

Produktmerkmale

Crêpe-Backgerät elektrisch doppelt 2x d=35 cm 400 V		
Modell	SAP -Code	00006979
CRE 235	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Crepes-Maker



- Oberflächenfinish: emaillierter Guss
- Durchmesser der Geräte [MM]: 350
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 270
- Indikatoren: Betrieb und Heizen
- Standardausrüstung für das Gerät: einschließlich Holzzubehör - Bratenwender und Schaber

SAP -Code	00006979	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	760	Oberflächenfinish	emaillierter Guss
Nettentiefe [MM]	380	Durchmesser der Geräte [MM]	350
Nettohöhe [MM]	190	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	50
Nettogewicht / kg]	29.10	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	270
Power Electric [KW]	4.800		



Technische Zeichnung

Crêpe-Backgerät elektrisch doppelt 2x d=35 cm 400 V		
Modell	SAP -Code	00006979
CRE 235	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Crepes-Maker



Produkt Vorteile

Crêpe-Backgerät elektrisch doppelt 2x d=35 cm 400 V		
Modell	SAP -Code	00006979
CRE 235	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Crepes-Maker

Strenge Version der Verkleidung außer der Platte

Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

 Absolut Edelstahl und nichtmagnetisches Design widerstehen noch schwächere Säuren, die die Hygienestandards (HACCP) leichter zu füllen; Einfache Wartung und Reinigung

Wald- und Heizlicht

Optische Option, um den Status des Geräts zu überprüfen

Sofort erkennt der Bediener in dem Zustand, in dem das Gerät ein/aus ist

Cast -Eire Emaille

Geeignetes Material für Pfannkuchen

 Hohe Erhitze und nicht anhaltende Oberfläche der Pfannkuchenplatte gleichmäßige Verteilung des Wärmeverbots und gleichmäßig vorbereiteten Pfannkuchen

Separate Kontrolle für einzelne Abschnitte

steuerbar

 Option, den derzeit nicht verwendeten Teil des Pfannkuchens auszuschalten

2x Platte mit einem Durchmesser von 350 mm

großer Bratabschnitt

 Möglichkeit, große Pfannkuchen gleichzeitig auf zwei Platten mit größerer Produktion und mehr Gewinn zur gleichen Zeit zu machen

> tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-14

3



technische Parameter

Crêpe-Backgerät elektrisch dop	opelt 2x d=35 cm 400 V	
Modell	SAP -Code	00006979
CRE 235	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Crepes-Maker
1. SAP -Code: 00006979		12. Material: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 760		13. Power Electric [KW]: 4.800
3. Nettentiefe [MM]: 380		14. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz
4. Nettohöhe [MM]: 190		15. Standardausrüstung für das Gerät: einschließlich Holzzubehör - Bratenwender und Schaber
5. Nettogewicht / kg]: 29.10		16. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
6. Bruttobreite [MM]: 430		17. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 270
7. Grobtiefe [MM]: 810		18. Schutz der Kontrollen: IPX4
8. Bruttohöhe [MM]: 240		19. Indikatoren: Betrieb und Heizen
9. Bruttogewicht [kg]: 30.00		20. Verstellbare Füße: Ja
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		21. Oberflächenfinish: emaillierter Guss
11. Konstruktionstyp des Geräts:		22. Durchmesser der Geräte [MM]:

350

Tischgerät