Crêpière carrée 35 ÉLECTRIQUE

Plaque en fonte Ø 350 mm · 60 à 300 °C · 2 200 W

INOX · FONTE · 2 200 W · Ø 350 MM



Une crêpière professionnelle à plaque unique sur châssis carré

Plaque en fonte

- **Ø 350 mm**, usinage ultra fin
- Surface régulière pour étaler

Châssis carré en inox

- **Châssis inox**
- L 390 x P 400 x H 190 mm

Thermostat réglable

- **60 à 300 °C**
- Préchauffe, recette et coloration

Thermostat de sécurité

- **Sécurité intégrée**
- En complément de la régulation

Format compact

- **Facile à poser**
- Sur un comptoir ou un plan de travail

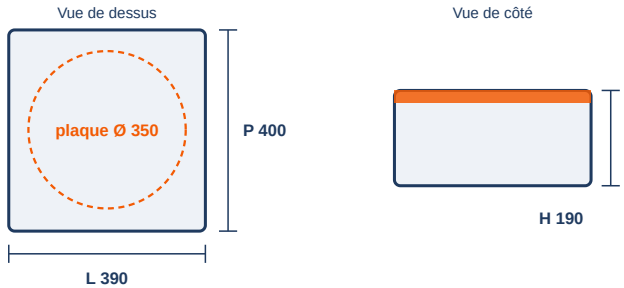
Puissance

- **2 200 W** / 230 V
- 50/60 Hz

Ø 350 mm	60-300 °C	2 200 W	390 x 400 mm	13 kg
Plaque en fonte	Température réglable	230 V	Hauteur 190 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Plaque	**Fonte, Ø 350 mm**
Châssis	**Carré, en inox**
Largeur	**390 mm**
Profondeur	**400 mm**
Hauteur	**190 mm**
Température	**Réglable de 60 à 300 °C**
Sécurité	**Thermostat de sécurité**
Puissance	**2 200 W**
Tension	**230 V, 50/60 Hz**
Poids	**13 kg**
Référence	**CCC35E**
EAN	**3611630003728**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Crêpière carrée 35 électrique

La **crêpière carrée 35 électrique** est une crêpière professionnelle à **plaque unique** : un **châssis carré en inox** et une **plaque en fonte de 350 mm**, usinée très finement. Un poste de cuisson dédié aux **crêpes sucrées comme aux galettes salées**, pour les crêperies, snacks, hôtels, marchés et événements.

La cuisson en 4 étapes

1 Installer
Posez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, près d'une prise 230 V.

2 Régler
Choisissez la température entre 60 °C et 300 °C selon la pâte et le résultat voulu.

3 Cuire
Déposez la pâte, étalez-la avec des ustensiles adaptés, puis retournez ou garnissez.

4 Servir
La plaque unique garde une méthode constante pendant le service.

Pourquoi choisir cette crêpière ?

Une plaque en fonte régulière

Une surface à usinage ultra fin, favorable à l'étalement de la pâte et à la cuisson.

Un réglage précis

Un thermostat de 60 à 300 °C pour la préchauffe, la recette et la coloration, avec un thermostat de sécurité intégré.

Un format compact

Facile à poser sur un comptoir ou un plan de travail, avec une puissance de 2 200 W adaptée à la plaque de 350 mm.

Pour quels établissements ?

1 Crêperies, restaurants
Crêpes sucrées, galettes salées, garnitures.

2 Snacks, vente à emporter
Préparation à la commande.

3 Hôtels et buffets
Petit-déjeuner, brunch, cuisson devant le client.

4 Marchés, événementiel
Stands, remorques et zones temporaires alimentées.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Température** choisie selon la pâte.
- Ustensiles **adaptés** pour étaler.
- Zone de travail **dégagée et propre**.

Entretien de la plaque

- **Refroidissement** avant tout nettoyage.
- Nettoyage qui **préserve la surface usinée**.

Entretien du châssis

- Châssis inox **essuyé régulièrement** avec des produits compatibles.
- **Puissance et tension** respectées au raccordement.

Installation

Où l'installer ?

Posez la crêpière sur une **surface stable et résistante à la chaleur**, comptoir ou plan de travail, près d'une prise 230 V. Son format (L 390 x P 400 x H 190 mm) convient aux postes de cuisson compacts.

Alimentation

Appareil électrique de **2 200 W** en **230 V** (50/60 Hz) : prévoyez une prise conforme à la puissance.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Crêpière carrée 35 électrique

Questions fréquentes sur la crêpière carrée 35 électrique

Quel est le diamètre de la plaque ?
La plaque en fonte mesure 350 mm de diamètre, avec un usinage ultra fin.

Quelle est la plage de température ?
De 60 °C à 300 °C, avec un thermostat de sécurité.

Quelle puissance prévoir ?
2 200 W sous 230 V (50/60 Hz).

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 390 x P 400 x H 190 mm, pour 13 kg.

De quelle matière est le châssis ?
Le châssis carré est en acier inoxydable.

Pour quelles préparations ?
Pour les crêpes sucrées comme pour les galettes salées, préparées à la commande.

Comment l'entretenir ?
Laissez refroidir avant tout nettoyage, nettoyez la plaque en préservant sa surface usinée et essuyez régulièrement le châssis inox.

Quels accessoires prévoir ?
Une pierre abrasive, un râteau ultra léger, une spatule à crêpes 35 cm et une louche inox 120 ml.

Existe-t-il d'autres modèles ?
Oui : crêpière ronde 35, crêpière double 35, versions 40 et premium.

Accessoires et autres crêpières



Râteau ultra léger
Accessoire pour crêpière
Voir le râteau ›



Spatule à crêpes 35 cm
Accessoire pour crêpière
Voir la spatule ›



Louche inox 120 ml
Accessoire pour crêpière
Voir la louche ›



Pierre abrasive
Accessoire pour crêpière
Voir la pierre ›



Crêpière ronde 35
Plaque de 35 cm
Voir la crêpière ›



Crêpière double 35
Deux plaques
Voir la crêpière ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs points de vente, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.