Crêpière gaz Ø 40 cm - standard - allumage à train d'étincelles - robinet avec sécurité

Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence CSRS4MA-KR

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

Diamètre : 40 cm

Puissance 5000 W

Poids 16 KG

Dimensions 40 × 42 × 20 cm

Brûleurs : 1 brûleurs en acier à 6 branches garantissant une diffusion uniforme de la chaleur

Gamme : standard

Utilisation : occasionnelle à Intensive

Forme du châssis : rond

Matériau châssis : Inox (Le renfoncement 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 : allumage à train d'étincelles

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 :