

CRÊPIÈRE RONDE 40 ÉLECTRIQUE

Crêpière professionnelle avec thermostat réglable. Facile à transporter.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Crêpière professionnelle
- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : H 130 mm, Ø420 mm
- Poids : 18 Kg



Un design élégant qui s'intègre de partout !



CONSEIL D'UTILISATION

Pour garder la qualité de vos crêpes, il est nécessaire de culotter la plaque à crêpes après chaque utilisation.

Pour ce faire vous devrez :

- Éliminer les croûtes sur la plaque à crêpes,
- Décaper la plaque, en utilisant une pierre abrasive
- Procéder au graissage de la plaque.

PRODUIT DE LA GAMME



Pierre Abrasive. Ref. CCR35E



Tampon d'essuyage. Ref. CTE

CRÊPIÈRE CARRÉE 35 ÉLECTRIQUE

Crêpière professionnelle avec thermostat réglable. Légère et facile à transporter.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Crêpière professionnelle
- Châssis carrée en inox
- Plaque en fonte Ø350 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 390 x P 400 x H 190 mm
- Poids : 13 Kg



Un design élégant qui s'intègre de partout !



CONSEIL D'UTILISATION

Pour garder la qualité de vos crêpes, il est nécessaire de culotter la plaque à crêpes après chaque utilisation.

Pour ce faire vous devrez :

- Éliminer les croûtes sur la plaque à crêpes,
- Décaper la plaque, en utilisant une pierre abrasive
- Procéder au graissage de la plaque.

PRODUIT DE LA GAMME



Pierre Abrasive. Ref. CCR35E



Tampon d'essuyage. Ref. CTE

CRÊPIÈRE RONDE PREMIUM 40 ÉLECTRIQUE

Crêpière professionnelle avec thermostat réglable. Qualité Premium.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Crêpière premium professionnelle
- Châssis rond en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- Bouton On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : H 124 mm, Ø400 mm
- Poids : 24 Kg

Un design élégant qui s'intègre de partout !



CONSEIL D'UTILISATION

Pour garder la qualité de vos crêpes, il est nécessaire de culotter la plaque à crêpes après chaque utilisation.

Pour ce faire vous devrez :

- Éliminer les croûtes sur la plaque à crêpes,
- Décaper la plaque, en utilisant une pierre abrasive
- Procéder au graissage de la plaque.

PRODUIT DE LA GAMME



Pierre Abrasive. Ref. CCR35E



Tampon d'essuyage. Ref. CTE

CRÊPIÈRE CARRÉE PREMIUM 40 ÉLECTRIQUE

Crêpière professionnelle avec thermostat réglable. Qualité Premium.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Crêpière professionnelle premium
- Châssis carré en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- Bouton On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 430 x P 445 x H 180 mm
- Poids : 22 Kg



Un design élégant qui s'intègre de partout !



CONSEIL D'UTILISATION

Pour garder la qualité de vos crêpes, il est nécessaire de culotter la plaque à crêpes après chaque utilisation.

Pour ce faire vous devrez :

- Éliminer les croûtes sur la plaque à crêpes,
- Décaper la plaque, en utilisant une pierre abrasive
- Procéder au graissage de la plaque.

PRODUIT DE LA GAMME



Pierre Abrasive. Ref. CCR35E



Tampon d'essuyage. Ref. CTE

CRÊPIÈRE DOUBLE PREMIUM 40 ÉLECTRIQUE

Crêpière professionnelle double avec thermostat réglable. Qualité Premium.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Crêpière double professionnelle premium
- Crêpière électrique
- Châssis en inox
- Epaisseur de la plaque en fonte 27mm
- Bouton On/Off
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 140°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 34,80 Kg

RAPIDITÉ ASSURÉE !



CONSEIL D'UTILISATION

Pour garder la qualité de vos crêpes, il est nécessaire de culotter la plaque à crêpes après chaque utilisation.

Pour ce faire vous devrez :

- Éliminer les croûtes sur la plaque à crêpes,
- Décaper la plaque, en utilisant une pierre abrasive
- Procéder au graissage de la plaque.

PRODUIT DE LA GAMME



Pierre Abrasive. Ref. CCR35E



Tampon d'essuyage. Ref. CTE

CRÊPIÈRE DOUBLE 40 ÉLECTRIQUE

Crêpière professionnelle double avec thermostat réglable.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Crêpière double professionnelle
- Châssis en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 x 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 33 Kg

RAPIDITÉ ASSURÉE !



CONSEIL D'UTILISATION

Pour garder la qualité de vos crêpes, il est nécessaire de culotter la plaque à crêpes après chaque utilisation.

Pour ce faire vous devrez :

- Éliminer les croûtes sur la plaque à crêpes,
- Décaper la plaque, en utilisant une pierre abrasive
- Procéder au graissage de la plaque.

PRODUIT DE LA GAMME



Pierre Abrasive. Ref. CCR35E



Tampon d'essuyage. Ref. CTE

CRÊPIÈRE CARRÉE 40 ÉLECTRIQUE

Crêpière professionnelle avec thermostat réglable.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Crêpière professionnelle électrique
- Châssis carré en inox
- Plaque en fonte Ø400 mm usinage ultra fin
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Puissance : 2 700 W / 230 V
- Dimensions : L 440 x P 445 x H 190 mm
- Poids : 16 Kg



UN DESIGN ELEGANT QUI
S'INTÈGRE DE PARTOUT !



CONSEIL D'UTILISATION

Pour garder la qualité de vos crêpes, il est nécessaire de culotter la plaque à crêpes après chaque utilisation.

Pour ce faire vous devrez :

- Éliminer les croûtes sur la plaque à crêpes,
- Décaper la plaque, en utilisant une pierre abrasive
- Procéder au graissage de la plaque.

PRODUIT DE LA GAMME



Pierre Abrasive. Ref. CCR35E



Tampon d'essuyage. Ref. CTE

GAUFRIER SIMPLE OUVERTURE 90°

Gaufrier professionnel avec forme originale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gaufrier professionnel à ouverture simple
- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier forme Epi x 4
- Bac récupérateur de déchets
- Rotation des plaques à 90°
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 296 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 15,80 Kg



Un design élégant qui s'intègre de partout !



CONSEIL D'UTILISATION

L'entretien régulier de votre gaufrier est important pour prolonger sa durée de vie et pour garantir une cuisson irréprochable.

De ce fait, il est important de :

- Culotter la plaque en fonte avant la première utilisation
- Nettoyer la plaque après chaque utilisation

PRODUIT DE LA GAMME



Louche Inox. Réf. CL120



Crêpière carrée 40 électrique.
Réf. CCC40E

GAUFRIER DOUBLE OUVERTURE 90°

Gaufrier professionnel double avec plaques rotatives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gaufrier professionnel à double ouverture
- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation des plaques à 90°
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60 °C à 300 °C
- Puissance : 3 200 W / 230 V
- Dimensions : L 566 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 29,40 Kg

Rapidité assurée !



CONSEIL D'UTILISATION

L'entretien régulier de votre gaufrier est important pour prolonger sa durée de vie et pour garantir une cuisson irréprochable.

De ce fait, il est important de :

- Culotter la plaque en fonte avant la première utilisation
- Nettoyer la plaque après chaque utilisation

PRODUIT DE LA GAMME



Louche Inox. Réf. CL120



Crêpière carrée 40 électrique.
Réf. CCC40E

GAUFRIER SIMPLE OUVERTURE 90°

Gaufrier professionnel avec plaques rotatives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gaufrier professionnel à ouverture simple
- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Plaque rotative à 90°
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60 °C à 300 °C
- Puissance : 1 600 W / 230 V
- Dimensions : L 296 x P 415 x H 290 mm
- Poids : 15,80 Kg



Un design élégant qui s'intègre de partout !



CONSEIL D'UTILISATION

L'entretien régulier de votre gaufrier est important pour prolonger sa durée de vie et pour garantir une cuisson irréprochable.

De ce fait, il est important de :

- Culotter la plaque en fonte avant la première utilisation
- Nettoyer la plaque après chaque utilisation

PRODUIT DE LA GAMME



Louche Inox. Réf. CL120



Crêpière carrée 40 électrique.
Réf. CCC40E

GAUFRIER SIMPLE OUVERTURE 180°

Gaufrier professionnel avec plaques rotatives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gaufrier professionnel à ouverture simple
- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60 °C à 300 °C
- Puissance : 1 800 W / 230 V
- Dimensions : L 386 x P 580 x H 305 mm
- Poids : 18,45 Kg



Un design élégant qui s'intègre de partout !



CONSEIL D'UTILISATION

L'entretien régulier de votre gaufrier est important pour prolonger sa durée de vie et pour garantir une cuisson irréprochable.

De ce fait, il est important de :

- Culotter la plaque en fonte avant la première utilisation
- Nettoyer la plaque après chaque utilisation

PRODUIT DE LA GAMME



Louche Inox. Réf. CL120



Crêpière carrée 40 électrique.
Réf. CCC40E

GAUFRIER DOUBLE OUVERTURE 180°

Gaufrier professionnel double avec plaques rotatives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gaufrier professionnel à double ouverture
- Châssis en acier inoxydable
- Fer en fonte d'acier 6x4
- Rotation à 180° des plaques
- Bac récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt
- Minuterie
- Voyant de chauffe
- Thermostat réglable de 60 °C à 300 °C
- Puissance : 3 600 W / 230 V
- Dimensions : L 585 x P 580 x H 305 mm
- Poids : 36,70 Kg



Rapidité assurée !



CONSEIL D'UTILISATION

L'entretien régulier de votre gaufrier est important pour prolonger sa durée de vie et pour garantir une cuisson irréprochable.

De ce fait, il est important de :

- Culotter la plaque en fonte avant la première utilisation
- Nettoyer la plaque après chaque utilisation

PRODUIT DE LA GAMME



Louche Inox. Réf. CL120



Crêpière carrée 40 électrique.
Réf. CCC40E

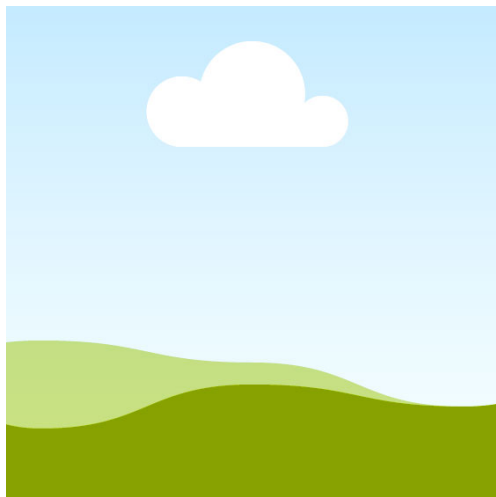
TITRE DU PRODUIT

Ajouter une description produit courte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ajouter les éléments de caractéristiques techniques du produit sous forme de liste

Ajouter une caractéristique phare du produit



CONSEIL D'UTILISATION

Ajouter un conseil pour l'utilisation ou l'entretien du produit.

PRODUIT DE LA GAMME



Nom du produit + référence



Nom du produit + référence