

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/crepera-doble-2x40cm-3000-watt-profesional-p-144.html>

# Crepera doble 2x40CM 3.000 watt Profesional



precio	<b>324.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10010253</b>
Código del fabricante	<b>10010253</b>
Código EAN	<b>4260223027864</b>

## Descripción del producto

### Crepera doble 2x40cm

Crepera de Royal Catering es ideal para restaurantes, cafeterías, restaurantes de comida rápida y en varios eventos. Mediante el uso de materiales de primera calidad y el uso de eficiente rápido calentador de calentamiento en poco tiempo puedes conseguir panqueques redondos. La carcasa esta fabricada de acero inoxidable, por lo que la máquina se caracteriza por una alta resistencia y durabilidad. Acero no sólo protege el dispositivo, sino que también facilita la limpieza y mantenimiento. Por lo tanto, la crepera, después de su uso, no requiere múltiples tratamientos.

La máquina dispone de dos placas de calentamiento redondas hechas de hierro fundido y recubiertas con esmalte. Su gran tamaño, con un diámetro de 40 cm, le permite preparar panqueques iguales. Las placas tienen su propio calentador y botón para ajustar la temperatura. Por lo tanto, la máquina está equipada con dos cables de conexión, cada suministro de un calentador.

Dos espacios para freír aumentan el ritmo de trabajo y le permiten hacer en poco tiempo un gran número de panqueques. Hierro fundido no sólo es resistente a altas temperaturas, pero también ayuda a mantener las mejores propiedades térmicas necesarias en este tipo de dispositivos. Crepera de Royal Catering está equipada con automatización integrada, la tarea es hacer más eficiente el proceso de preparación de panqueques. **El control automático de la constancia de temperatura le permite establecer la potencia de calefacción en un cierto nivel, mientras que la luz indica cuando está listo el equipo para el trabajo.**

Estos elementos hacen la operación sencilla y equipamiento intuitivo. Junto con el dispositivo en el kit hay una espátula de madera útil y funcional para la masa. Gracias a ello la distribución de la masa es más sencilla y exacta. De esta manera, se obtiene el producto final igual. **La robusta carcasa está provista de una estantería deslizante adicional.** Es el lugar perfecto para guardar cables, accesorios adicionales o incluso panqueques preparados.

Con el cajón los productos necesarios están siempre a mano. Productos de Royal Catering se caracteriza por un rendimiento duradero robusto, de modo que el equipo se puede utilizar para muchos años. En vista de lo anterior, la crepera Royal Catering tiene una garantía de largo plazo.

Modelo	Crepera doble
Estado	Nuevo
Meterial	Acero inoxidable, hierro fundido recubierto con

---

	esmalte
Tensión	230 V
Fuerza	2 x 3000 W
El diámetro de las placas de calentamiento	40 cm
La altura de las placas de calentamiento	2 cm
Rango de control de temperatura	Des de 50 hasta 300 °C
Conexión de la alimentación	2
Medidas (LargoxAnchoxAlto)	85 x 45 x 23 cm
Peso	25 kg
Medidas del envío (DxSxW)	93 x 58 x 26 cm
Peso del envío	28 kg