

Creperas Eléctricas



Disponibles en versión individual y doble, las creperas eléctricas Crystal Line se utilizan con gran éxito en muchos restaurantes, comedores, puestos de venta ambulante, centros comerciales, etc.

Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas Normas Europeas de Higiene y Seguridad.

La preferencia por un acero inoxidable de alta calidad es la respuesta a la demanda de un producto profesional que no renuncie a una estética moderna.

Características principales:

Cuerpo en acero inoxidable de 1 mm. de espesor, que garantiza una alta resistencia al calentamiento y al peso

Superficie de preparación antiadherente, obtenida a través de un tratamiento especial del acero con hierro fundido, que permite un sistema de limpieza con todo tipo de producto

Quegador redondo de gran amplitud que garantiza una distribución uniforme del calor, así como una combustión sin desperdicios.



CREPERAS ELÉCTRICAS

Modelo	Diámetro (mm.)	Quemadores (nº)	Potencia (Kw.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Tensión (V.)	Peso (Kg.)	Termostato Variable
CR-E40	400	1	3	500x450x220	230/400	23	Si
CR-D240	400	2	3+3	900x450x220	230/400	43	Si

CR E40



CR D240



*Uso recomendado:
Las creperas eléctricas son la solución ideal
para chocolaterías, heladerías, pastelerías
y salones de té.*

Referencia	Modelo	P.V.P.
29.217.13	CR-E40	505,00

Referencia	Modelo	P.V.P.
29.217.14	CR-D240	805,00