TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,1
peso neto (Kg)	15
ancho (mm)	420
profundidad (mm)	420
altura (mm)	110

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CREPADORA ELÉCTRICA PROFESIONAL con PLACA DE COCCIÓN VITROCERÁMICA :

- **crepera vitrocerámica** , **diseñada expresamente para reactivar crepes congeladas** ;
- **estructura de chapa de acero inoxidable** , acabado cepillado scotch brite;
- se tiene especial cuidado en eliminar las rebabas de procesamiento;
- **placa de cocción vitrocerámica lisa;**
- **calefacción con resistencias radiantes de alta eficiencia** ;
- **regulación de temperatura hasta 300°C mediante regulador de energía y luz indicadora** ;
- cable con enchufe;
- pies ajustables.

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TP-CRE42V	Crepera eléctrica con placa vitrocerámica lisa, regulación de temperatura hasta 300°C, V.230/1, Kw.2,1, Peso 15 Kg, dim.mm.420x420x110h	**€ 365,73** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días