

SKU: CCHCCD40E

Ristosubito

Carrello per crepes doppio CLN Struttura in acciaio inox Modello CCHCCD40E



Descrizione

Carrello per crepes doppio CLN modello CCHCCD40E

Il carrello per crepes doppio CLN modello CCHCCD40E è pensato per chi desidera una postazione crepes ad alta produttività, capace di gestire un flusso elevato di clienti in maniera ordinata e professionale. La struttura in acciaio inox con vetro di protezione removibile e 2 crepiere elettriche Ø 40 cm incluse permette di allestire un corner crepes completo, ideale per bar, chioschi, locali di street food, gelaterie e contesti itineranti.

Questo carrello è la scelta giusta per chi vuole unire immagine e funzionalità: da un lato offre una presenza scenografica forte all'interno del locale, dall'altro mette a disposizione dello staff una postazione di lavoro razionale, sicura e studiata per l'utilizzo intensivo quotidiano.

Struttura in acciaio inox robusta e igienica

Il cuore del carrello è la struttura in acciaio inox, materiale che garantisce solidità, durata nel tempo e un elevato standard igienico, indispensabile per il settore Horeca. L'acciaio inox resiste alla corrosione, ai lavaggi frequenti e agli sbalzi termici, mantenendo nel tempo un aspetto pulito e professionale anche in caso di uso continuo.

Le superfici lisce e i bordi ben rifiniti facilitano le operazioni di pulizia a fine servizio, riducendo i punti di accumulo di residui di impasto, farciture o zuccheri. Questo consente di lavorare nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie e di presentare ai clienti un banco sempre ordinato e gradevole alla vista.

Vetro di protezione removibile e frontale a LED

Il vetro di protezione removibile crea una barriera trasparente tra la zona di lavoro e il pubblico, proteggendo le piastre e gli ingredienti da contatti accidentali e contaminazioni. Allo stesso tempo, permette ai clienti di assistere alla preparazione delle crêpes, trasformando il servizio in un vero elemento di richiamo per il locale.

Il frontale del carrello è dotato di display personalizzabile con retroilluminazione a LED, ideale per mettere in evidenza il logo, una grafica dedicata o messaggi promozionali. L'illuminazione a LED contribuisce a rendere il corner crepes ben visibile anche in ambienti affollati, aumentando l'attrattiva complessiva della postazione.

Doppi armadi laterali per uno stoccaggio organizzato

Il carrello è equipaggiato con due armadi laterali, ciascuno con misure L60 x P58 x H50 cm, pensati per ospitare scorte di ingredienti, utensili, contenitori e materiale di servizio. La doppia configurazione consente di separare, se necessario, prodotti dolci e salati, packaging o utensileria, rendendo più efficiente l'organizzazione del lavoro.

All'interno degli armadi è possibile strutturare lo spazio in modo ordinato, così da ridurre i tempi di ricerca del materiale e mantenere il piano di lavoro superiore il più possibile libero e pulito. La presenza di 2 contenitori raccogli rifiuti integrati facilita la gestione degli scarti e contribuisce a mantenere il carrello sempre in ordine durante il servizio.

Doppia crepiera elettrica Ø 40 cm per alta produttività

Il carrello CCHCCD40E include 2 crepiere elettriche con piano di cottura Ø 40 cm, ideali per chi deve servire un grande numero di crêpes in tempi rapidi. Le due piastre permettono di lavorare in parallelo, dedicando ad esempio una piastra alle preparazioni dolci e l'altra alle salate, oppure gestendo contemporaneamente più ordini nelle ore di punta.

Ogni crepiera è dotata di interruttore ON/OFF dedicato, così da poter attivare una o entrambe le piastre a seconda delle esigenze del momento, con un controllo puntuale sui consumi. I due termostati di sicurezza integrati aumentano il livello di protezione, intervenendo in caso di sovratemperatura e salvaguardando attrezzatura e operatore.

Mobilità e stabilità: ruote con freno

Il carrello è dotato di 4 ruote, di cui 2 con freno, per offrire il giusto equilibrio tra mobilità e stabilità. Puoi spostare facilmente la postazione crepes in diversi punti del locale, all'ingresso, in veranda o in spazi esterni, e bloccarla in sicurezza durante le fasi di cottura e servizio.

Le ruote con freno evitano movimenti indesiderati mentre si lavora sulle piastre o si farciscono le crêpes, aumentando la sicurezza e la precisione operativa. Questa caratteristica è particolarmente utile in contesti ad alto afflusso, come fiere, eventi o ambienti con forte passaggio di pubblico.

Alimentazione elettrica, potenza e temperatura

Dal punto di vista elettrico, il carrello per crepes doppio CLN lavora con una potenza complessiva di 5,4 kW + 28 W a 230 V, in linea con gli impianti standard delle attività Horeca. La potenza è dimensionata per garantire un rapido raggiungimento della temperatura di esercizio e una buona capacità di mantenimento durante l'utilizzo intensivo.

La temperatura di esercizio delle piastre si colloca in un range indicativo di 140-300 °C, permettendo di adattare la cottura in base al tipo di impasto, allo spessore desiderato e al grado di doratura richiesto. Il peso complessivo del carrello è pari a 145 kg, valore che assicura grande stabilità durante il lavoro, pur mantenendo la possibilità di movimentazione grazie alle ruote integrate.

Accessori in dotazione per un servizio immediato

Il carrello per crepes doppio CLN viene fornito con un kit di accessori già incluso, pensato per rendere la postazione operativa fin da subito. In dotazione trovi 11 contenitori in porcellana, ideali per organizzare e presentare in modo ordinato creme, salse, frutta secca, zuccheri aromatizzati e topping.

Completano l'equipaggiamento 1 rastrello in alluminio e 1 spatola, strumenti indispensabili per stendere l'impasto in maniera uniforme sulla piastra e per girare le crêpes senza rovinarle. Grazie a questi accessori non è necessario acquistare ulteriori elementi per avviare il servizio, con un notevole risparmio di tempo nella fase di start-up.

Dimensioni e vantaggi per la tua attività

Il carrello per crepes doppio CLN modello CCHCCD40E misura 151,6 cm in lunghezza, 67,5 cm in profondità e 115 cm in altezza, dimensioni che offrono un'ampia superficie di lavoro restando compatibili con molti layout di locali. L'ingombro studiato permette di collocare il carrello sia in spazi interni sia in aree esterne, rendendolo adatto a bar, chioschi, gelaterie, fiere ed eventi.

Scegliere questo carrello significa dotarsi di una postazione crepes ad alta capacità produttiva, con un'immagine forte e professionale e una gestione del lavoro ottimizzata. È la soluzione ideale per aumentare lo scontrino medio, differenziarsi dalla concorrenza e offrire ai clienti un prodotto sempre molto apprezzato, con una preparazione che diventa anche spettacolo.

Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle caratteristiche tecniche più importanti del carrello per crepes doppio CLN modello CCHCCD40E:

- Struttura in acciaio inox
- Vetro di protezione removibile
- 2 crepiere elettriche Ø 40 cm incluse
- 2 interruttori ON/OFF dedicati
- 2 termostati di sicurezza
- 2 contenitori raccogli rifiuti integrati
- Display frontale personalizzabile con retroilluminazione a LED
- 4 ruote totali, di cui 2 con freno
- Potenza 5,4 kW + 28 W / 230 V
- Peso 145 kg
- 11 contenitori in porcellana in dotazione
- 1 rastrello in alluminio e 1 spatola inclusi
- Lunghezza 151,6 cm, profondità 67,5 cm, altezza 115 cm
- Range temperatura: circa 140-300 °C

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	115
Lunghezza (cm)	151.6
Profondità (cm)	67.5
Temperatura °C	140/300