

SKU: CPACC40E

Ristosubito

Piano di lavoro per crepes CLN Struttura in acciaio inox Modello CPACC40E



Descrizione

Piano di Lavoro per Crepes Professionale CLN CPACC40E - Struttura in Acciaio Inox con Crepiera Elettrica Ø40 cm

piano di lavoro per crepes CLN modello CPACC40E è la postazione professionale perfetta per preparare crepes veloci e di qualità in contesti ad alto volume come bar, gelaterie, pasticcerie, chioschi street food e catering eventi. Questa **banco crepes con crepiera integrata** unisce robustezza, igiene e praticità: struttura in acciaio inox AISI 304 resistente alla corrosione, **crepiera elettrica Ø40 cm** ad incasso per cotture uniformi, e piano ampio per organizzare ingredienti senza ingombri. Con un design compatto (900x650x465 mm) e peso stabile di 37 kg, si adatta a spazi ridotti mantenendo produttività elevata.

Progettato per un uso intensivo, questo piano lavoro crepes garantisce sicurezza e facilità di pulizia: **vetro di protezione removibile** anti-spruzzi, termostato regolabile da 140°C a 300°C per crepes perfette (dolci o salate), interruttore ON/OFF immediato e termostato di sicurezza. Potenza 2,7 kW / 230V monofase per riscaldamento rapido, ideale per picchi di clientela.

Struttura in acciaio inox con vetro di protezione

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox, materiale resistente, igienico e semplice da pulire, ideale per l'utilizzo intensivo nelle cucine professionali.

Il vetro di protezione removibile tutela gli ingredienti dagli schizzi e dal contatto diretto con il pubblico, mantenendo il banco più ordinato e rispettando le principali esigenze igieniche.

Crepiera elettrica incorporata Ø 40 cm

Il piano di lavoro integra una crepiera elettrica con piastra Ø 40 cm, dimensione ideale per crêpes di grande formato, perfette per farciture dolci e salate.

La presenza di interruttore on/off e termostato di sicurezza consente un utilizzo pratico e sicuro, con controllo della temperatura fino a 300 °C in base alle diverse ricette.

Dotazioni per ingredienti e accessori

In dotazione sono inclusi 7 contenitori in porcellana per ingredienti, ideali per esporre e dosare farciture come creme, marmellate, frutta secca e condimenti vari.

Il piano è inoltre fornito di un porta stampo, un rastrello in alluminio per la stesura dell'impasto e 2 spatole, così da avere subito tutti gli accessori necessari alla produzione.

Dimensioni compatte e potenza

Nonostante l'allestimento completo, il piano di lavoro mantiene dimensioni compatte (90 cm di lunghezza e 65 cm di profondità), risultando adatto anche a banchi con spazio limitato.

La potenza di 2,7 kW a 230 V garantisce un rapido raggiungimento della temperatura di esercizio, permettendo di lavorare in continuità nelle ore di punta.

Dati tecnici piano di lavoro per crepes CPACC40E

- Struttura in acciaio inox.
- Vetro di protezione removibile.
- Crepiera elettrica incorporata Ø 40 cm.
- Interruttore ON/OFF.
- Termostato di sicurezza.
- Potenza: 2,7 kW / 230 V.
- Peso: 37 kg.
- Lunghezza: 90 cm.
- Profondità: 65 cm.
- Altezza: 46,5 cm.
- Temperatura: 140 / 300 °C.
- In dotazione: 7 contenitori in porcellana, 1 porta stampo, 1 rastrello in alluminio, 2 spatole.

È adatto per uso esterno o street food?

Sì, tropicalizzato acciaio inox AISI 304, vetro protezione anti-spruzzi, resiste umidità/caldo fino +43°C.

Ideale per creperie, bar e chioschi

Il piano di lavoro per crepes CLN CPACC40E è la soluzione ideale per chi desidera una postazione compatta, ordinata e completa, che racchiude in un unico modulo crepiera e area ingredienti.

È perfetto per organizzare corner crepes dedicati in bar, chioschi e locali street food, aumentando la produttività e l'appeal del banco agli occhi dei clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	46.5
Lunghezza (cm)	90
Profondità (cm)	65
Temperatura °C	140/300