- Alimentazione V 230/50-60 Hz monofase
- Potenza 2300 W
- Regolatore di temperatura elettrico
- Regolatore di velocità integrato
- Peso 25 kg
- Dimensioni: 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