

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



| FICHE TECHNIQUE | | |
|-------------------------|----------|--|
| alimentation électrique | Monofase | |
| Volts | V 230/1 | |
| fréquence (Hz) | 50 | |
| puissance (KW) | 2,1 | |
| poids net (Kg) | 15 | |
| largeur (mm) | 420 | |
| profondeur (mm) | 420 | |
| hauteur (mm) | 110 | |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CREEPER ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL avec PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE :

- o crêpière vitrocéramique, spécialement conçue pour réactiver les crêpes surgelées;
- **structure en tôle d'acier inoxydable** , finition brossée scotch brite ;
- un soin particulier est apporté à l'élimination des bavures de traitement ;
- o plaque de cuisson en vitrocéramique lisse;
- $\ \, \circ \ \, \text{chauffage avec r\'esistances radiantes \'a haut rendement} \, ; \\$
- ∘ régulation de la température jusqu'à 300°C via régulateur d'énergie et voyant lumineux ;
- o câble avec fiche;
- Pieds réglables.

Marquage CE Fabriqué en Italie

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------|--|---|
| TP-CRE42V | Crêpière électrique avec plaque vitrocéramique lisse, régulation de température jusqu'à 300°C, V.230/1, Kw.2.1, Poids 15 Kg, dim.mm.420x420x110h | € 365,73 TVA exclue Expédition à calculer |
| | | Livraison 4 à 9 jours |