

SKU: CCHCC40E

Ristosubito

Carrello per crepes CLN Struttura in acciaio inox Modello CCHCC40E



Descrizione

Carrello per crepes CLN modello CCHCC40E per corner dedicati

Il carrello per crepes CLN modello CCHCC40E è pensato per chi desidera creare un corner crepes professionale, curato nell'estetica e pronto per lavorare in modo continuativo. La struttura in acciaio inox con crepiera elettrica Ø 40 cm integrata, vetro di protezione e armadio inferiore offre una postazione completa, ideale per bar, chioschi, locali di street food e punti vendita itineranti.

Grazie al design compatto ma robusto e alla presenza di ruote con freno, il carrello può essere posizionato dove serve e bloccato in sicurezza durante il servizio. È una soluzione che unisce funzionalità, immagine e praticità, pensata per valorizzare la preparazione delle crêpes agli occhi del cliente e rendere il lavoro dello staff più fluido.

Struttura in acciaio inox robusta e igienica

La struttura del carrello è realizzata interamente in acciaio inox, materiale che garantisce resistenza meccanica, lunga durata nel tempo e un alto livello di igiene. L'acciaio inox sopporta senza problemi lavaggi frequenti, prodotti detergenti professionali e le sollecitazioni tipiche degli ambienti Horeca, mantenendo nel tempo un aspetto pulito e professionale.

Le superfici lisce e i profili ben rifiniti facilitano le operazioni di pulizia quotidiana, riducendo punti

critici dove potrebbero accumularsi residui di impasto, farciture o zuccheri. Questo consente di lavorare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie e di presentare ai clienti un banco sempre ordinato e gradevole.

Vetro di protezione removibile e display frontale a LED

Il vetro di protezione removibile crea una barriera trasparente tra l'area di lavoro e il cliente, proteggendo la zona cottura e gli ingredienti da contatti accidentali e contaminazioni. Allo stesso tempo, permette di mantenere la preparazione delle crêpes ben visibile, trasformando il servizio in un vero elemento scenografico all'interno del locale.

Il frontale del carrello è dotato di display personalizzabile con retroilluminazione a LED, ideale per valorizzare il corner crepes con il logo, una grafica dedicata o messaggi promozionali. L'illuminazione a LED contribuisce a catturare l'attenzione dei clienti e a rendere il carrello un punto focale all'interno dello spazio vendita.

Armadio inferiore con guide regolabili e contenitore rifiuti

Nella parte inferiore del carrello è presente un armadio di servizio con misure L84 x P58 x H49,5 cm, pensato per lo stoccaggio ordinato di ingredienti, utensili, imballaggi o scorte di prodotto. All'interno sono presenti 3 guide regolabili in altezza, che permettono di organizzare ripiani o contenitori a seconda delle proprie esigenze operative.

Il contenitore raccogli rifiuti integrato contribuisce a mantenere il piano di lavoro sempre pulito, consentendo di gestire in modo pratico piccoli scarti, tovaglioli o confezioni vuote. In questo modo il carrello rimane ordinato anche nei momenti di maggiore affluenza, migliorando la percezione complessiva del servizio da parte dei clienti.

Crepiera elettrica Ø 40 cm integrata

Il carrello CCHCC40E ospita una crepiera elettrica con piano di cottura Ø 40 cm, dimensione ideale per crêpes di formato professionale, adatte sia a proposte dolci che salate. La piastra offre una superficie ampia e uniforme, pensata per garantire una cottura omogenea e un'ottima resa visiva delle preparazioni.

La crepiera è gestita tramite interruttore ON/OFF e lavora in abbinamento a un termostato di sicurezza, che interviene in caso di sovratemperature, aumentando il livello di protezione per operatore e attrezzatura. Questa configurazione rende l'utilizzo intuitivo anche per personale non altamente specializzato, con una curva di apprendimento rapida.

Mobilità e stabilità: ruote con freno

Il carrello è equipaggiato con 4 ruote, di cui 2 dotate di freno, per combinare in modo ideale mobilità e stabilità. Puoi spostare facilmente la postazione crepes all'interno del locale, verso l'ingresso, la veranda o un'area esterna, e bloccarla in sicurezza durante le fasi di cottura e servizio.

Le ruote con freno evitano movimenti indesiderati mentre si lavora sulla piastra o si farciscono le crêpes, aumentando la sicurezza operativa e la sensazione di solidità della postazione.

Alimentazione elettrica, potenza e temperatura di esercizio

Dal punto di vista elettrico, il carrello per crepes CLN CCHCC40E lavora con una potenza pari a 2,7 kW + 14 W a 230 V, in linea con gli impianti elettrici standard dei bar e delle attività Horeca. Questa potenza consente di raggiungere rapidamente la temperatura di lavoro e di mantenerla in modo costante per tutta la durata del servizio.

La temperatura di esercizio delle piastre è compresa in un range indicativo di 140-300 °C, che permette di adattare la cottura al tipo di impasto, allo spessore desiderato e al grado di doratura

richiesto. Il peso complessivo del carrello è pari a 100 kg, valore che assicura stabilità durante l'utilizzo pur mantenendo la possibilità di spostamento grazie alle ruote.

Accessori in dotazione per un servizio completo

Il carrello viene fornito con un set di accessori pensato per rendere immediatamente operativa la postazione. In dotazione sono inclusi 7 contenitori in porcellana, ideali per esporre creme, confetture, frutta secca, zuccheri aromatizzati e topping in modo ordinato e igienico.

Completano il kit 1 rastrello in alluminio e 1 spatola, strumenti indispensabili per stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra e per girare le crêpes senza rovinarle. Grazie a questi accessori non è necessario acquistare ulteriori elementi per iniziare a lavorare, con un avviamento rapido del servizio.

Dimensioni e vantaggi per la tua attività

Il carrello per crepes CLN CCHCC40E misura 104 cm in lunghezza, 70,8 cm in profondità e 115 cm in altezza, dimensioni che lo rendono adatto sia a spazi interni sia a contesti esterni come fiere, eventi e manifestazioni. L'ingombro studiato consente di ottenere una postazione completa in uno spazio relativamente contenuto, facilitando l'inserimento anche in locali già strutturati.

Scegliere questo carrello significa dotarsi di un corner crepes ad alta visibilità, semplice da gestire e pensato per offrire al cliente un'esperienza coinvolgente. È una soluzione ideale per aumentare lo scontrino medio, ampliare il menù e differenziarsi dalla concorrenza con un prodotto sempre apprezzato e adatto a tutte le fasce di pubblico.

Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle caratteristiche tecniche più importanti del carrello per crepes CLN modello CCHCC40E:

- Struttura in acciaio inox
- Vetro di protezione removibile
- Crepiera elettrica Ø 40 cm inclusa
- Interruttore ON/OFF
- Misure armadio: L84 x P58 x H49,5 cm
- 3 guide regolabili in altezza nell'armadio
- Termostato di sicurezza
- Contenitore raccogli rifiuti integrato
- Display frontale personalizzabile con retroilluminazione a LED
- 4 ruote totali, di cui 2 con freno
- Potenza 2,7 kW + 14 W / 230 V
- Peso 100 kg
- Lunghezza 104 cm, profondità 70,8 cm, altezza 115 cm
- Range temperatura: circa 140-300 °C

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	115
Lunghezza (cm)	104
Profondità (cm)	70.8
Temperatura °C	140/300