

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Crêpière électrique d=35 cm 230 V

|               |                                       |              |
|---------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00000381     |
| CRE 135       | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | 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: inklusive Holzzubehör - Wender und Streuer

|                            |          |                                            |                    |
|----------------------------|----------|--------------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00000381 | <b>Wird geladen</b>                        | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 380      | <b>Oberflächenfinish</b>                   | emaillierter Guss  |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 380      | <b>Durchmesser der Geräte [MM]</b>         | 350                |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 190      | <b>Mindestvorrichtungstemperatur [° C]</b> | 50                 |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 12.00    | <b>Maximale Gerätetemperatur [° C]</b>     | 270                |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 2.400    |                                            |                    |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Crêpière électrique d=35 cm 230 V

|         |                                |              |
|---------|--------------------------------|--------------|
| Modell  | SAP -Code                      | 00000381     |
| CRE 135 | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Crepes-Maker |

### Crêpière électrique d=35 cm 230 V

|               |                                       |              |
|---------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00000381     |
| CRE 135       | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Crepes-Maker |

1

#### **Celonerezové provedení opláštění kromě plotny**

použita jen nerez ocel určená pro styk s potravinami

- absolutně nerezavějící a nemagnetické provedení odolává i slabším kyselinám snazší plnění hygienických norem (HACCP); jednoduchá údržba a čištění

2

#### **Kontrolka chodu a vyhřátí**

optická možnost kontroly stavu zařízení

- okamžitě obsluha pozná v jakém stavu se zařízení nachází zapnuto/vypnuto, nahřívá/nenahřívá

3

#### **Litinová smaltovaná plotna**

vhodný materiál na palačinkovače

- kvalitní nahřátí a nepřipékavý povrch plotny palačinkovače rovnoměrná distribuce tepla kvalitně a rovnoměrně připravená palačinka

4

#### **Plotna o průměru 350 mm**

velká smažicí plocha

- možnosti dělat velké palačinky

## Crêpière électrique d=35 cm 230 V

|               |                                       |              |
|---------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00000381     |
| CRE 135       | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Crepes-Maker |

**1. SAP -Code:**

00000381

**2. Netzbreite [MM]:**

380

**3. Nettentiefe [MM]:**

380

**4. Nettohöhe [MM]:**

190

**5. Nettogewicht / kg]:**

12.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

250

**7. Grobtiefe [MM]:**

435

**8. Bruttohöhe [MM]:**

250

**9. Bruttogewicht [kg]:**

15.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

Tischgerät

**12. Material:**

Edelstahl

**13. Power Electric [KW]:**

2.400

**14. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**15. Standardausrüstung für das Gerät:**

inklusive Holzzubehör - Wender und Streuer

**16. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**17. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

270

**18. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**19. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**20. Verstellbare Füße:**

Ja

**21. Oberflächenfinish:**

emaillierter Guss

**22. Durchmesser der Geräte [MM]:**

350