

## Crêpière électrique 400 V - châssis carré (utilisation régulière ou intensive)

Utilisation régulière ou intensive



### Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

### Codes produits :

Référence CTCA4BC-KR

### Description brève du produit :

la crêpière électrique châssis rond de la marque Krampouz est la crêpière professionnelle idéale pour une utilisation régulière ou intensive (restauration spécialisée en crêpes, crêperie)

La conception exclusive de la plaque, dans laquelle sont insérées les résistances perlées, 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 40 cm) 2 x 3600 W

Poids (diamètres 40 cm) 40 KG

Dimensions (diamètres 40 cm) 86 x 47 x 19.6 cm

Résistances (diamètres 40 cm) : 3 résistances en serpentin garantissant une diffusion uniforme de la chaleur

Gamme : confort

Utilisation : Intensive

Forme du châssis : carré

Matériau châssis : Inox

Tensions : 400 V

Régulation : 2 Thermostats réglables de 50 à 300°C

Utilisation : Intérieur – Extérieur

Témoin : 2 Témoins de chauffe, s'éteignent lorsque la température est atteinte

Détails : 2 interrupteurs marche/arrêt intégrés à la manettes de contrôle

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 :**