

SKU: CPACCD40E

## Ristosubito

# Piano di lavoro doppio per crepes CLN Struttura in acciaio inox CPACCD40E



## Descrizione

### Piano di lavoro doppio per crepes CLN modello CPACCD40E

Il piano di lavoro doppio per crepes CLN modello CPACCD40E è una soluzione completa e compatta pensata per bar, chioschi, gelaterie e locali di street food che desiderano gestire un elevato volume di crêpes in modo ordinato e professionale. La struttura in acciaio inox con vetro di protezione removibile e le due crepiere elettriche Ø 40 cm incorporate permettono di allestire un vero e proprio corner dedicato alle crêpes, con un'immagine curata e una postazione di lavoro razionale.

Questo banco è ideale per chi vuole aumentare la produttività, mantenendo al tempo stesso standard elevati di igiene, sicurezza e comfort operativo per lo staff. Tutti gli elementi sono studiati per rendere il lavoro veloce, pulito e scenografico agli occhi del cliente, trasformando la preparazione delle crêpes in un momento di richiamo per il locale.

### Struttura in acciaio inox robusta e igienica

Il piano di lavoro è realizzato con struttura in acciaio inox, materiale che offre resistenza meccanica, durata nel tempo e massima igiene, caratteristiche fondamentali per l'utilizzo in ambito professionale. L'acciaio inox resiste alla corrosione, ai lavaggi frequenti e agli sbalzi termici tipici delle cucine e dei laboratori di pasticceria, consentendo una manutenzione semplice e rapida.

Le superfici piane e i bordi ben rifiniti sono pensati per facilitare la pulizia a fine servizio, riducendo i punti di accumulo di residui di impasto o farciture. In questo modo l'operatore può garantire un banco sempre ordinato e in linea con le normative igienico-sanitarie del settore Horeca.

### Vetro di protezione removibile e area espositiva

Il vetro di protezione removibile svolge una funzione sia estetica che funzionale: protegge il piano di lavoro e gli ingredienti da contatti accidentali e contaminazioni, e allo stesso tempo permette al

cliente di vedere chiaramente la zona di preparazione. Il vetro crea una barriera trasparente che valorizza il banco crepes, trasmettendo un'immagine di pulizia e professionalità, senza penalizzare la visibilità delle lavorazioni.

Essendo removibile, può essere sollevato o smontato nelle fasi di pulizia o quando si rende necessario intervenire con maggiore libertà sul piano di lavoro, mantenendo sempre una grande praticità d'uso.

### **Doppia crepiera elettrica Ø 40 cm incorporata**

Il piano di lavoro ospita due crepiere elettriche incorporate con diametro Ø 40 cm, soluzione pensata per chi deve gestire un flusso continuo di ordini, soprattutto nelle ore di punta o durante eventi e manifestazioni. Le due piastre consentono di cuocere più crêpes in parallelo, riducendo i tempi di attesa e permettendo allo staff di organizzare al meglio la produzione tra dolce e salato.

Le crepiere sono dotate di interruttore ON/OFF e termostato di sicurezza, così da lavorare in tranquillità, con un controllo efficace della temperatura e una protezione aggiuntiva contro eventuali sovratemperature. La potenza totale di 5,4 kW a 230 V garantisce un rapido raggiungimento della temperatura di esercizio e un'ottima capacità di mantenimento durante il servizio continuativo.

### **Accessori in dotazione per un servizio completo**

Il piano di lavoro doppio per crepes viene fornito con un ricco kit di accessori, studiato per rendere subito operativa la postazione. In dotazione trovi 11 contenitori in porcellana, perfetti per organizzare creme, confetture, frutta secca, zuccheri aromatizzati e topping, mantenendo gli ingredienti in ordine e ben visibili.

Completano l'equipaggiamento 1 porta stampo, 1 rastrello in alluminio e 2 spatole, strumenti indispensabili per stendere l'impasto in modo uniforme sulle piastre, girare le crêpes senza danneggiarle e servire il prodotto finito con precisione. Questo set di accessori riduce la necessità di ulteriori acquisti e consente di avviare l'attività in tempi molto rapidi.

### **Dimensioni, temperatura di esercizio e dati tecnici**

Il banco è progettato per offrire una postazione ampia ma gestibile in diversi contesti professionali. Misura 138 cm di lunghezza, 65 cm di profondità e 46,5 cm di altezza, dimensioni che permettono di collocarlo sia in spazi frontali a contatto con il pubblico, sia in retrobanco o in corner dedicati all'interno di locali più ampi.

La temperatura di esercizio delle piastre varia indicativamente tra 140 °C e 300 °C, un range che consente di adattare la cottura a diversi tipi di impasto e livelli di doratura desiderati. Il peso complessivo di 64 kg garantisce stabilità durante l'utilizzo, mantenendo comunque una buona gestibilità in fase di posizionamento.

### **Vantaggi per la tua attività**

Scegliere il piano di lavoro doppio per crepes CLN modello CPACCD40E significa dotarsi di una postazione professionale che unisce design, funzionalità e produttività. La combinazione tra struttura in acciaio inox, vetro di protezione, doppia crepiera Ø 40 cm e kit accessori in dotazione ti permette di offrire un servizio di alto livello con un unico investimento.

È la soluzione ideale per chi vuole creare o potenziare un corner crepes ad alta redditività, migliorare l'esperienza del cliente e ottimizzare i flussi di lavoro dello staff. Con questo banco puoi differenziarti dalla concorrenza, ampliare il menù e aumentare lo scontrino medio con un prodotto sempre apprezzato dal pubblico di tutte le età.

## Specifiche tecniche principali

Di seguito un riepilogo sintetico delle specifiche tecniche più importanti del piano di lavoro doppio per crepes CLN:

- Struttura in acciaio inox
- Vetro di protezione removibile
- 2 crepiere elettriche incorporate Ø 40 cm
- Interruttore ON/OFF
- Termostato di sicurezza
- Potenza totale 5,4 kW / 230 V
- Peso 64 kg
- 11 contenitori in porcellana in dotazione
- 1 porta stampo, 1 rastrello in alluminio, 2 spatole inclusi
- Lunghezza 138 cm, profondità 65 cm, altezza 46,5 cm
- Range di temperatura: circa 140-300 °C

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	46.5
Lunghezza (cm)	138
Profondità (cm)	65
Temperatura °C	140/300