

Crêpière électrique châssis carré (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 carré 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 châssis carré permet de limiter les coulures de pâte et les salissures sur le plan de travail.

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) 14.5 KG

Poids (diamètres 40 cm) 17 KG

Dimensions (diamètres 35 cm) 37.5 x 42 x 18 cm

Dimensions (diamètres 40 cm) 43 x 47 x 18 cm

Résistances : 1 résistance en serpentin garantissant une diffusion uniforme de la chaleur

Gamme : Standard

Utilisation : Occasionnelle

Forme du châssis : Carré

Matériau châssis : Inox

Tensions : 220-240 V

Régulation : Thermostat réglable de 50 à 300°C

Utilisation : Intérieur - Extérieur

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

Norme CE

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 :