

### Crêpe-Backgerät elektrisch d=35 cm 230 V

|               |                                       |              |
|---------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00018866     |
| 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: einschließlich Holzzubehör - Bratenwender und Schaber

|                            |          |                                            |                    |
|----------------------------|----------|--------------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00018866 | <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>      | 180      | <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



Crêpe-Backgerät elektrisch d=35 cm 230 V

|               |                                       |              |
|---------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00018866     |
| CRE 135       | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Crepes-Maker |

### Crêpe-Backgerät elektrisch d=35 cm 230 V

|         |                                |              |
|---------|--------------------------------|--------------|
| Modell  | SAP -Code                      | 00018866     |
| CRE 135 | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Crepes-Maker |

1

#### 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

2

#### 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

3

#### Cast -Eire Emaille

Geeignetes Material für Pfannkuchen

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

4

#### Platte mit einem Durchmesser von 350 mm

großer Bratabschnitt

- Möglichkeiten, große Pfannkuchen zu backen

### Crêpe-Backgerät elektrisch d=35 cm 230 V

|               |                                       |              |
|---------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00018866     |
| CRE 135       | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Crepes-Maker |

**1. SAP -Code:**

00018866

**2. Netzbreite [MM]:**

380

**3. Nettentiefe [MM]:**

380

**4. Nettohöhe [MM]:**

180

**5. Nettogewicht / kg]:**

12.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

435

**7. Grobtiefe [MM]:**

420

**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:**

einschließlich Holzzubehör - Bratenwender und Schaber

**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