

Crêpière électrique châssis rond (Utilisation occasionnelle)

Utilisation occasionnelle



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces
Diamètre (mm): 350 mm, 400 mm

Codes produits :

Référence -

Description brève du produit :

la crêpière électrique châssis rond de la marque Krampouz est la crêpière professionnelle idéale pour une utilisation occasionnelle (restauration non spécialisée en crêpes, des petits snacks)

La conception exclusive de la plaque, dans laquelle est insérée la résistance perlée, offre une grande précision et une homogénéité de chauffe.

La manette de contrôle, développée sur mesure pour être plus robuste et plus résistante à l'arrachement, est graduée de 50 à 300°C permettant un réglage précis de la température. Très résistante, la plaque en fonte brute usinée ne craint pas les chocs. Le renforcement sur la façade en inox permet de protéger le châssis des coulures de pâte afin d'en faciliter le nettoyage.

Description du produit :

Énergie : Électrique

Plaque : Fonte usinée

Puissance (diamètres 35 cm) 2 500 W

Puissance (diamètres 40 cm) 3000 W

Poids (Diamètre 35 cm) 12.5 KG

Poids (diamètres 40 cm) 17 KG

Dimensions (diamètres 35 cm) 35 x 35 x 16 cm

Dimensions (diamètres 40 cm) 40 x 40 x 16 cm

Gamme : Standard

Utilisation : Occasionnelle

Forme du châssis : Rond

Matériaux châssis : Inox

Tensions : 220-240 V

Régulation : Thermostat réglable de 50 à 300°C

Nombre de résistances par plaque : 1 résistance en serpentins garantissant une diffusion uniforme de la chaleur

Utilisation : Intérieur - Extérieur

Témoin : Témoin de chauffe, s'éteint lorsque la température est atteinte

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Culotter la plaque avant première utilisation pour protéger la plaque traditionnelle en fonte usinée et lui conférer ses propriétés antiadhésives. Retrouvez la marche à suivre ici.

Après chaque utilisation, essuyer la plaque froide. Dans le cadre d'une utilisation intensive, passer légèrement la pierre abrasive sur la plaque tiède chaque jour en mouvement circulaire et terminer en ajoutant une couche d'huile.

caractéristiques du produit :