Crêpière professionnelle électrique – Ø 400 mm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence HKN-CSE400

Description brève du produit :

Description du produit :

La crêpière professionnelle électrique est conçue pour la préparation de crêpes dans les restaurants, crêperies, hôtels et établissements de restauration. Équipée d'une plaque de cuisson ronde en fonte de 400 mm de diamètre, elle assure une surface adaptée à la cuisson des crêpes.

Son corps en acier inoxydable lui confère une conception adaptée à un usage professionnel. Avec une puissance de 3 kW et une alimentation de 220 V, cette crêpière est idéale pour les cuisines professionnelles et les établissements de restauration.

Elle est livrée avec un répartiteur de pâte en bois en forme de T, permettant d'étaler uniformément la pâte sur la surface de cuisson.

Caractéristiques techniques

- **Type :** Crêpière professionnelle électrique
- **Diamètre de la plaque :** 400 mm
- **Matériau de la plaque :** Fonte
- **Matériau du corps :** Acier inoxydable
- **Accessoire inclus :** Répartiteur de pâte en bois en forme de T

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an
largeur_mm: 450
hauteur_mm: 230
Poids brut [kg]: 15.64
Hauteur brute [mm]: 260
Poids net [kg]: 12.8
Largeur brute [mm]: 500
matériel: Inox
Type de contrôle: Mécanique
diamètre_mm: 400
longueur_mm: 490
Longueur brute [mm]: 520
Puissance (KW): 3