



SOFRACA®

NOUVEAUTÉ 2021

**LA CRÊPIÈRE GAZ CARRÉE
PROFESSIONNELLE À USAGE INTENSIF**

DIAMÈTRE 40 CM

VERSION
SIMPLE
OU DOUBLE
PLAQUE



**CONÇUE POUR DURER,
ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ**



**FABRICATION
FRANÇAISE**

LA CRÊPIÈRE PROFESSIONNELLE DE FABRICATION FRANÇAISE



VERSION DOUBLE
CR2CG40

VERSION SIMPLE
CR1CG40



OUIES EN FORME DE V
PERMETTANT UNE
CIRCULATION PARFAITE DE L'AIR



TABLEAU DE BORD PROTÉGÉ
DES ÉCLABOUSSURES & DES
RISQUES DE DÉBOREMENT
DE LA PÂTE



- 1 **Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur** = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
Fonte microsilonnée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène
Plaque de fonte avec multicônes pour la partie en contact avec la flamme, ces multicônes évitent des pics de chaleur. Leur forme en cône permet une répartition uniforme et parfaite de la chaleur
- 2 **Brûleur à 8 branches en forme d'étoile** pour une répartition homogène de la température
- 3 **Ouies = en forme de V** pour une circulation parfaite de l'air
- 4 **Tableau de bord protégé** des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du châssis en inox
- 5 **Jupe** = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments de contrôle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 1 ou 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre • 1 ou 2 robinets • 1 ou 2 brûleurs en étoile • 1 ou 2 boutons d'allumage piezo
- CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430 • 1 spatule en bois

RÉFÉRENCE	NB BRÛLEURS	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM.	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)
CR1CG40	1	40	Gaz	472 x 512 x 251	3 200	24
CR2CG40	2	2 X (40)	Gaz	882 x 512 x 251	6 400	42