

Crêpières

Crepe machines

■ Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésienne, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué. Disque en fonte émaillée (diam. 350 ou 400 mm) haute performance :

- une température parfaitement homogène,
- un transfert de chaleur adapté au gaz et à l'électricité.

La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable. Les résistances en spirale directement intégrées sous la plaque, comme les brûleurs 8 branches en étoile, répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes. Livré avec raclette en bois.

Version électrique: thermostat-interrupteur 0-280°C, voyants de contrôle.

Version gaz: bouton de réglage, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, brûleur étoile. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

CG 400 TH : version mobile et encastrable gaz thermostatique.

CE 400 : version mobile et encastrable électrique.

Modèles doubles présentant les mêmes caractéristiques que ci-dessus avec commandes indépendantes.

■ *Crepe machines with enameled cast iron plate for delicious, moist, golden pancakes, buckwheat cakes, Indian tamura, Indonesian chapati, blini, and more. Also popular in Asian cuisine to prepare Peking duck. A high performance enameled cast iron plate (diameter 350 or 400 mm):*

- a perfect homogeneous temperature,
- a heat transfer system meant for gas and electricity.

The enameled cast iron ensures even cooking, with minimum fat and no pre-seasoning necessary. Spiral heating elements directly integrated in the cast iron plate, like 8-star-shaped burners, distribute heat evenly, essential when it comes to making the perfect pancake. Supplied with wooden spreader.

Electric version: thermostat-switch 0-280°C, pilot lights.

Gas version: regulation knob, press button for Piezo lighting, thermocouple and pilot burner, star burner. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

CG 400 TH: outdoor and built-in thermostatic gas version.

CE 400: outdoor built-in electric version.

Double models with independent control and with the same characteristics as above.



CDG 400



CSE 400



300°C

| Ref. | Puissance Power | Dimensions hors tout Outside dimensions | Poids Weight | Volts Volts |
|---|--------------------|--|-----------------|----------------|
| ■ Crêpières simples / Single crepe machines | | | | |
| CSE 350 | 3 kw | 450 x 500 x 240 mm | 14,5 kg | 230 v |
| CSE 400 | 3,6 kw | 450 x 500 x 240 mm | 18 kg | 230 v |
| CSG 350 | 3,2 kw | 450 x 500 x 240 mm | 16 kg | - |
| CSG 400 | 3,2 kw | 450 x 500 x 240 mm | 18,5 kg | - |
| ■ Crêpières doubles / Double crepe machines | | | | |
| CDE 350 | 6 kw | 860 x 500 x 240 mm | 29 kg | 380 v |
| CDE 400 | 7,2 kw | 860 x 500 x 240 mm | 34 kg | 380 v |
| CDG 350 | 6,4 kw | 860 x 500 x 240 mm | 32 kg | - |
| CDG 400 | 6,4 kw | 860 x 500 x 240 mm | 34 kg | - |