CREPIERE ELETTRICHE - GAS

CREPIERE ELETTRICHE: Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - termostato 0÷300 °C di regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.
CREPIERE A GAS: Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a G.P.L., in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente.

ELECTRICAL CREPE MACHINE: Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - 0 - 300° C thermostat - temperature adjustment on each surface - dual surfaces with independent operations.
GAS CREPE MACHINE: Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - 8 position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - dual surfaces with independent operations.

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES: Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - thermostats de 0 à 300 °C de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.
CRÊPIÈRES AU GAZ: Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - alimentation au G.P.L., livré avec kit méthane - régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

ELEKTRO-CRÊPERIEN: Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Thermostat 0÷300 °C zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.
GAS-CRÊPERIEN: Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Speisung, Erdgas-Kit im Lieferumfang - Flammenstärkeregler mit acht Positionen - Einschaltung mit Piezoelektrik - verstellbare Stützfüße - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA: Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - termostato 0÷300 °C para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.
MÁQUINA PARA CREPES A GAS: Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en dotación kit para metano - regulador de la potencia llama con ocho posiciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente.



CRPN


CRP2N


CRP42



CR400G2

CREPIERE ELETTRICHE - GAS

ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE
CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ
ELEKTRO-GAS-CRÊPERIE
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CRPN	CRP2N	CRP4	CRP42	CR400G1	CR400G2
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2400 W	2400+2400 W	2750 W	2750+2750 W	3600 W	3600+3600 W
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	GPL - METANO	
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ					3.600 kcal/h 14.286 BTU/h	3.600 + 3.600 kcal/h 14.286 + 14.286 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА					G20 = 0,34 m^3/h G25 = 0,41 m^3/h	G20 = 0,34 + 0,34 m^3/h G25 = 0,41 + 0,41 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА					G30/G31 = 0,23 kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА					1/2" G	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ					N° 1	N° 2
ACCENSIONE / MISE EN FONCTION / ENCENDIDO / IGNITION / ANZÜNDEN / ВКЛЮЧЕНИЕ					N. 1 PIEZOELETTRICO	N. 2 PIEZOELETTRICI
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0÷300° C				0÷280° C	
TEMPO COTTURA / TEMPS DE CUISSON / TIEMPO DE COCCIÓN / COOK TIME / GARZEIT / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	~ 1-3'					
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	ø 350 (mm)	ø 2x350 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	370x370 x140h (mm)	760x370 x140h (mm)	400x470 x120h (mm)	810x470 x120h (mm)	480x480 x270h (mm)	900x480 x270h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	12 Kg	23 Kg	16 Kg	29 Kg	23 Kg	46 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	14 Kg	25 Kg	18 Kg	35 Kg	26 Kg	52 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	530x440 x280h (mm)	760x460 x220h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x360h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x450h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,065 m^3	0,077 m^3	0,093 m^3	0,187 m^3	0,093 m^3	0,233 m^3



CR400G1

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ: Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, термостат на 0÷300 °C для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ: Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности.