



## Crepiera per pasticcerie h110\_202

Crepiera singola con termostato regolabile da 60 a 300 °C. Dimensioni: Ø 37 x H. 13 cm.

Crepiera professionale con piastra di cottura in ghisa di diametro Ø 35 cm ideale per bar, gelaterie, yogurterie, frutterie e pasticcerie. Realizzata interamente in acciaio inossidabile. La crepiera è dotata di termostato regolabile da 60° a 300°C e termostato di sicurezza.

Caratteristiche tecniche:

- Corpo rotondo in acciaio inox
- Piastra di cottura in ghisa Ø 350 mm
- Termostato regolabile da 60 a 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Dimensioni: Ø 37 x H. 13 cm
- Potenza: 2,2 kW
- Alimentazione: 230 V
- Peso: 13 Kg

\*Immagine puramente indicativa

## INFORMAZIONI

- **Altezza** 13 cm
- **Larg.** 37 cm
- **Profondita** 37 cm
- **Tipologia** a 1 piastra
- **alimentazione** elettrica

### Crepiera per pasticcerie h110\_202

---

Altezza: 13 cm

Larg.: 37 cm

Profondita: 37 cm

Tipologia: a 1 piastra

Alimentazione: elettrica

