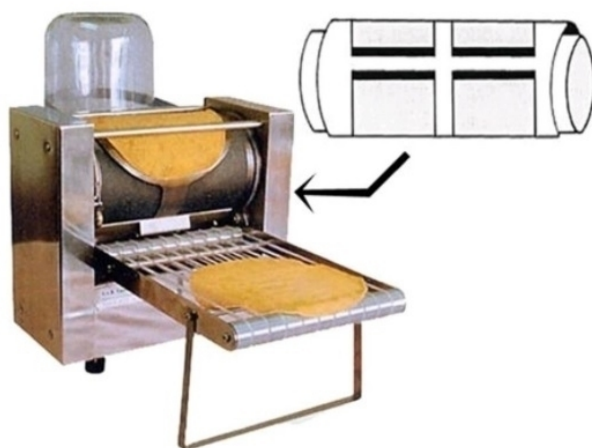


SKU: 2976630

## Ristosubito

# Crepiera Elettrica Automatica SG N. 4 Piani di cottura in ghisa quadrati cm 15x15 Produzione da N. 700 crepes/h Modello 4Q 4x15



## Descrizione

### Crepiera elettrica automatica 4Q 4x15 per crêpes quadrate ad alta resa

La crepiera elettrica automatica modello 4Q 4x15 è pensata per chi desidera produrre grandi quantità di crêpes quadrate con la massima regolarità e velocità, mantenendo uno standard qualitativo elevato. Grazie alle quattro piastre in ghisa quadrate da 15x15 cm e a una produzione fino a 700 crêpes all'ora, questa macchina è ideale per gelaterie, creperie, ristoranti, alberghi e collettività che vogliono ottimizzare tempi e costi di servizio.

Il funzionamento automatico riduce sensibilmente il carico di lavoro dell'operatore e consente di standardizzare spessore, forma e cottura delle crêpes, aspetto fondamentale quando si lavora su volumi importanti o in format replicabili come catene e franchising. È una soluzione professionale per trasformare le crêpes in un prodotto ad alta redditività, con una gestione semplice e ripetibile nel tempo.

### Quattro piani di cottura in ghisa quadrati 15x15 cm

La 4Q 4x15 è dotata di quattro piani di cottura in ghisa quadrati da 15x15 cm, studiati per garantire una distribuzione uniforme del calore e una grande inerzia termica. La ghisa mantiene la temperatura stabile anche nei momenti di lavoro più intensi, riducendo gli sbalzi termici e assicurando crêpes cotte in modo omogeneo su tutta la superficie.

Il formato quadrato 15x15 cm offre interessanti possibilità di presentazione: le crêpes possono essere piegate, farcite e impiattate in modo ordinato, con porzioni regolari e facili da standardizzare. È una dimensione perfetta per proposte dolci e salate da abbinare a gelati, creme, salse e topping, con un ottimo rapporto tra quantità di impasto e resa nel piatto.

## **Produzione fino a 700 crêpes/ora**

Secondo la scheda tecnica, la crepiera automatica 4Q 4x15 può raggiungere una produzione fino a 700 crêpes quadrate all'ora, dato che la rende particolarmente adatta a locali con forte affluenza e servizio continuativo. Questa capacità produttiva consente di ridurre al minimo i tempi di attesa e di servire rapidamente un grande numero di clienti, soprattutto in alta stagione o durante eventi e manifestazioni.

L'elevata produttività, unita alla standardizzazione della porzione, permette di pianificare con precisione il food cost e la marginalità su ogni crêpe servita. Per chi lavora con grandi numeri, si tratta di un vantaggio strategico sia sul piano operativo che economico.

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

La macchina è dotata di regolatore di velocità, che consente di impostare il ritmo di produzione in base al flusso di clienti e alle esigenze del locale. È possibile aumentare la velocità nelle ore di punta e ridurla nei momenti più tranquilli, mantenendo sempre il controllo sui tempi di cottura e sul numero di crêpes prodotte.

Il ciclo di cottura automatico permette all'operatore di concentrarsi sulle fasi di farcitura, impiattamento e servizio, migliorando l'organizzazione complessiva del banco o del laboratorio. 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 per cotture precise**

La 4Q 4x15 è equipaggiata con un regolatore di temperatura elettrico, che permette di impostare con precisione il calore necessario in funzione del tipo di impasto e del grado di doratura desiderato. 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 utilizzano ricette diverse o quando è necessario replicare sempre la stessa cottura in punti vendita multipli. Un buon controllo termico aiuta anche a ridurre gli scarti e a migliorare la resa complessiva della produzione, con benefici diretti sui costi.

## **Alimentazione elettrica e potenza**

La crepiera elettrica automatica 4Q 4x15 funziona con 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, valore che consente di raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e di mantenerla stabile 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 energetici. La conformità alla normativa CE garantisce il rispetto degli standard di sicurezza richiesti per l'utilizzo professionale.

## **Dimensioni compatte e struttura professionale**

Nonostante la capacità produttiva molto elevata, la 4Q 4x15 mantiene dimensioni compatte che ne facilitano l'inserimento su banchi di lavoro e in piccoli laboratori. In scheda tecnica sono indicate una lunghezza di 46 cm, una profondità di 60 cm e un'altezza di 45 cm, misure che la rendono adatta anche a spazi ridotti.

Il peso di circa 25 kg assicura stabilità durante l'uso, mantenendo comunque una certa praticità in caso di necessità di spostamento o riorganizzazione del banco. La struttura robusta è pensata per sopportare i ritmi di lavoro intensi tipici di attività con grande afflusso di clientela.

## Applicazioni ideali e vantaggi per il tuo locale

La crepiera elettrica automatica 4Q 4x15 è particolarmente indicata per gelaterie, creperie, ristoranti e hotel che vogliono proporre crêpes quadrate come base per dessert, snack o piatti salati veloci, con un'elevata ripetibilità del risultato. La combinazione tra quattro piastre, produzione fino a 700 pezzi/ora, regolazione della velocità e controllo elettronico della temperatura consente di gestire grandi volumi senza perdere in qualità.

Con questa macchina puoi standardizzare le porzioni, migliorare l'efficienza del personale e rendere la linea crêpes un centro di profitto stabile e prevedibile. È un investimento mirato per chi punta su velocità, continuità del risultato e affidabilità nel tempo, trasformando le crêpes in un elemento distintivo dell'offerta.

## Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle specifiche tecniche più importanti della crepiera elettrica automatica 4Q 4x15:

- Macchina elettrica automatica per crêpes quadrate
- 4 piani di cottura in ghisa quadrati 15x15 cm
- Produzione fino a 700 crêpes/ora
- Alimentazione V 230/50-60 Hz monofase
- Potenza 2300 W
- Regolatore di temperatura elettrico
- Regolatore di velocità integrato
- Peso circa 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