CRÊPIÈRE GAZ CARRÉE PROFESSIONNELLE À USAGE INTENSIF - VERSION DOUBLE - DIAMÈTRE 40 CM

RÉFÉRENCE : CR2CG40

www.sofraca.fr

UNIVERS **FORAIN**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CREPIERE GAZ CARREE PROFESSIONNELLE A USAGE INTENSIF - DIAMETRE 40 CM - VERSION DOUBLE

• Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
• Fonte microssillonnée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène
• Plaque de fonte avec multicônes pour la partie en contact avec la flamme, ces multicônes évitent des pics de chaleur. Leur forme en cône permet une répartition uniforme et parfaite de la chaleur
• Brûleur à 8 branches en forme d'étoile pour une répartition homogène de la température
• Ouies = en forme de V pour une circulation parfaite de l'air
• Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques
• Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du chassis en inox

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :
• 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre
• 2 robinets - 2 brûleurs en étoile
• 2 boutons d'allumage piezo
• CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430
• 1 râteau en bois
• Livrée en butane/propane avec injecteur de rechange en gaz naturel

- Alimentation : gaz
- Dimensions (L x P x H) : 882 x 512 x 251 mm
- Diamètre de la plaque : 2 x 400 mm
- Puissance : 2 x 3200 W
- Poids : 42 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	882 x 512 x 251
POIDS (KG)	42
ALIMENTATION	BP
ÉNERGIE	GAZ
PUISSANCE GAZ (KW)	6.4