FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

# Crêpière carrée 40 ÉLECTRIQUE

Plaque en fonte Ø 400 mm · 60 à 300 °C · 2 700 W

INOX · FONTE · 2 700 W · Ø 400 MM




## Une crêpière professionnelle à plaque unique sur châssis carré

### Plaque en fonte

- **Ø 400 mm**, usinage ultra fin
- Surface régulière pour étaler

### Châssis carré en inox

- **Châssis inox**
- L 440 x P 445 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

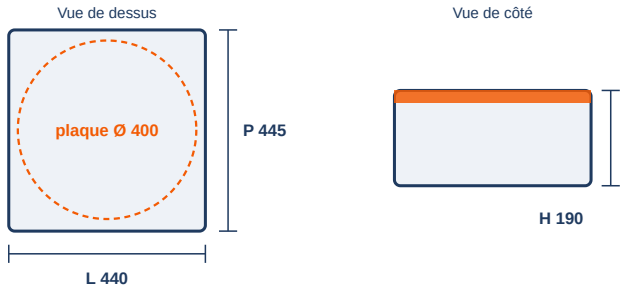
### Puissance

- **2 700 W** / 230 V
- 50/60 Hz

| Ø 400 mm | 60-300 °C | 2 700 W | 440 x 445 mm | 16 kg |
|---|---|---|---|---|
| Plaque en fonte | Température réglable | 230 V | Hauteur 190 mm | Poids |

## Caractéristiques

### Dimensions (mm)




### Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Plaque | **Fonte, Ø 400 mm** |
| Châssis | **Carré, en inox** |
| Largeur | **440 mm** |
| Profondeur | **445 mm** |
| Hauteur | **190 mm** |
| Température | **Réglable de 60 à 300 °C** |
| Sécurité | **Thermostat de sécurité** |
| Puissance | **2 700 W** |
| Tension | **230 V, 50/60 Hz** |
| Poids | **16 kg** |
| Référence | **CCC40E** |
| EAN | **3611630003735** |
| Garantie | **1 an** |

# Usages et CONSEILS

Crêpière carrée 40 électrique

La **crêpière carrée 40 électrique** est une crêpière professionnelle à **plaque unique** : un **châssis carré en inox** et une **plaque en fonte de 400 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 2 700 W adaptée à la plaque de 400 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 440 x P 445 x H 190 mm) convient aux postes de cuisson compacts.

### Alimentation

Appareil électrique de **2 700 W** en **230 V** (50/60 Hz) : prévoyez une prise conforme à la puissance.

# Questions FRÉQUENTES et accessoires

Crêpière carrée 40 électrique

## Questions fréquentes sur la crêpière carrée 40 électrique

**Quel est le diamètre de la plaque ?**
La plaque en fonte mesure 400 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 ?**
2 700 W sous 230 V (50/60 Hz).

**Quelles sont les dimensions et le poids ?**
L 440 x P 445 x H 190 mm, pour 16 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 40 cm et une louche inox 120 ml.

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

## Accessoires et autres crêpières



**Râteau ultra léger**
Accessoire pour crêpière
Voir le râteau ›



**Spatule à crêpes 40 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 40**
Plaque de 40 cm
Voir la crêpière ›



**Crêpière carrée premium 40**
Plaque de 27 mm
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.