



Creper a Eléctrica

Electric Crepe Maker
CREPE-40

2000 W
Potencia



Regulador de temperatura



Carcasa de acero inoxidable

MODELO	CREPE-40
Potencia	2000 W
Voltaje	127V / 60 Hz
Temperatura máxima	290 °C
Tiempos de trabajo	60 min trabajo / 10 min descanso

BENEFICIOS

Material antiadherente y duradero - La crepera está fabricada con una carcasa de acero inoxidable y el plato de hierro fundido con recubrimiento de teflón. Este diseño garantiza una mayor durabilidad y facilita la limpieza, reduciendo el desperdicio de ingredientes y minimizando los tiempos y costos de mantenimiento.

Resistencia de tubo de cobre - Distribuye el calor de manera uniforme sobre el plato, asegurando una cocción óptima del producto. El aislante térmico ayuda a conservar la temperatura y mejora la eficiencia energética.

Diseño compacto y eficiente - Gracias a su tamaño reducido y estructura robusta, se adapta perfectamente a espacios limitados, optimizando la organización del área de trabajo. Su diseño con patas de goma garantiza estabilidad durante el uso, haciendo que sea ideal para cocinas profesionales y comerciales.

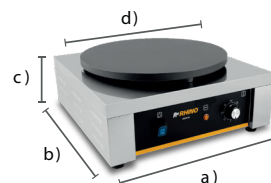
Seguridad y eficiencia con apagado automático - Al alcanzar la temperatura deseada, se apaga automáticamente. Ahorra energía y evita sobrecalentamientos.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Incluye 3 accesorios: Esparcidor de madera, pinzas y una espátula para lograr crepas perfectas con el grosor ideal y un manejo práctico desde el primer día que se adquiera la crepera.
- Cuenta con garantía de dos años contra cualquier defecto de fabricación.



DISEÑO ANTIDESLIZANTE
Cuenta con patas de goma que proporcionan estabilidad.



DIMENSIONES

a) Ancho: 45 cm
b) Profundidad: 46 cm
c) Altura: 21 cm
d) Diámetro de plato: 40 cm
Peso: 13 kg



Plato de hierro fundido
con teflón

Material que permite la
distribución uniforme del
calor y evita que se pegue
la mezcla

Carcasa fabricada de
acero inoxidable

Durabilidad, fácil limpieza y
apariencia profesional para
cualquier negocio

Control de temperatura
de 0°C a 290°C

Cocción perfecta siempre:
sin zonas frías ni
quemaduras



ACCESORIOS INCLUIDOS

Equipo completo, listo para arrancar un negocio sin gastos adicionales.

