



Crepiera professionale con doppia piastra h42103

Macchina per crepes elettrica con doppia piastra da Ø 40 cm rivestite di teflon antiaderente. Doppio termostato regolabile da 50° a 300°C. Potenza: 3+3 kW.

Macchina per crepes professionale con doppia piastra rivestite di teflon antiaderente per garantire una cottura veloce e senza aggiunta di grassi. Struttura robusta in acciaio inox completa di cassetto per riporre gli utensili. Crepiera elettrica per gelateria e bar dotata di termostati regolabile da 50° a 300°C e interruttori On/off.

Caratteristiche tecniche:

- Corpo in acciaio inossidabile
- Piastre rivestite in teflon
- Doppio termostato regolabile da 50° a 300°C
- Interruttore On/Off
- Dotato di cassetto per gli attrezzi
- Dimensioni: 90 x 52 x 24 cm
- Diametro piastre: 40 cm
- Potenza: 3+3 kW
- Alimentazione: 230 V
- Peso: 41 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza** 24 cm
- **Larg.** 90 cm
- **Profondita** 52 cm
- **Tipologia** a 2 piastre
- **alimentazione** elettrica

Crepiera professionale con doppia piastra h42103

Garanzia: 1 anno

Altezza: 24 cm

Larg.: 90 cm

Profondità: 52 cm

Tipologia: a 2 piastre

Alimentazione: elettrica

