



**PROJECT Food**®

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

**CREPERA DE GAS DE SOBREMESA INDIVIDUAL CON PLACA DE COCCIÓN Ø 40 CM -  
POTENCIA 3600 WATT**

**SKU: PFCRS40GP**





**PROJECT Food**®

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### CREPERA DE GAS DE SOBREMESA INDIVIDUAL CON PLACA DE COCCIÓN Ø 40 CM - POTENCIA 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 un solo **comando que permite 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

<b>Peso</b>	26 kg
<b>Dimensiones</b>	53 × 53 × 33 cm
<b>Temperatura</b>	de 50°C a 280°C
<b>Dimensiones</b>	L480xP480xH270 mm
<b>Número plancha cocción</b>	1
<b>Diámetro placa cocción (cm)</b>	40
<b>Alimentación</b>	GLP – Metano
<b>Potencia absorbida (watt)</b>	3600 Watt