

SKU: 2976631

## Ristosubito

# Crepiera Elettrica in alluminio Teflonato SG Piano di cottura Ø cm 30 Modello CREPES-MATIC E



## Descrizione

### Crepiera elettrica professionale CREPES-MATIC E per bar e locali

La crepiera elettrica modello CREPES-MATIC E è una soluzione studiata per bar, chioschi, locali di street food e attività che vogliono proporre crêpes dolci e salate con una cottura uniforme e tempi di servizio rapidi. Grazie al piano di cottura in alluminio teflonato Ø 30 cm e al pratico coperchio, la macchina permette di lavorare con continuità, mantenendo costante la temperatura e riducendo gli scarti di prodotto.

La struttura compatta ma robusta consente di installare la crepiera su banchi di lavoro già attrezzati, senza necessità di particolari predisposizioni, mentre il funzionamento elettrico monofase 230V la rende facilmente integrabile nella maggior parte degli impianti presenti in bar, caffetterie e

pasticcerie. È una macchina pensata per un utilizzo professionale quotidiano, con particolare attenzione alla praticità d'uso e alla ripetibilità del risultato.

## **Struttura, materiali e piano di cottura**

Il cuore della CREPES-MATIC E è la piastra in alluminio teflonato, progettata per garantire una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie di cottura Ø 30 cm. Il rivestimento antiaderente facilita la stesura dell'impasto, evita che le crêpes si attacchino alla piastra e rende più veloce la pulizia a fine servizio.

Il macchinario è dotato di **due piastre di cottura**, così da poter lavorare su più crêpes in sequenza e gestire meglio i picchi di richiesta nelle ore di punta. Il coperchio abbinato alla piastra è studiato per velocizzare la cottura e mantenerla uniforme, trattenendo il calore e riducendo le dispersioni termiche. In questo modo si ottengono crêpes ben colorite, morbide all'interno e pronte da farcire in pochi istanti.

## **Funzionamento, comandi e controllo della temperatura**

La crepiera CREPES-MATIC E è una macchina elettrica e manuale, semplice da utilizzare anche da parte di personale non altamente specializzato. Sul pannello comandi trovi un interruttore dedicato per l'accensione e lo spegnimento e un regolatore di temperatura che ti permette di impostare il calore ideale in base al tipo di impasto e allo spessore desiderato.

Il controllo fine della temperatura è fondamentale per evitare bruciature, mantenere costante la qualità del prodotto servito e ottimizzare i tempi di cottura. Una volta impostata la regolazione, l'operatore può lavorare in sicurezza, concentrandosi sulla preparazione e sulla farcitura delle crêpes senza doversi preoccupare di continue correzioni.

## **Ingombri e installazione sul banco di lavoro**

La macchina misura complessivamente 80x65 cm, con un'altezza variabile tra 26,5 cm (coperchi chiusi) e 75 cm (coperchi aperti), così da adattarsi facilmente a banchi di lavoro e retrobanchi di bar e chioschi. Questa configurazione ti consente di posizionare la crepiera in una zona di passaggio o in un corner dedicato alle preparazioni dolci, lasciando comunque spazio per altre attrezzature.

L'altezza massima con coperchio alzato H=75 cm va tenuta in considerazione in fase di progettazione del banco, in particolare se sono presenti mensole o pensili. Una volta definito lo spazio, l'installazione è molto semplice: è sufficiente collegare la macchina alla linea elettrica monofase nel rispetto delle indicazioni del costruttore.

## **Alimentazione elettrica e consumi**

La crepiera elettrica CREPES-MATIC E è alimentata a 230V 50Hz monofase, una caratteristica che la rende compatibile con la maggior parte degli impianti elettrici standard presenti nelle attività commerciali. La potenza assorbita è pari a 3200 W, un valore adeguato a garantire un rapido raggiungimento della temperatura e una buona capacità di mantenimento anche in caso di lavoro intensivo.

La combinazione tra potenza, piano in alluminio teflonato e coperchio permette di ottimizzare i consumi, riducendo i tempi morti e mantenendo sempre la macchina pronta all'uso. Il prodotto rispetta la normativa CE, offrendo un livello di sicurezza e affidabilità in linea con gli standard richiesti nel settore Horeca.

## **Vantaggi operativi per la tua attività**

Scegliere la crepiera CREPES-MATIC E significa dotarsi di una macchina pensata per lavorare in modo continuativo, con un buon compromesso tra ingombro, potenza e qualità del risultato finale. La

doppia piastra ti consente di aumentare la produttività nelle ore di punta, mentre il rivestimento antiaderente e il coperchio riducono i tempi di cottura e facilitano la pulizia.

È la soluzione ideale per chi vuole inserire in carta crêpes dolci e salate, snack veloci o proposte da colazione, senza stravolgere l'organizzazione del banco o dover ricorrere a impianti complessi. Con una sola attrezzatura puoi ampliare l'offerta, migliorare il servizio e aumentare lo scontrino medio, mantenendo al tempo stesso una gestione semplice e intuitiva per lo staff.

## Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle caratteristiche tecniche più importanti del modello:

- Piastra in alluminio teflonato antiaderente
- Coperchio per velocizzare e uniformare la cottura
- Piano di cottura Ø 30 cm
- Altezza con coperchio alzato: H=75 cm
- Alimentazione 230V 50Hz monofase
- Potenza assorbita 3200 W
- Macchina elettrica e manuale con due piastre di cottura
- Dimensioni indicative macchina: 80x65 cm, altezza 26,5-75 cm
- Conformità alla normativa CE

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	26.5
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	65