



**CREPIERE ELETTRICHE:** Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - termostato 0÷300 °C di regolazione temperatura su ogni piastra - piastre doppie con funzionamento indipendente.

**CREPIERE A GAS:** Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa con superficie multirighe antiscivolo - disponibili con una o due piastre di cottura - alimentazione a G.P.L., in dotazione kit metano - regolatore potenza fiamma con otto posizioni - accensione con piezoelettrico - piedini regolabili - piastre doppie con funzionamento indipendente.

**ELECTRICAL CREPE MACHINE:** Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - 0 - 300° C thermostat - temperature adjustment on each surface - dual surfaces with independent operations.

**GAS CREPE MACHINE:** Stainless steel body - cast iron cooking surface with multi-lined non-slip surfaces - available with one or two cooking surfaces - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - 8 position flame power regulator - piezoelectric ignition - adjustable feet - dual surfaces with independent operations.

**CRÉPIÈRES ÉLECTRIQUES:** Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - thermostats de 0 à 300 °C de réglage de température sur chaque plaque - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

**CRÉPIÈRES AU GAZ:** Corps en acier inox - plaque de cuisson en fonte avec surface à plusieurs nervures antidérapante - disponibles avec une ou deux plaques de cuisson - alimentation au G.P.L., livré avec kit méthane - régulateur de puissance de flamme à huit positions - allumage avec piézoélectrique - pieds réglables - plaques doubles avec fonctionnement indépendant.

**ELEKTRO-CRÉPERIEN:** Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - Thermostat 0÷300 °C zur Einstellung der Temperatur auf jeder Platte - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

**GAS-CRÉPERIEN:** Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Kochplatte aus Gusseisen mit rutschfester Mehrfachrillenoberfläche - erhältlich mit einer oder zwei Kochplatten - LPG-Speisung, Erdgas-Kit im Lieferumfang - Flammenstärkereger mit acht Positionen - Einschaltung mit Piezoelektrik - verstellbare Stützfüße - Doppelplatten mit unabhängigem Betrieb.

**MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA:** Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - termostato 0÷300 °C para la regulación de la temperatura de cada placa - placas dobles con funcionamiento independiente.

**MÁQUINA PARA CREPES A GAS:** Estructura de acero inoxidable - placa de cocción de hierro fundido con superficie multirayada antideslizante - disponible con una o dos placas de cocción - alimentación con GPL, en dotación kit para metano - regulador de la potencia llama con ocho posiciones - encendido piezoeléctrico - pies regulables - placas dobles con funcionamiento independiente.



CRPN



CRP2N



CRP42



CR400G2



# CREPIERE ELETTRICHE - GAS

ELECTRICAL - GAS CREPE MACHINE  
CREPIERE ELECTRIQUE - A GAZ  
ELEKTRO-GAS-CRÉPERIE  
MÁQUINA PARA CREPES ELÉCTRICA - GAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ - ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CRPN	CRP2N	CRP4	CRP42	CR400G1	CR400G2
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2400 W	2400+2400 W	2750 W	2750+2750 W	3600 W	3600+3600 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	230V/1N /50-60Hz	400/3N /50-60Hz	GPL - METANO	
CALORIE CALORIES КАЛОРИЯ	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ					3.600 kcal/h 14.286 BTU/h	3.600 + 3.600 kcal/h 14.286 + 14.286 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА						G20 = 0,34 m <sup>3</sup> /h G25 = 0,41 m <sup>3</sup> /h	G20 = 0,34 + 0,34 m <sup>3</sup> /h G25 = 0,41 + 0,41 m <sup>3</sup> /h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMMATION DE GPL LPG-VEBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА						G30/G31 = 0,23 kg/h	G30/G31 = 0,23 + 0,23 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА					1/2" G	
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ					N° 1	N° 2
ACCENSIONE MISE EN FONCTION ENCENDIDO	IGNITION ANZÜNDEN ВКЛЮЧЕНИЕ					N. 1 PIEZOELETTRICO	N. 2 PIEZOELETTRICI
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷300° C			0÷280° C		
TEMPO COTTURA TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	COOK TIME GARZEIT ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	~ 1-3'					
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		ø 350 (mm)	ø 2x350 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)	ø 400 (mm)	ø 2x400 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	370x370 x140h (mm)	760x370 x140h (mm)	400x470 x120h (mm)	810x470 x120h (mm)	480x480 x270h (mm)	900x480 x270h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	12 Kg	23 Kg	16 Kg	29 Kg	23 Kg	46 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	14 Kg	25 Kg	18 Kg	35 Kg	26 Kg	52 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		530x440 x280h (mm)	760x460 x220h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x360h (mm)	530x530 x330h (mm)	960x540 x450h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,065 m <sup>3</sup>	0,077 m <sup>3</sup>	0,093 m <sup>3</sup>	0,187 m <sup>3</sup>	0,093 m <sup>3</sup>	0,233 m <sup>3</sup>



CR400G1



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ:** Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, термостат на 0÷300 °C для регулировки температуры каждой жарочной поверхности, две независимо работающие жарочные поверхности.

**ГАЗОВЫЕ БЛИННИЦЫ:** Каркас из нержавеющей стали, жарочная поверхность из чугуна с пескоструйной обработкой с насечками против скольжения, в исполнении с одной или двумя жарочными поверхностями, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, 8-позиционный регулятор интенсивности пламени, пьезоэлектрическое зажигание, регулируемые ножки, две независимо работающие жарочные поверхности.