Crêpière gaz châssis carré - allumage à train d'étincelles intégré manette - thermostatique



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces
Diamètre (mm): 350 mm, 400 mm

Codes produits :

Référence CTCH

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 :

Elle est équipée de deux plaques en fonte usinée qui permettent de tourner les crêpes et de les garnir sur un seul appareil. Ses plaques sont dotées de picots, permettant de capter la chaleur pour en assurer une excellente transmission et répartition. Les manettes de contrôle graduées, développées sur mesure pour être plus robustes et plus résistantes à l'arrachement, permettent un réglage précis de la température. Très résistante, la fonte brute usinée ne craint pas les chocs.

Le châssis entre les deux plaques permet de limiter les coulures de pâte et les salissures sur le plan de travail, afin de faciliter l'opération de nettoyage. Le bandeau intégral en façade permet un nettoyage rapide.

Grâce à la régulation thermostatique et à l'innovation Automatic Control System, cette crêpière régule automatiquement la hauteur de la flamme pour correspondre à la température choisie. Cela permet précision et confort d'utilisation.

Simple d'utilisation, cette crêpière professionnelle est équipée d'un système d'allumage à train d'étincelle directement intégré dans la manette de contrôle pour une mise en route facile.

Énergie Gaz

Plaque Fonte usinée

Puissance (diamètre 35 cm) 2 x 5 500 W

Puissance (diamètre 40 cm) 2 x 6 500 w

Poids (diamètre 35 cm) 29 kg

Poids (diamètres 40 cm) 36 kg

Dimensions (diamètre 35 cm) 75 × 43.5 × 20 cm

Dimensions (diamètre 40 cm) 86 × 48.5 × 20 cm

Brûleurs 8 branches

Gamme Confort

Utilisation Occasionnelle à intensive

Forme du châssis Carré

Matériau châssis Inox

Régulation : Innovation Automatic Control System : régulation thermostatique de la flamme

Alimentation : Butane / Propane

Brûleur (nombre de branches) : 2 brûleurs en acier à 8 branches garantissant une diffusion uniforme de la chaleur

Allumage : Allumage à train d'étincelles intégré à la manette

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 :