



**SOFRACA**®

**NOUVEAUTÉ 2021**

**LA CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE 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  
CR2CE40

VERSION SIMPLE  
CR1CE40



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
- 2 **Résistance 8 mm d'épaisseur** haute qualité pour un usage intensif et durable  
**Résistance insérée sous la plaque de fonte** =  
- une parfaite répartition de la température soit 100 % de production  
- une montée en température rapide
- 3 **Ouïes** = 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 électriques

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 1 ou 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre • 1 ou 2 thermostats de précision
- 1 ou 2 voyants de contrôle • **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430** • 1 spatule en bois

RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIMENTATION	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (W)	AMPÈRE	POIDS (KG)
CR1CE40	40	220-240V~	470 x 488 x 245	3 600	15,7 A	20
CR2CE40	2 x (40)	220-240V~	882 x 488 x 245	2 x (3 600)	2 x (15.7A)	37