

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE GAMME STANDARD - CC76

L'incontournable

Cette crêpière électrique professionnelle de la gamme standard est conçue pour une utilisation occasionnelle.

Sa plaque en fonte usinée, sa diffusion uniforme de la chaleur et sa température réglable jusqu'à 300°C vous permettent une cuisson de précision pour des crêpes toujours réussies.

Fabriquée en Bretagne.



Résistance en serpentin : diffusion uniforme de la chaleur.



Isolation thermique de la résistance pour une répartition homogène de la chaleur.



Thermostat réglable jusqu'à 300°.



SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
ø 40 CM	3000 W	230 V	16 kg	ø400 x (H.)125 mm	CEBIV4 - CC76

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Châssis en inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- 1 résistance en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur