



Piano di lavoro con crepiera doppia integrata h110_210

Postazione professionale con doppia crepiera elettrica da Ø400 mm e accessori inclusi. Dimensioni: L. 1380 x P. 650 x h. 465 mm. Potenza: 5,4 kW.

Il piano di lavoro con crepiera doppia h110_210 è progettato per garantire massima efficienza e produttività nella preparazione di crêpes. Dotato di 2 piastre elettriche indipendenti da Ø400 mm, consente di cuocere contemporaneamente due crêpes, ottimizzando i tempi di servizio anche nei contesti più affollati.

La struttura in acciaio inossidabile assicura robustezza, resistenza alla corrosione e igiene, mentre il vetro di protezione rimovibile garantisce un uso sicuro e professionale. Il piano è completo di 11 contenitori in porcellana, 1 porta tampone in porcellana, 1 rastrello in alluminio e 2 spatole, per una dotazione completa fin dal primo utilizzo.

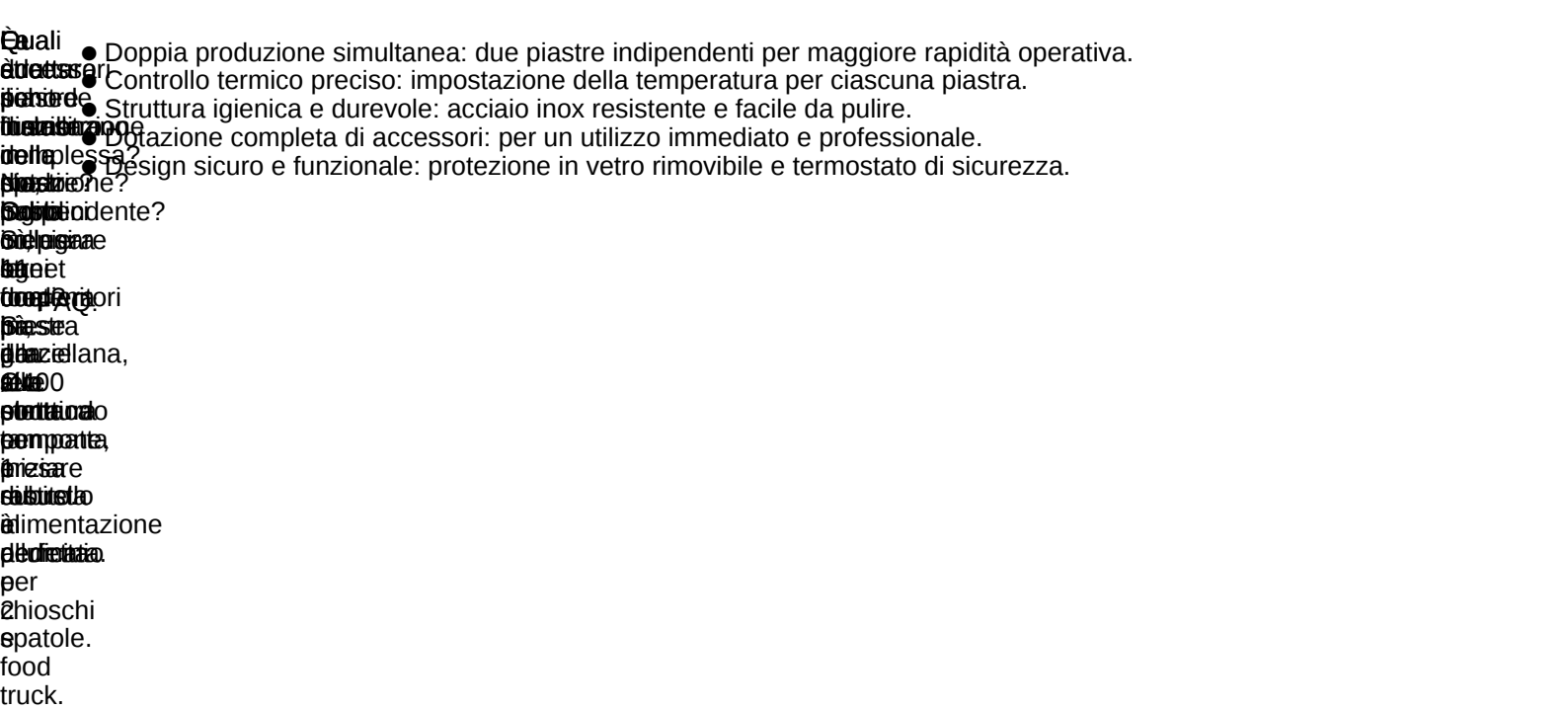
Ciascuna piastra dispone di comandi indipendenti, con termostato regolabile da 140°C a 300°C e termostato di sicurezza, per un controllo preciso della temperatura. Le due prese di corrente separate permettono un utilizzo flessibile e personalizzato.

Scopri il piano lavoro h110_210: doppia efficienza, doppia produttività, ideale per chioschi, food truck e locali ad alta affluenza.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 1380 x P. 650 x h. 465 mm
- Peso: 64 kg
- Potenza totale: 5,4 kW
- Alimentazione: 230 V
- Materiale struttura: acciaio inossidabile
- Crepiere integrate: 2 elettriche indipendenti, Ø400 mm
- Termostato regolabile: da 140°C a 300°C
- Termostato di sicurezza: sì
- Vetro di protezione: rimovibile
- Pulsanti accensione: ON/OFF indipendenti
- Prese di corrente: 2 separate
- Accessori inclusi: 11 contenitori in porcellana; 1 porta tampone in porcellana; 1 rastrello in alluminio; 2 spatole

Benefici per l'utente:



- Doppia produzione simultanea: due piastre indipendenti per maggiore rapidità operativa.
- Controllo termico preciso: impostazione della temperatura per ciascuna piastra.
- Struttura igienica e durevole: acciaio inox resistente e facile da pulire.
- Dotazione completa di accessori: per un utilizzo immediato e professionale.
- Design sicuro e funzionale: protezione in vetro rimovibile e termostato di sicurezza.

Mini guida all'acquisto:

Il piano di lavoro con crepiera doppia h110_210 rappresenta una soluzione completa per chi desidera offrire un servizio rapido e professionale nella preparazione delle crêpes. Grazie alla presenza di due piastre elettriche indipendenti, questo modello è ideale per chioschi, bistrot, food truck, sagre ed eventi gastronomici dove il tempo di attesa va minimizzato e la qualità deve restare elevata.

L'ampia dotazione di accessori inclusi, come i contenitori in porcellana, le spatole e il rastrello, consente un'organizzazione del piano di lavoro efficiente e funzionale. La presenza di termoregolazione indipendente per ciascuna crepiera permette di gestire diverse preparazioni contemporaneamente, come crêpes dolci e salate, senza interferenze.

La struttura in acciaio inox con vetro protettivo garantisce igiene, resistenza e facilità di pulizia, mentre il design compatto ma solido lo rende adatto anche ad ambienti con spazio limitato. Se stai cercando una soluzione performante e pronta all'uso per aumentare la produttività e la qualità del servizio, questo modello è sicuramente un investimento strategico.

Piano lavoro doppia crepiera, Postazione crêpes professionale, Crepiera elettrica doppia integrata, Struttura per crêpes in acciaio inox, Crepiera da banco con accessori.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 465.0000
- **Lunghezza in millimetri** 1380.0000
- **Profondità in millimetri** 650.0000
- **Potenza** 5400 W

Piano di lavoro con crepiera doppia integrata h110_210

Piano di lavoro con crepiera doppia integrata h110_210

Potenza: 5400 W

Altezza in millimetri: 465 mm

Lunghezza in millimetri: 1380 mm

Profondità in millimetri: 650 mm

