



Piastra elettrica per crepes professionale Krampouz con piastra in ghisa di diametro 35 cm, ottimo rapporto qualità prezzo.

La più piccola della gamma Krampouz, per gelaterie, bar e ristoranti. Il suo ingombro ridotto la rende ideale per ogni esercizio che desidera affiancare la realizzazione di crepes dolci o salate al menù a disposizione della clientela.

La crepiera elettrica professionale Krampouz è pensata per durare nel tempo grazie a materiali di prima qualità come acciaio inox e ghisa, permette una rapida pulizia ed una omogenea e costante temperatura della piastra.

La serie professionale Standard Krampouz è adatta per lavorare diverse ore al giorno, si riscalda velocemente e mantiene bene la temperatura.

Per la pulizia e l'uso consigliamo gli accessori originali Krampouz: il tampone per pulizia e lubrificazione ATG8, la pietra per pulizia APA1, i rastrelli in legno ART18 o inox ARI18, le spatole in legno ASH40 o inox ASI30 o ASI35.

Questa piastra per crepes è una valida alternativa alle più potenti [crepiere della serie Luxury](#)

Modello	Serie Standard CSR03
Potenza	2.500 W
Diametro	35 cm
Peso	12,5 Kg
Misure	350 x 370 X H 165 mm