



CRÊPIÈRE Ø 40 CM 230V PRO.EQUIP

La crêpière PROEQUIP de 40 cm de diamètre est conçue pour les professionnels de la restauration, offrant une cuisson régulière grâce à une régulation précise de 50 à 320 °C. Équipée d'une résistance de 3,6 kW intégrée dans une plaque en fonte d'acier, elle assure une montée rapide en température et une diffusion uniforme de la chaleur. Sa conception robuste avec isolation renforcée limite les pertes de chaleur, permettant de produire jusqu'à 60 crêpes fines par heure. Adaptée aux crêpes sucrées et galettes salées, elle nécessite un culottage avant la première utilisation et est livrée avec un rozell.

LES POINTS FORTS

- ✓ Puissance : Jusqu'à 3600W
- ✓ Débit: 60crêpes/heure
- ✓ Robustesse: isolation renforcée par contre-plaque double-peau

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): fonte d'acier
Hauteur: 13 cm
Diamètre: 40 cm
Poids: 14 kg
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: CHINE
Nomenclature douanière: 84198180
Puissance: 3600 W
Hauteur utile: 13 cm
Longueur utile: 40 cm
Profondeur utile: 40 cm

DONNÉES LOGISTIQUES

Nb de pièces / master: 1 pièces
Dimensions carton (master): 406 x 412 x 144 mm
Poids carton (master): 16.14 kg
Poids palette: 504.2 kg

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Stocké

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Made in
France

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



CE