

SKU: CCR40E

Ristosubito

Crepiera tonda CLN Struttura in acciaio inox Piastra in ghisa Modello CCR40E



Descrizione

Crepiera tonda professionale CLN Modello CCR40E

La crepiera tonda CLN Modello CCR40E è pensata per bar, creperie, chioschi e locali che desiderano proporre crêpes dolci e salate con una cottura uniforme e tempi di preparazione rapidi.

Grazie alla struttura compatta e alla piastra tonda in ghisa, questa crepiera si adatta facilmente a diversi contesti di lavoro, dal banco bar ai corner street food, mantenendo prestazioni professionali costanti.

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 adatto all'utilizzo intensivo tipico del settore Horeca.

Il design pulito e lineare facilita la manutenzione quotidiana, contribuendo a mantenere elevati standard igienici nell'area di preparazione.

Piastra in ghisa Ø 40 cm per crêpes grandi

La piastra di cottura in ghisa con diametro 40 cm garantisce un'ottima distribuzione del calore su tutta la superficie, permettendo di ottenere crêpes dorate e omogenee.

Il diametro maggiorato da 40 cm è ideale per crêpes di grandi dimensioni, perfette per farciture generose e per format di vendita da asporto o da piatto.

Termostato di sicurezza e controllo della temperatura

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

Il controllo della temperatura consente di impostare il calore più adatto alle diverse ricette, assicurando continuità di servizio anche nelle ore di punta.

Potenza 2,7 kW 230 V e dimensioni

Con una potenza di 2,7 kW alimentata a 230 V, la crepiera CCR40E raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio e la mantiene stabile per tutta la durata del servizio.

Il peso di 18 kg e il diametro prodotto di 42 cm garantiscono una buona stabilità sul piano di lavoro, pur consentendo un posizionamento agevole nelle diverse postazioni operative.

Dati tecnici crepiera tonda CLN CCR40E

- Struttura rotonda in acciaio inossidabile.
- Piastra di cottura in ghisa Ø 40 cm.
- Potenza: 2,7 kW.
- Alimentazione: 230 V.
- Termostato di sicurezza.
- Peso: 18 kg.
- Altezza: 13 cm.
- Diametro prodotto: 42 cm.
- Temperatura di esercizio: 60 / 300 °C.

Ideale per creperie, bar e chioschi

La crepiera tonda CLN CCR40E è ideale per tutte le attività che vogliono ampliare l'offerta con crêpes di grande formato, mantenendo un buon equilibrio tra consumi energetici e produttività.

È una soluzione perfetta per chi cerca una macchina affidabile, semplice da gestire e capace di garantire crêpes di qualità costante, aumentando l'appeal del proprio menù.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	13
Diametro Prodotto	42
Temperatura °C	60/300
Model Number for EPREL	CCR40E