

**Linea: MAQUINARIAS DE PANADERIA**

**Referencia: CREP-1 / CREP-2**

**Beneficios:**

- Facil utilidad
- Ajustes de temperatura
- Base antiadherente
- Pueden realizarse muchas recetas
- Sistema de seguridad por si llega a altas temperaturas
- Crepera de un puesto y dos puestos
- Posee cajón inferior para guardar elementos (Accesorios)

**Usos principales:**

- Restaurantes
- Comidas rapidas
- Hoteles
- Panaderias
- Ferias

| ESPECIFICACIONES TECNICAS    |  |             |
|------------------------------|--|-------------|
| Referencia                   | CREP-1   | CREP-2      |
| Crepera                      | Uno y dos puestos                                    |             |
| Estructura                   | Acero inoxidable                                     |             |
| Temporizador                 | Si   |             |
| Plato superior               | En teflón antiadherente                              |             |
| Diametro del plato           | 40 ø   | 40 ø        |
| Controlador de temperatura   | Si   |             |
| Corriente electrica          | 110V / 60Hz  |             |
| Adaptador a corriente        | Cable AC, 110 V                                      |             |
| Accesorios                   | Manual de usuario, rastrillo para distribuir la masa |             |
| Peso neto / Peso con empaque | 15.5 / 17kg  | 26 / 28.5kg |
| Dimensiones                  | 45x45x21cm   | 86x45x21cm  |
| Dimensiones con empaque      | 51x51x27cm   | 91x52x27cm  |