MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE

CREPERA 2 PLATOS A GAS GASTROMAQ



- Equipo industrial diseñado para la elaboración simultánea de crepes, panqueques o tortillas. Cuenta con dos estaciones de cocción independientes fabricadas en **fierro fundido**, lo que garantiza una retención de calor excepcional y una distribución uniforme de la temperatura. Su funcionamiento a gas la hace ideal para locales con alto flujo o puestos móviles donde el consumo eléctrico debe limitarse.
- **Número de Platos:** 2 platos de cocción.
- **Material de los Platos:** Fierro fundido de alta densidad con acabado maquinado para una superficie lisa.
- **Material del Cuerpo:** Acero inoxidable de alta calidad, resistente y fácil de limpiar.
- **Sistema de Quemadores:** Quemadores de alta eficiencia con forma circular para calentar toda la superficie del plato por igual.
- **Comandos:** 2 válvulas de control independientes (una para cada plato) que permiten regular la intensidad de la llama.
- **Tipo de Gas:** Configurada para GLP (Gas Licuado) a baja presión.

SKU: 6904
Categorías: Creperas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Alto: 20 cm
Ancho: 48 cm
Largo: 90 cm
Peso: 25 kg