

SKU: CCC40EP

Ristosubito

Crepiera quadrata premium CLN Struttura in acciaio inox Piastra in ghisa Modello CCC40EP



Descrizione

Crepiera quadrata premium CLN Modello CCC40EP

La crepiera quadrata premium CLN Modello CCC40EP è progettata per bar, creperie, chioschi e locali che vogliono offrire crêpes dolci e salate con una cottura uniforme e risultati professionali costanti durante tutto il servizio.

La struttura quadrata in acciaio inox consente un inserimento ottimale su banchi lineari o ad angolo, sfruttando al meglio lo spazio disponibile nelle postazioni di lavoro.

Struttura quadrata in acciaio inox

La macchina è dotata di una struttura in acciaio inossidabile, materiale robusto, igienico e resistente alla corrosione, ideale per l'uso intensivo nelle cucine professionali.

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

Piastra in ghisa Ø 40 cm spessore 27 mm

La piastra di cottura in ghisa con diametro 40 cm e spessore di 27 mm assicura un'eccellente distribuzione e accumulo del calore, permettendo di ottenere crêpes dorate e omogenee su tutta la superficie.

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.

Controlli semplici con interruttore e termostato di sicurezza

La crepiera CCC40EP è dotata di interruttore on/off facilmente accessibile, che permette di avviare e arrestare la macchina in modo immediato e sicuro.

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

Potenza 2,7 kW 230 V e dimensioni compatte

Con una potenza di 2,7 kW alimentata a 230 V, la crepiera raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio e la mantiene stabile, garantendo una produzione continua di crêpes anche durante i picchi di lavoro.

Il peso di 22 kg e le dimensioni contenute la rendono stabile sul piano di lavoro e al tempo stesso facilmente integrabile in diverse configurazioni di banco.

Dati tecnici crepiera quadrata premium CLN CCC40EP

- Struttura quadrata in acciaio inossidabile.
- Piastra di cottura in ghisa Ø 40 cm.
- Spessore piastra: 27 mm.
- Interruttore on/off.
- Termostato di sicurezza.
- Potenza: 2,7 kW / 230 V.
- Peso: 22 kg.
- Lunghezza: 43 cm.
- Profondità: 44,5 cm.
- Altezza: 18 cm.
- Temperatura di esercizio: 140 / 300 °C.

Ideale per creperie, bar e chioschi

La crepiera quadrata premium CLN CCC40EP è ideale per chi desidera una macchina affidabile, robusta e semplice da usare, capace di sostenere ritmi di lavoro elevati senza rinunciare alla qualità del prodotto finito.

È una soluzione perfetta per ampliare il menù con crêpes di grande formato, aumentando l'appeal del locale e lo scontrino medio con proposte dolci e salate per ogni momento della giornata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	18
Lunghezza (cm)	43

Attributo	Valore
Profondità (cm)	44.5
Temperatura °C	140/300
Model Number for EPREL	CCC40EP