

Crêpière haut rendement, électrique, Ø 400 mm "émaillée"

Référence BRET/1E-R



- Production 1x60 = 60 pièces/h (temp de cuisson 1 Minute)
- Plaque en fonte émaillée
- Chauffage par résistances en spirale, blindées, en acier inox traitées "incoloy"
- Régulation de 0 à 300°C, par 1 thermostat, voyant de contrôle.
- Livré avec une raclette en bois.
- Châssis en acier inoxydable.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE:

Rien ne vaut les crêpières Diamond, avec ses plaques émaillées (EASY COOKING coated: brevet exclusif), 100% hygiénique (surface non poreuse), Idéal pour les crêpes, galettes au sarrasin, tempuras indiennes, chapatis indonésiennes, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué. Facile d'entretien, finies les corvées de culottage régulier, cette plaque vous permettra de réussir vos crêpes dès la première. En fin de cuisson, passez un coup d'éponge et laissez chauffer à vide pendant 10 mn. La forte puissance vous permet un usage en extérieur et vous assure un haut rendement (60 pièces/heure de crêpes fines cuites sur les 2 faces).

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: PANCAKE LINE

Sous-famille: ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Coffee bar - Tea room

product_subrange_name: Crêpières

product_family_name: 1 Plaques

Disponibilité: 5

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 85167970

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 450 x 500 x 240

kW: 3

Volume en m³: 0.08

Poids (en kg): 18