

SKU: CCR40EP

Ristosubito

Crepiera tonda premium CLN Struttura in acciaio inox Piastra in ghisa Modello CCR40EP



Descrizione

Crepiera tonda premium CLN Modello CCR40EP

La crepiera tonda premium CLN Modello CCR40EP è progettata per bar, creperie, chioschi e locali che desiderano preparare crêpes dolci e salate con una cottura uniforme e una resa professionale costante durante tutto il servizio.

La configurazione rotonda e la qualità costruttiva premium la rendono ideale per chi cerca una macchina robusta e affidabile, capace di lavorare in continuità nelle ore di punta senza cali di prestazioni.

Struttura rotonda in acciaio inox

La struttura rotonda in acciaio inossidabile garantisce resistenza alla corrosione, igiene e facilità di pulizia, qualità fondamentali per l'utilizzo intensivo nelle cucine professionali.

Le superfici lisce e lineari semplificano le operazioni di manutenzione quotidiana, contribuendo a mantenere un ambiente di lavoro ordinato e conforme agli standard del settore Horeca.

Piastra in ghisa Ø 40 cm spessore 27 mm

La piastra di cottura in ghisa ha un diametro di 40 cm e uno spessore di 27 mm, caratteristiche che assicurano un'ottima distribuzione e accumulo del calore, per crêpes dorate e uniformi su tutta la superficie.

Il diametro da 40 cm è perfetto per crêpes di grande formato, ideali per farciture generose e per proposte sia da asporto sia al piatto.

Controlli semplici con interruttore e termostato di sicurezza

La macchina è dotata di interruttore on/off facilmente accessibile, che consente all'operatore di avviare e arrestare la crepiera in modo immediato e sicuro.

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

Potenza 2,7 kW 230 V e caratteristiche tecniche

Con una potenza di 2,7 kW alimentata a 230 V, la crepiera CCR40EP raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio e la mantiene stabile, permettendo una produzione continua di crêpes anche nei momenti di maggiore affluenza.

Il peso di 24 kg e il diametro prodotto di 40 cm garantiscono stabilità sul piano di lavoro, pur consentendo un posizionamento agevole su diversi tipi di banco.

Dati tecnici crepiera tonda premium CLN CCR40EP

- Struttura rotonda in acciaio inossidabile.
- Spessore piastra: 27 mm.
- Piastra di cottura in ghisa Ø 40 cm.
- Interruttore on/off.
- Termostato di sicurezza.
- Potenza: 2,7 kW / 230 V.
- Peso: 24 kg.
- Altezza: 12,4 cm.
- Diametro prodotto: 40 cm.
- Temperatura di esercizio: 140 / 300 °C.

Ideale per creperie e locali ad alto flusso

La crepiera tonda premium CLN CCR40EP è ideale per attività che desiderano un'attrezzatura affidabile e robusta, capace di sostenere ritmi di lavoro elevati e di garantire sempre crêpes di qualità.

È la soluzione perfetta per ampliare il menù con un prodotto molto richiesto, migliorando l'attrattiva del locale e incrementando lo scontrino medio grazie a proposte dolci e salate per ogni momento della giornata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	12,4
Diametro Prodotto	40
Temperatura °C	140/300

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	CCR40EP