

Crêpière gaz châssis rond - allumage manuel - robinet avec sécurité



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces
Diamètre (mm): 400 mm, 480 mm

Codes produits :

Référence -

Description brève du produit :

La crêpière professionnelle gaz de la marque Krampouz est idéale pour une utilisation occasionnelle à intensive. L'alimentation au gaz offre une grande mobilité et en fait la crêpière professionnelle idéale tant pour les restaurateurs que pour les traiteurs.

Description du produit :

Énergie : Gaz

Plaque : Fonte usinée

Puissance (diamètres 40 cm) 5000 W

Puissance (diamètres 48 cm) 7000 W

Poids (Diamètre 40 cm) 15.5 KG

Poids (diamètres 48 cm) 22 KG

Dimensions (diamètres 40 cm) 40 × 42 × 20 cm

Dimensions (diamètres 48 cm) 50.2 × 48 × 19.2 cm

Brûleurs (diamètres 40 cm) : 1 brûleurs en acier à 6 branches garantissant une diffusion uniforme de la chaleur

Brûleurs (diamètres 48 cm) : 1 brûleurs en acier à 8 branches garantissant une diffusion uniforme de la chaleur

Gamme : standard

Utilisation : occasionnelle à Intensive

Forme du châssis : rond

Matériau châssis : Inox (Le renforcement sur la façade en inox permet de protéger le châssis des coulures de pâte afin d'en faciliter le nettoyage.)

Régulation : manuelle

Alimentation : butane/propane

Allumage : manuel

Utilisation : Intérieur – Extérieur

Sécurité : système de sécurité en cas de coupure de la flamme

Mise en marche : kit d'adaptation pour le gaz de ville et gaz naturel

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 :