

SKU: 2976632

## Ristosubito

### **Crepiera Elettrica in alluminio teflonato SG Piano Ø cm 40 CREPES-MATIC(diam.40 cm)**



## Descrizione

### **Crepiera elettrica professionale CREPES-MATIC Ø 40 cm**

La crepiera elettrica CREPES-MATIC Ø 40 cm è pensata per bar, chioschi, locali di street food e attività che vogliono inserire in menù crêpes dolci e salate con una cottura uniforme e risultati sempre costanti. Grazie alla piastra in ghisa con coperchio, questa macchina permette di lavorare in modo continuativo, mantenendo la temperatura stabile e velocizzando i tempi di servizio anche nelle ore di punta.

La struttura compatta e il funzionamento elettrico monofase 230V rendono la CREPES-MATIC una soluzione semplice da installare su banchi già esistenti, senza particolari interventi sull'impianto. È una macchina adatta sia a chi sta avviando un nuovo corner crêpes, sia a chi vuole potenziare l'offerta del proprio locale con un'attrezzatura affidabile e facile da usare.

### **Piastra in ghisa e coperchio per cottura uniforme**

Il cuore della macchina è la piastra di cottura in ghisa Ø 40 cm, un materiale che garantisce un'ottima inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie. La ghisa trattiene la temperatura e la rilascia in modo costante, riducendo il rischio di bruciature localizzate e permettendo di ottenere crêpes ben colorite, sottili e morbide al punto giusto.

Il coperchio in dotazione è studiato per velocizzare e uniformare la cottura, trattenendo il calore e

proteggendo la piastra dagli sbalzi termici. Con il coperchio alzato, l'altezza complessiva raggiunge i 75 cm, un dato importante da considerare nella progettazione del banco, mentre a coperchio chiuso la macchina mantiene un'altezza contenuta di 26,5 cm, ideale per lo stoccaggio e il posizionamento sotto eventuali mensole.

## **Dimensioni compatte e installazione sul banco**

La crepiera misura 40x65 cm in pianta, dimensioni che la rendono facilmente integrabile su banchi bar, retrobanchi o postazioni dedicate alle preparazioni dolci. La profondità di 65 cm permette di lavorare in sicurezza, lasciando comunque spazio per utensili, ingredienti e accessori di servizio.

L'altezza variabile da 26,5 a 75 cm in funzione della posizione del coperchio consente di sfruttare lo spazio in modo flessibile, adattandosi sia a contesti con soffitti bassi sia a corner più ampi. Una volta individuata la posizione ideale, è sufficiente collegare la macchina alla linea elettrica nel rispetto delle indicazioni del costruttore.

## **Comandi semplici e regolazione della temperatura**

La crepiera elettrica CREPES-MATIC è una macchina elettrica e manuale, progettata per essere intuitiva anche per personale non altamente specializzato. È dotata di interruttore per l'accensione e lo spegnimento e di un regolatore di temperatura che consente di impostare il calore ideale in base al tipo di impasto, allo spessore desiderato e alla velocità di servizio richiesta.

Il controllo preciso della temperatura aiuta a mantenere costante la qualità delle crêpes, riduce gli scarti e permette di lavorare con maggiore tranquillità durante i momenti di maggiore affluenza. Una volta tarata la macchina sulle proprie esigenze, l'operatore può concentrarsi sulla stesura dell'impasto e sulla farcitura, con una curva di apprendimento molto rapida.

## **Alimentazione elettrica e potenza**

Questa crepiera professionale funziona con alimentazione 230V 50Hz monofase, in linea con gli impianti standard presenti nella maggior parte dei bar e delle attività Horeca. La potenza assorbita è pari a 3200 W, valore che consente un rapido raggiungimento della temperatura di lavoro e un buon mantenimento anche in caso di utilizzo intensivo.

L'equilibrio tra potenza, piastra in ghisa e presenza del coperchio permette di ottimizzare i consumi energetici, riducendo al minimo i tempi morti e mantenendo la macchina sempre pronta all'uso. Il rispetto della normativa CE garantisce standard di sicurezza e affidabilità adeguati alle esigenze della ristorazione professionale.

## **Vantaggi per bar, chioschi e locali itineranti**

Scegliere la crepiera elettrica CREPES-MATIC Ø 40 cm significa dotarsi di un'attrezzatura robusta, pensata per un utilizzo quotidiano e continuativo, con un ottimo compromesso tra ingombro, potenza e resa del prodotto. Il diametro di 40 cm consente di offrire crêpes di dimensioni generose, ideali sia come dessert che come snack salato, con la possibilità di personalizzare facilmente farciture e abbinamenti.

È una soluzione ideale per bar che vogliono arricchire la proposta di colazioni e merende, per chioschi in contesti turistici o fieristici e per attività itineranti che necessitano di una macchina affidabile, facile da spostare e semplice da collegare alla rete elettrica. Con una sola attrezzatura puoi ampliare il menù, differenziare l'offerta e aumentare lo scontrino medio senza complicare l'organizzazione del lavoro.

## **Specifiche tecniche principali**

Di seguito un riepilogo sintetico delle caratteristiche tecniche più importanti della crepiera elettrica

CREPES-MATIC Ø 40 cm:

- Macchina elettrica e manuale per crêpes con coperchio
- Piastra di cottura in ghisa
- Piano di cottura Ø 40 cm
- Altezza con coperchio chiuso: 26,5 cm
- Altezza con coperchio alzato: 75 cm
- Dimensioni macchina: 40x65 cm
- Alimentazione 230V 50Hz monofase
- Potenza assorbita 3200 W
- Interruttore on/off e regolatore di temperatura
- Conformità alla normativa CE

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	26.5
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	65