

PROMO

Crêpière haut rendement, électrique, Ø 400 mm "émaillée" WR-BRET-1E

Descriptions

mm (L x P x H)	400 x 400 x 200
kW	3.6
Voltage	230/1N 50-60Hz
Poids Brut (kg)	14 kg
Volume (m ³)	0.08 m ³

Page promo : 97-Div25

Détails du produit

- Production 60 pièces/h (temps 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 thermostat, voyant de contrôle.
- Livré avec une raclette en bois.
- Châssis en acier inoxydable.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

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).