

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO



Denominazione	Crêpière
Modello	G400S
Codice modello	03CG305
Alimentazione	GAS METANO O GPL
Potenza	3,2 kW
Dimensione piano di cottura	Ø 400 mm
Tipo di superficie	Ghisa idonea al contatto con gli alimenti
Peso netto	24 kg
Dimensione macchina	430x570x270 mm
Temperatura massima di esercizio	280 °C
Tempo di resa	7 min
Paese di produzione	ITALIA
Certificazione MOCA	SI
Certificazione CE	SI

Macchine per la preparazione di crepes dolci o salate dal design moderno e funzionale Alimentata GAS per soddisfare le esigenze di tutti i mercati. I modelli sono certificati secondo la direttiva GAR 426/2016 e certificati CE0051, è installato un bruciatore ultra rapido brevettato che permette alla macchina di raggiungere la temperatura desiderata in pochissimo tempo e di trasmettere calore in modo uniforme su tutto il piano di lavoro.