



# Crepera Eléctrica

Electric Crepe Maker

CREPE-40

2000 W

Potencia



Regulador de temperatura



Carcasa de acero inoxidable

MODELO	CREPE-40
Potencia	2000 W
Voltaje	127V / 60 Hz
Temperatura máxima	290 °C
Tiempos de trabajo	60 min trabajo / 10 min descanso

## BENEFICIOS

**Material antiadherente y duradero** - La crepera está fabricada con una carcasa de acero inoxidable y el plato de hierro fundido con recubrimiento de teflón. Este diseño garantiza una mayor durabilidad y facilita la limpieza, reduciendo el desperdicio de ingredientes y minimizando los tiempos y costos de mantenimiento.

**Resistencia de tubo de cobre** - Distribuye el calor de manera uniforme sobre el plato, asegurando una cocción óptima del producto. El aislante térmico ayuda a conservar la temperatura y mejora la eficiencia energética.

**Diseño compacto y eficiente** - Gracias a su tamaño reducido y estructura robusta, se adapta perfectamente a espacios limitados, optimizando la organización del área de trabajo. Su diseño con patas de goma garantiza estabilidad durante el uso, haciendo que sea ideal para cocinas profesionales y comerciales.

**Seguridad y eficiencia con apagado automático** - Al alcanzar la temperatura deseada, se apaga automáticamente. Ahorra energía y evita sobrecalentamientos.

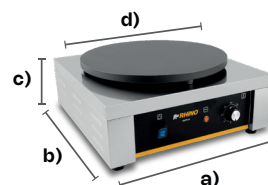
## DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Incluye 3 accesorios: Esparcidor de madera, pinzas y una espátula para lograr crepas perfectas con el grosor ideal y un manejo práctico desde el primer día que se adquiera la crepera.
- Cuenta con garantía de dos años contra cualquier defecto de fabricación.



### DISEÑO ANTIDESLIZANTE

Cuenta con patas de goma que proporcionan estabilidad.



### DIMENSIONES

a) Ancho: 45 cm
b) Profundidad: 46 cm
c) Altura: 21 cm
d) Diámetro del plato: 40 cm
Peso: 13 kg

**SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES**  
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república  
[rhino.mx/servicio.html](http://rhino.mx/servicio.html)



Distribuido por:  
Contacto:  
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.  
Tel: 55 4429 0229  
e-mail: [info@rhino.mx](mailto:info@rhino.mx)  
[rhino.mx](http://rhino.mx)



Plato de hierro fundido  
con teflón

Material que permite la  
distribución uniforme del  
calor y evita que se pegue  
la mezcla

Carcasa fabricada de  
acero inoxidable

Durabilidad, fácil limpieza y  
apariencia profesional para  
cualquier negocio



Control de temperatura  
de 0°C a 290°C

Cocción perfecta siempre:  
sin zonas frías ni  
quemaduras

## ACCESORIOS INCLUIDOS

Equipo completo, listo para arrancar un negocio sin gastos adicionales.

