



NOUVEAUTÉ 2021

LA CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE FORAINE PROFESSIONNELLE À USAGE INTENSIF

DIAMÈTRE 40 CM

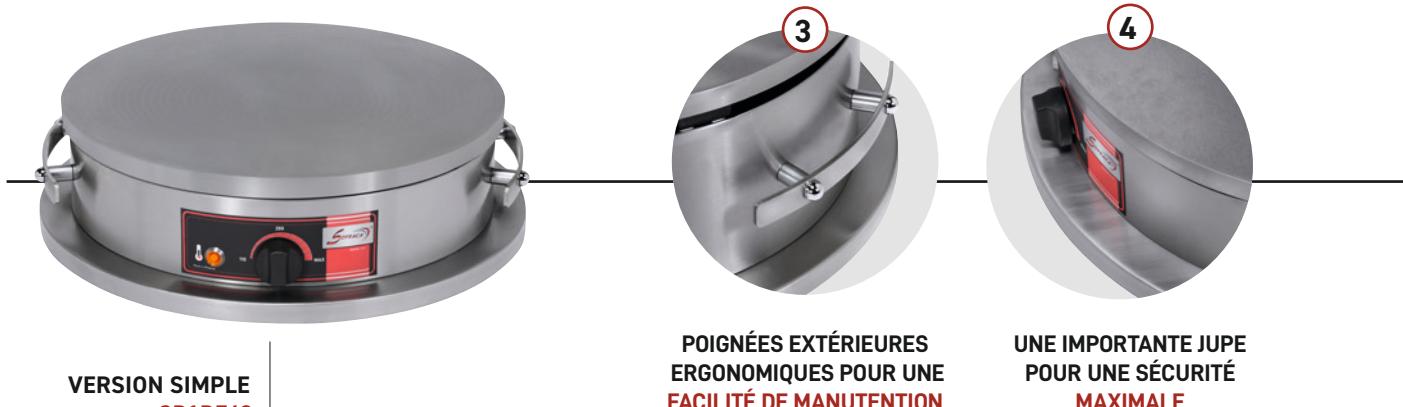


CONÇUE POUR DURER,
ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ

FABRICATION
FRANÇAISE



LA CRÊPIÈRE PROFESSIONNELLE DE FABRICATION FRANÇAISE



- 1 **Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur** = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
Fonte microsillonnée 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 **Poignées extérieures** = facilité de manutention pour tout déplacement et nettoyage de la zone de travail
- 4 **Jupe** = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques
- 5 **Câble** = Sortie de câble sous l'appareil pour un positionnement stable et facile de l'appareil

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 1 plaque en fonte de 40 cm de diamètre • 1 thermostat de précision • 1 voyant de contrôle • **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 spatule en bois

RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIMENTATION	DIMENSIONS EXT. DIAM. X H (MM)	PUISS. (W)	AMPÈRE	POIDS (KG)
CR1RE40	40	220-240V~	452 x 132	3000	13 A	18