

SKU: CCHCR40EA

Ristosubito

Carrello per crepes CLN Struttura in acciaio inox Removibile Modello CCHCR40EA



Descrizione

Carrello per crepes CLN modello CCHCR40EA per bar e street food

Il carrello per crepes CLN modello CCHCR40EA è pensato per chi desidera una postazione mobile, compatta e professionale per la preparazione di crêpes dolci e salate. Grazie alla struttura in acciaio inox con crepiera elettrica Ø 40 cm inclusa e removibile, questo carrello è ideale per bar, chioschi, locali di street food e attività itineranti che vogliono offrire un servizio crepes flessibile e di forte impatto visivo.

La configurazione con armadio inferiore, vetro di protezione e piano di lavoro superiore permette di organizzare ingredienti, utensili e accessori in modo ordinato, mantenendo al contempo un aspetto curato verso il cliente. È una soluzione studiata per lavorare in sicurezza, con una buona capacità di stoccaggio e una mobilità che consente di spostare facilmente il corner crepes dove serve.

Struttura in acciaio inox robusta e igienica

Il carrello è realizzato con struttura in acciaio inox, materiale che garantisce solidità, lunga durata nel tempo e massima igiene, caratteristiche essenziali per l'utilizzo in contesti professionali. 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 intensivo quotidiano.

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, zucchero o farciture. In questo modo lo staff può garantire un ambiente di lavoro sempre ordinato e conforme alle normative igienico-sanitarie del settore Horeca.

Vetro di protezione removibile e piano di lavoro

Il vetro di protezione removibile svolge una funzione sia estetica sia funzionale: protegge il piano di lavoro e l'area cottura da contatti accidentali e contaminazioni, e al tempo stesso consente al cliente di vedere chiaramente la preparazione delle crêpes. Questa barriera trasparente esalta la presentazione del corner, trasmettendo cura, ordine e professionalità.

Il piano di lavoro superiore è studiato per ospitare la crepiera Ø 40 cm e lasciare spazio sufficiente per utensili e ingredienti di uso frequente. La possibilità di rimuovere il vetro facilita le operazioni di pulizia e manutenzione, oltre a rendere più agevole l'eventuale riconfigurazione della postazione.

Armadio inferiore con ripiano scorrevole

Nella parte inferiore del carrello è presente un armadio con misure L80 x P51 x H24 cm, pensato per lo stoccaggio di ingredienti, contenitori, imballaggi o piccola utensileria. All'interno dell'armadio è inserito un pratico ripiano scorrevole che facilita l'accesso al materiale riposto, evitando inutili piegamenti o movimenti scomodi durante il servizio.

Questa soluzione consente di avere sempre a portata di mano ciò che serve per la preparazione delle crêpes, senza dover allontanarsi dalla postazione e mantenendo il banco di lavoro superiore il più possibile libero e ordinato.

Crepiera elettrica Ø 40 cm inclusa e removibile

Il carrello viene fornito completo di crepiera elettrica Ø 40 cm, già predisposta per l'integrazione sul piano di lavoro. Il diametro della piastra è ideale per crêpes di dimensioni professionali, adatte sia a farciture dolci sia salate, con una resa visiva importante e porzioni generose.

La crepiera è removibile, caratteristica che aggiunge flessibilità all'utilizzo: può essere utilizzata direttamente sul carrello oppure spostata su altri banchi a seconda delle esigenze di servizio o della configurazione degli spazi. In questo modo l'attrezzatura si adatta facilmente a stagionalità, eventi e diverse modalità operative.

Ruote con freno per mobilità e stabilità

Il carrello è equipaggiato con 4 ruote, di cui 2 dotate di freno, per garantire un perfetto equilibrio tra mobilità e stabilità. Puoi spostare la postazione crepes in diversi punti del locale, in veranda o all'esterno in occasione di eventi, e bloccarla in sicurezza durante il servizio.

Le ruote con freno evitano movimenti indesiderati durante la cottura e la farcitura, garantendo un lavoro più sicuro per l'operatore e un aspetto più ordinato e professionale agli occhi del cliente.

Alimentazione elettrica e potenza

La dotazione tecnica prevede una potenza complessiva di 2,7 kW + 750 W a 230 V, configurazione che combina la potenza della crepiera con quella degli eventuali componenti elettrici integrati. Questa potenza consente di raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e di mantenerla costante anche in condizioni di utilizzo intensivo.

L'alimentazione a 230 V è compatibile con gli impianti standard presenti nella maggior parte dei bar, chioschi e attività itineranti, semplificando le operazioni di installazione e collegamento.

Kit accessori in dotazione

In dotazione al carrello per crepes CLN trovi 7 contenitori in porcellana, ideali per organizzare e presentare in modo ordinato creme, salse, confetture, zuccheri aromatizzati e altri ingredienti di farcitura. La porcellana offre un aspetto elegante e garantisce igiene e facilità di pulizia.

Il kit comprende inoltre 1 rastrello in alluminio e 1 spatola, strumenti fondamentali per distribuire uniformemente l'impasto sulla piastra e per girare le crêpes senza danneggiarle. Grazie a questi accessori, la postazione è operativa fin da subito, senza bisogno di ulteriori acquisti.

Dimensioni, peso e dati tecnici principali

Il carrello per crepes CLN modello CCHCR40EA è dimensionato per garantire un buon equilibrio tra compattezza e funzionalità. Misura 90,3 cm in lunghezza, 62,5 cm in profondità e 115 cm in altezza, dimensioni che lo rendono adatto sia a spazi interni sia a contesti esterni come fiere e manifestazioni.

Il peso complessivo è pari a 60,7 kg, sufficiente a garantire stabilità durante il servizio, pur restando gestibile grazie alle ruote integrate. La temperatura indicata in scheda è di 75 °C, valore legato alle condizioni di esercizio previste dal costruttore.

Vantaggi per la tua attività

Scegliere il carrello per crepes CLN CCHCR40EA significa dotarsi di una postazione completa, mobile e professionale, perfetta per chi vuole valorizzare l'offerta di crêpes con un corner dedicato. La combinazione tra struttura in acciaio inox, crepiera Ø 40 cm removibile, armadio con ripiano scorrevole, vetro di protezione e accessori in dotazione rende questo carrello un investimento ad alta redditività.

È la soluzione ideale per locali che puntano su versatilità e scenografia del servizio: puoi spostare il carrello dove c'è più afflusso, partecipare a eventi o creare un angolo tematico all'interno del tuo bar o chiosco, differenziandoti dalla concorrenza e aumentando lo scontrino medio.

Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle caratteristiche tecniche più importanti del carrello per crepes CLN modello CCHCR40EA:

- Struttura in acciaio inox
- Vetro di protezione removibile
- Crepiera elettrica Ø 40 cm inclusa e removibile
- Misure armadio: L80 x P51 x H24 cm
- 1 ripiano scorrevole nell'armadio
- 4 ruote totali, di cui 2 con freno
- Potenza 2,7 kW + 750 W / 230 V
- Peso 60,7 kg
- 7 contenitori in porcellana inclusi
- 1 rastrello in alluminio e 1 spatola in dotazione
- Lunghezza 90,3 cm, profondità 62,5 cm, altezza 115 cm

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	115
Lunghezza (cm)	90.3
Profondità (cm)	62.5
Temperatura °C	75