

CREPERA INDUSTRIAL CREP-1 REDONDA

Las creperas industriales son fundamentales en la preparación de crepes de manera rápida y uniforme en entornos de alta demanda. Su diseño permite una distribución homogénea del calor, garantizando una cocción precisa y consistente, optimizando los tiempos de producción y asegurando la calidad del producto final.



Beneficios de la crepera CREP-1 REDONDA

- Superficie antiadherente, evita que la masa se pegue.
- Rápida transferencia de calor, ideal para atención ágil.
- Incluye rastrillo, facilita una distribución uniforme de la masa.
- Cocción uniforme, gracias a su plato de 40 cm.



¿Sabías que?

El uso constante de una crepera industrial ayuda a estabilizar la superficie de cocción, creando condiciones térmicas más uniformes que favorecen la preparación de crepes más delgados y con una textura consistente.

“Precisión térmica para crepes perfectos en cada servicio”



USOS COMUNES



Restaurantes

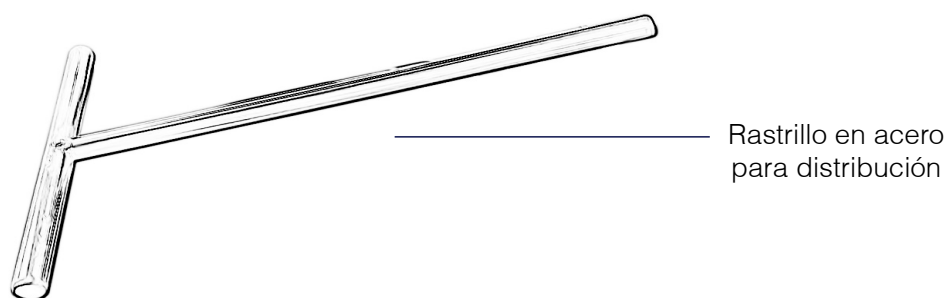
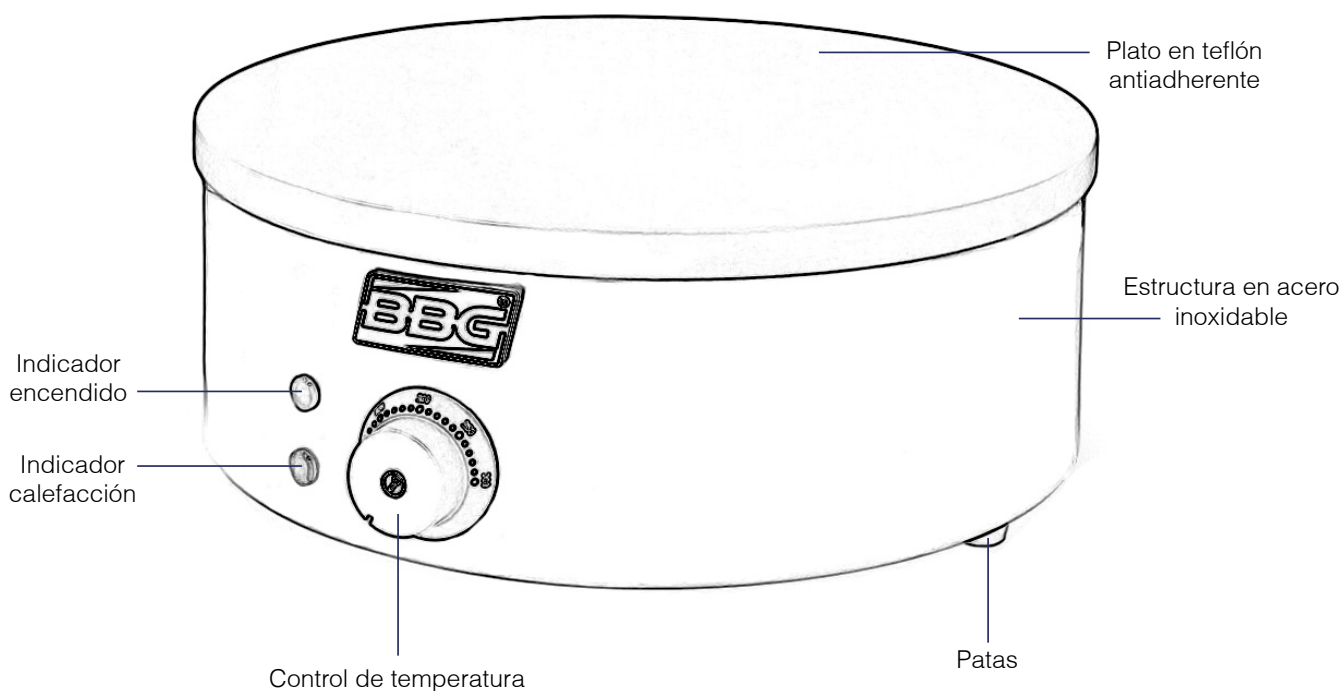


Panaderías



Ferías





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	CREP-1 REDONDA
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Material del plato	Teflón antiadherente
Diámetro del plato	40 cm
Cocción	Uniforme, evita que la masa se pegue
Voltaje	110V / 60Hz monofásico
Potencia	1.8 kW
Adaptador a corriente	Cable AC, 110 V
Accesorios	Rastrillo en acero para distribución de la masa
Peso neto / Peso con empaque	11kg / 11.6kg
Dimensiones	Ø 40
Dimensiones con empaque	42x42x21cm

