



# CREPES

crepiere  
crêpes

- Forma semplice e compatta
- Struttura in acciaio inox
- Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro
- Controllo a mezzo termostato
- Resistenze corazzate
- Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione
- Piano di cottura in ghisa ceramicata per una distribuzione termica ottimale
- Disponibile sia con piano liscio che con bordo rialzato

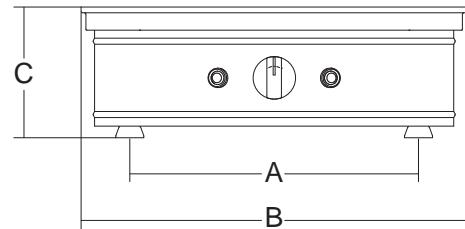


**CREPES 1B**

- Simple and compact shape
- Structure in stainless steel
- Overall dimensions is the work surface
- Thermostats control
- Shock-proof coated heating elements
- Adjustable feet for a safe and steady placing
- Ceramic cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution
- With smooth surface or with mould available



**CREPES 1**



|                   | watt  | mm  | mm    | mm  | mm    | kg  | mm   | kg          |
|-------------------|-------|-----|-------|-----|-------|-----|------|-------------|
| Crepes 1 / 1B ø35 | 2.500 | 1ph | ø 350 | 234 | ø 350 | 135 | 9.5  | 425x425x225 |
| Crepes 1 / 1B ø40 | 3.000 | 1ph | ø 400 | 234 | ø 400 | 135 | 11.5 | 425x425x225 |