



Banco inox per preparazione crepes h418_99

Banco inox per preparazione crepes. Carrello dotato di due piastre con diametro 400 mm.

Banco in acciaio inox progettato per la preparazione di crepes ideale per bar, gelaterie e yogurterie. Carrello con due sportelli completo di alzata refrigerata incorporata adatta per 9 contenitori GN 1/6. La postazione per crepes include due piastre con diametro 400 mm con accensione indipendente.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox
- Con 2 piastre per crepes Ø400 mm
- Con 2 porte
- Con alzata refrigerata in vetro angolare - per 9 x contenitori GN 1/6 (non inclusi)
- Temperatura vetrina refrigerata: da -2 °C a +8 °C; termostato digitale; funzione di sbrinamento automatico; refrigerante: R 290
- Temperatura creperia: da 50° C a 300°C
- Collegamento vetrina refrigerata: 0.38 kW, 240 Volt / 1 L / 50 Hz
- Collegamento creperia: 6.0 kW, 400 Volt / 3 L / 50 Hz
- Dimensioni: L.1210 x P.700 x h.1330 mm
- Il materiale conforme agli standard alimentari europei
- Conformità CE (certificato internazionale TÜV)
- Prodotto nel rispetto delle linee guida in materia di igiene e sicurezza
- Spatola in legno inclusa

N.B.: consegnato senza materiale di collegamento - deve essere collegato da un tecnico

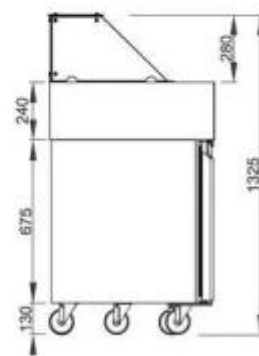
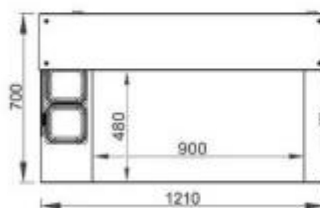
IMPORTANTE: rimuovere prima le viti di trasporto! Le viti di trasporto non rimosse possono danneggiare l'unità

**Immagine puramente indicativa

- Altezza in millimetri 1330.0000
- Lunghezza in millimetri 1210.0000
- Profondità in millimetri 700.0000

HOLITY.COM

Banco inox per preparazione crepes h418_99



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Banco inox per
preparazione crepes h418_99

Altezza in millimetri: 1330 mm

Lunghezza in millimetri: 1210 mm

Profondità in millimetri: 700 mm