



Crepera profesional doble Premium Creps II, ideal para todo tipo de negocios de hosteleria y tiendas de alimentación.

¿A quien no le apetece un crep?. El crep es un complemento de puede ofrecer cualquier establecimiento de hosteleria y que su margen de beneficio es elevado y da para complementarlo y hacerlo sabroso, creativo y diferente.

Catálogo de creperas profesionales

Crepera profesional doble Premium Creps II, ideal para todo tipo de negocios de hosteleria y tiendas de alimentación.

Características técnicas de la crepera doble Sayl:

- Placa fija de hierro fundido de 400mm de daimetro.
- Carcasa de acero antiadherente de alta calidad.
- Indicador temperatura analógico
- Pies regulables en altura.
- Medidas: 845x400x165mm
- Potencia: 3200+3200w
- Voltaje: 230v

¿Por qué nos gusta Sayl?

- **Sayl diseña y fabrica sus productos**, demos fe de ello, de hecho puedes verlo en el canal YouTube de EquipoH.

- **Innovación continua**, la obsesión para mejorar sus productos y servicios es el eje vertebrador de todas sus acciones.
- **Productos sin instalación**: sin necesidad de costes de instalación.
- **Calidad**: Sayl fabrica con los mejores componentes del mercado, pasando los más altos controles de calidad.
- **Soporte**: Eso es rapidez en la preventa y postventa. Ofrecemos a nuestros clientes vía directa con todo el equipo de soporte de Sayl.
- **Responsabilidad**: Máximo compromiso en cuidar del planeta.
- **Control de la producción**: para poder ofrecer calidad máxima y servicio máximo.
- **Cercanía y flexibilidad**: Crear nuevas líneas de producto para dar respuesta personalizada a todos nuestros clientes.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 845x400x165mm