



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

CREPERA DE GAS DE SOBREMESA DOBLE CON PLACAS DE COCCIÓN Ø 40 CM - POTENCIA 3600 + 3600 WATT

SKU: PFCRD40GP





PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CREPERA DE GAS DE SOBREMESA DOBLE CON PLACAS DE COCCIÓN Ø 40 CM - POTENCIA 3600 + 3600 WATT

La **crepera profesional de sobremesa** es útil en bares, restaurantes y hoteles para **crear excelentes crepes en poco tiempo**.

La **crepera** tiene una robusta **estructura de acero inoxidable** y la **placa es de hierro fundido rayado**.

La **crepera es fácil de usar** gracias a la presencia de dos mandos **que permiten ajustar la temperatura de 50°C a 280°C**.

La **máquina estándar sale con boquillas GLP**. Boquillas de metano incluidas en el paquete.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	52 kg
Dimensiones	96 × 54 × 45 cm
Temperatura	de 50°C a 280°C
Dimensiones	L900xP480xH270 mm
Número plancha cocción	2
Diámetro placa cocción (cm)	40
Alimentación	GLP – Metano
Potencia absorbida (watt)	3600 + 3600 Watt