



CREPIERA TONDA

ROUND CREPIERE
CREPIERE RONDE



modello **CT**



DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES			
MODELLO	CT		
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza • <i>Power</i> • <i>Puissance</i> 	W	2000	
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • <i>Power Supply</i> • <i>Branchement</i> 		230 V / 50 Hz	
<ul style="list-style-type: none"> • Superficie utile • <i>Available surface</i> • <i>Surface d'utilisation</i> 	mm	Ø 350	
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni • <i>Dimensions</i> • <i>Dimensions</i> 	mm	Ø 350 - h 135	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso netto • <i>Net weight</i> • <i>Poids net</i> 	Kg	10	
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • <i>Package dimensions</i> • <i>Dimensions extérieures</i> 	mm	A 410 B 430 C 220	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso lordo • <i>Gross weight</i> • <i>Poids brut</i> 	Kg	11	



Struttura in acciaio inox.
 Forma semplice e compatta.
 Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro.
 Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale.
 Controllo a mezzo simostato.
 Resistenze corazzate.
 Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.
 Disponibile con piano liscio.



Stainless steel construction.
 Simple and compact shape.
 Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution.
 Symostat control.
 Shock-proof coated heating elements.
 Adjustable feet for a safe and steady placing.
 With smooth surface.



Structure en acier inox.
 Forme simple et compacte.
 Aucun encombrement outre la surface de travail.
 Surface de cuisson en fonte chromée pour une excellente distribution thermique.
 Contrôle par simostat.
 Résistances blindées.
 Pieds réglables en hauteur pour une installation sûre et stable.
 Disponible avec surface lisse.