

SKU: CCR35E

**Ristosubito**

## **Crepiera tonda CLN Struttura in acciaio inox Piastra in ghisa Modello CCR35E**



### **Descrizione**

#### **Crepiera tonda professionale CLN Modello CCR35E**

La crepiera tonda CLN Modello CCR35E è progettata per bar, creperie, chioschi e locali che desiderano preparare crêpes dolci e salate con una cottura uniforme e risultati costanti durante tutto il servizio.

Grazie alla sua struttura compatta e alla piastra tonda in ghisa, questa crepiera si inserisce facilmente su banchi di lavoro anche ridotti, mantenendo comunque prestazioni professionali adeguate alle esigenze del settore Horeca.

#### **Struttura in acciaio inox robusta e igienica**

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

Il design semplice e lineare facilita le operazioni di pulizia quotidiana, contribuendo a mantenere elevati standard igienici nell'area di preparazione alimenti.

#### **Piastra in ghisa Ø 35 cm per cottura uniforme**

La piastra di cottura in ghisa con diametro 35 cm garantisce un'eccellente distribuzione del calore su tutta la superficie, consentendo di ottenere crêpes ben cotte, dorate e omogenee.

Il diametro da 35 cm è ideale per crêpes di dimensioni standard, perfette da farcire con ingredienti dolci o salati e da servire direttamente al piatto o da asporto.

## Termostato di sicurezza e controllo della temperatura

La presenza del termostato di sicurezza contribuisce a proteggere la macchina da surriscaldamenti eccessivi, aumentando l'affidabilità e la durata nel tempo dell'apparecchiatura.

Il controllo della temperatura permette di adattare la cottura alle diverse ricette, mantenendo costante il calore necessario per lavorare in continuità durante i momenti di maggiore affluenza.

## Potenza 2,2 kW 230 V e dimensioni compatte

Con una potenza di 2,2 kW alimentata a 230 V, la crepiera CCR35E raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio, consentendo di ridurre i tempi di attesa tra una cottura e l'altra.

Il peso contenuto di 13 kg e il diametro prodotto di 37 cm permettono un facile posizionamento e spostamento sul banco lavoro, pur garantendo stabilità durante l'utilizzo.

## Dati tecnici crepiera tonda CLN CCR35E

- Struttura rotonda in acciaio inossidabile.
- Piastra di cottura in ghisa Ø 35 cm.
- Potenza: 2,2 kW.
- Alimentazione: 230 V.
- Termostato di sicurezza integrato.
- Peso: 13 kg.
- Altezza: 13 cm.
- Diametro prodotto: 37 cm.
- Temperatura di esercizio: 60 / 300 °C.

## Ideale per locali con servizio continuativo

La crepiera tonda CLN CCR35E è indicata per tutte le attività che desiderano offrire crêpes di qualità in modo semplice e veloce, mantenendo un buon equilibrio tra consumo energetico e produttività.

È la soluzione ideale per ampliare il menù con un prodotto versatile e apprezzato, adatto sia a colazioni e merende sia a proposte salate per pause pranzo e street food.

## Scheda Tecnica

| Attributo              | Valore |
|------------------------|--------|
| Altezza (cm)           | 13     |
| Diametro Prodotto      | 37     |
| Temperatura °C         | 60/300 |
| Model Number for EPREL | CCR35E |