

SKU: CCC35E

Ristosubito

Crepiera quadrata CLN Struttura in acciaio inox Piastra in ghisa Modello CCC35E



Descrizione

Crepiera quadrata professionale CLN Modello CCC35E

La crepiera quadrata CLN Modello CCC35E è pensata per bar, creperie, chioschi e locali che vogliono inserire crêpes dolci e salate nel proprio menù mantenendo una cottura uniforme e risultati costanti durante il servizio.

La struttura quadrata in acciaio inox permette un facile inserimento su banchi di lavoro lineari o ad angolo, ottimizzando gli spazi senza rinunciare alle prestazioni professionali richieste dal settore Horeca.

Struttura quadrata in acciaio inox

La crepiera è dotata di struttura in acciaio inossidabile, materiale igienico, resistente alla corrosione e ideale per l'utilizzo continuativo nelle cucine professionali.

Le superfici lisce facilitano le operazioni di pulizia quotidiana e contribuiscono a mantenere elevati standard igienici nell'area di preparazione alimenti.

Piastra in ghisa Ø 35 cm

La piastra di cottura in ghisa con diametro 35 cm garantisce un'ottima distribuzione del calore e una cottura omogenea delle crêpes, riducendo il rischio di zone più cotte o bruciate.

Il diametro di 35 cm è ideale per crêpes di dimensioni standard, perfette da farcire con ingredienti dolci o salati e servire sia al piatto sia da asporto.

Termostato di sicurezza e controllo temperatura

Il termostato di sicurezza contribuisce a proteggere la macchina da surriscaldamenti eccessivi, aumentando l'affidabilità nel tempo e la sicurezza per l'operatore.

Il controllo della temperatura consente di adattare il calore alle diverse ricette, mantenendo costante la resa anche durante i momenti di maggiore affluenza.

Potenza 2,2 kW 230 V e dimensioni compatte

Con una potenza di 2,2 kW e alimentazione 230 V, la crepiera CCC35E raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio, riducendo i tempi di attesa e permettendo una produzione continua di crêpes.

Le dimensioni contenute (39 cm di lunghezza, 40 cm di profondità e 19 cm di altezza) e il peso di 13 kg rendono la macchina facile da posizionare e spostare sul piano di lavoro, mantenendo al contempo una buona stabilità.

Dati tecnici crepiera quadrata CLN CCC35E

- Struttura quadrata in acciaio inossidabile.
- Piastra di cottura in ghisa Ø 35 cm.
- Potenza: 2,2 kW.
- Alimentazione: 230 V.
- Termostato di sicurezza.
- Peso: 13 kg.
- Lunghezza: 39 cm.
- Profondità: 40 cm.
- Altezza: 19 cm.
- Temperatura di esercizio: 60 / 300 °C.

Ideale per bar, creperie e chioschi

La crepiera quadrata CLN CCC35E è ideale per tutte le attività che desiderano offrire crêpes di qualità in modo semplice e veloce, con un buon equilibrio tra consumi energetici e produttività.

È una soluzione pratica e affidabile per ampliare il menù con un prodotto versatile e apprezzato, adatto a colazioni, merende, dessert e proposte salate da street food.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	19
Lunghezza (cm)	39
Profondità (cm)	40

Attributo	Valore
Temperatura °C	60/300
Model Number for EPREL	CCC35E