

SKU: CCC40E

Ristosubito

Crepiera quadrata CLN Struttura in acciaio inox Piastra in ghisa Modello CCC40E



Descrizione

Crepiera quadrata professionale CLN Modello CCC40E

La crepiera quadrata CLN Modello CCC40E è pensata per bar, creperie, chioschi e locali che desiderano inserire crêpes dolci e salate nel proprio menù con una cottura uniforme e rapida.

La struttura quadrata in acciaio inox si integra facilmente su banchi lineari o ad angolo, ottimizzando gli spazi di lavoro senza rinunciare a prestazioni professionali.

Struttura quadrata in acciaio inox

La macchina è dotata di struttura in acciaio inossidabile, materiale igienico, resistente alla corrosione e adatto a un utilizzo intensivo tipico delle cucine professionali.

Le superfici lisce facilitano le operazioni di pulizia quotidiana e contribuiscono al mantenimento di alti standard igienici nell'area di preparazione alimenti.

Piastra in ghisa Ø 40 cm per crêpes grandi

La piastra di cottura in ghisa con diametro 40 cm assicura un'ottima distribuzione del calore su tutta la superficie, permettendo di ottenere crêpes dorate e omogenee.

Il diametro da 40 cm è ideale per crêpes di grande formato, perfette per farciture abbondanti e per proposte sia da asporto sia al piatto.

Termostato di sicurezza e controllo della temperatura

Il termostato di sicurezza integrato protegge l'apparecchiatura da surriscaldamenti eccessivi, aumentando affidabilità e sicurezza d'uso nel tempo.

Il controllo della temperatura consente di impostare il calore più adatto alle diverse ricette, garantendo continuità di servizio anche nei momenti di maggiore affluenza.

Potenza 2,7 kW 230 V e dimensioni compatte

Con una potenza di 2,7 kW alimentata a 230 V, la crepiera CCC40E raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio e la mantiene stabile per l'intera durata del servizio.

Il peso di 16 kg e le dimensioni contenute (44 cm di lunghezza, 44,5 cm di profondità e 19 cm di altezza) garantiscono stabilità sul piano di lavoro e facilità di posizionamento.

Dati tecnici crepiera quadrata CLN CCC40E

- Struttura quadrata in acciaio inossidabile.
- Piastra di cottura in ghisa Ø 40 cm.
- Potenza: 2,7 kW / 230 V.
- Termostato di sicurezza.
- Peso: 16 kg.
- Lunghezza: 44 cm.
- Profondità: 44,5 cm.
- Altezza: 19 cm.
- Temperatura di esercizio: 60 / 300 °C.

Ideale per bar, creperie e chioschi

La crepiera quadrata CLN CCC40E è ideale per attività che desiderano offrire crêpes di grande formato in modo semplice e veloce, mantenendo un buon equilibrio tra consumi energetici e produttività.

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	19
Lunghezza (cm)	44
Profondità (cm)	44.5
Temperatura °C	60/300

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	CCC40E