

## CREPIERE A GAS CR400G2

SKU: CR400G2



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>3,6 Kw +3,6 kW</u>
<b>Calorie (kcal/h)</b>	<u>3600 + 3600 kcal/h 14286 + 14826 BTU/h</u>
<b>Metano</b>	<u>G20 = 0,34 + 0,34 m³/h G25 = 0,41 + 0,41 m³/h</u>
<b>GPL</b>	<u>G30/G31 = 0,23 + 0,23 Kg/h</u>
<b>Numero di bruciatori</b>	<u>2</u>
<b>Numeri di piezoelettrico</b>	<u>2</u>
<b>Tempo di cottura</b>	<u>50÷280°C</u>
<b>Dimensione piano di cottura</b>	<u>∅ 400 mm x 2</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>900 x 480 x 270(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>46</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>52</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>960 x 540 x 450(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.233</u>

Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a GPL, in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente- temperatura di cottura da 1 a 3' circa - allacciamento gas standard ½"G.

