



Crepiera professionale con piastra in teflon h42102

Crepiera con piastra Ø 40 cm rivestita in teflon antiaderente. Termostato regolabile da 50° a 300°C. Potenza: 3 kW. Corpo in acciaio inox.

Crepiera professionale con piastra da 40 cm ideale per bar, gelaterie, yogurterie, frutterie e pasticcerie. Corpo robusto in acciaio inox completo di piastra rivestita in teflon antiaderente per una cottura veloce e senza aggiunti di grassi. La crepiera è dotata di termostato regolabile da 50° a 300°C e interruttore On/Off.

Caratteristiche tecniche:

- Corpo in acciaio inox
- Piastra da 40 cm rivestita in teflon
- Interruttore On/Off
- Dimensioni esterne: Ø 40 x 18 cm
- Potenza: 3 kW
- Alimentazione: 230 V
- Peso: 15 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Altezza** 18 cm
- **Larg.** 40 cm
- **Profondita** 40 cm
- **Tipologia** a 1 piastra
- **alimentazione** elettrica

Crepiera professionale con piastra in teflon h42102

Crepiera professionale con piastra in teflon h42102

Garanzia: 1 anno
Altezza: 18 cm
Larg.: 40 cm
Profondita: 40 cm
Tipologia: a 1 piastra
Alimentazione: elettrica



HOLITY.COM