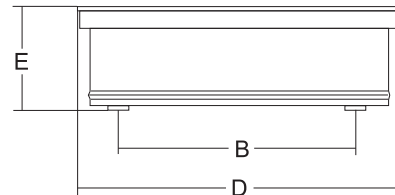
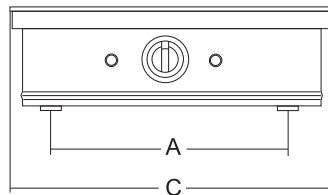


CREPES

crepiere
crêpes



- Struttura in acciaio inox.
 - Forma semplice e compatta.
 - Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro.
 - Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale.
 - Controllo a mezzo simostato.
 - Resistenze corazzate.
 - Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.
 - Disponibile sia con piano liscio che con bordo rialzato.
- *Structure in stainless steel.*
 - *Simple and compact shape.*
 - *Overall dimensions is the work surface.*
 - *Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution.*
 - *Symostat control.*
 - *Shock-proof coated heating elements.*
 - *Adjustable feet for a safe and steady placing.*
 - *With smooth surface or with mould available.*



				A	B	C	D	E			
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Crepes 1	2.000	1ph	350	200	200	350	350	135	9.5	410x430x220	10.5
Crepes 1B	2.000	1ph	350	200	200	350	350	135	9.5	410x430x220	10.5



CREPES 1B