FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Crêpière carrée premium 40

Plaque en fonte épaisse de 27 mm · 140 à 300 °C · 2 700 W

INOX · FONTE 27 MM · 2 700 W · Ø 400 MM



Une crêpière professionnelle à plaque épaisse sur châssis carré

Plaque en fonte épaisse

- **Ø 400 mm, 27 mm d'épaisseur**
- Usinage ultra fin

Châssis carré en inox

- **Châssis inox**
- L 430 x P 445 x H 180 mm

Thermostat réglable

- **140 à 300 °C**
- Selon la pâte et la recette

Thermostat de sécurité

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

Interrupteur On/Off

- **Mise en marche séparée**
- Du réglage de température

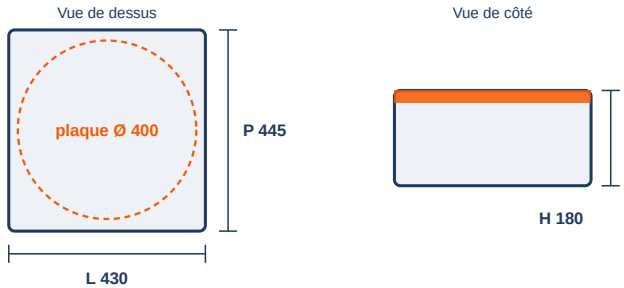
Puissance

- **2 700 W** / 230 V
- Pour la plaque de 400 mm

27 mm	140-300 °C	2 700 W	430 x 445 mm	22 kg
Épaisseur de plaque	Température réglable	230 V	Hauteur 180 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Plaque	**Fonte, Ø 400 mm**
Épaisseur plaque	**27 mm**
Châssis	**Carré, en inox**
Dimensions	**430 x 445 x 180 mm**
Température	**Réglable de 140 à 300 °C**
Commande	**Interrupteur On/Off**
Sécurité	**Thermostat de sécurité**
Puissance / tension	**2 700 W / 230 V**
Poids	**22 kg**
Référence	**CCC40EP**
EAN	**3611630006934**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Crêpière carrée premium 40

La **crêpière carrée premium 40** associe un **châssis carré en inox** et une **plaque en fonte de 400 mm, épaisse de 27 mm**, à l'usinage ultra fin. Son thermostat se règle de 140 °C à 300 °C et un interrupteur On/Off commande la mise en marche. Un poste de cuisson pour les **crêpes sucrées, les galettes salées et les recettes garnies**.

De la mise en marche au service

1 Installer

Posez l'appareil sur une surface stable, près d'une alimentation 230 V compatible avec 2 700 W.

2 Régler

Choisissez la température entre 140 °C et 300 °C selon la pâte et la recette.

3 Étaler et cuire

Préchauffez la plaque, déposez la pâte, étalez-la avec des ustensiles adaptés au diamètre, puis retournez ou garnissez.

4 Enchaîner

Gardez une méthode constante pendant le service.

Pourquoi choisir cette crêpière ?

Une plaque épaisse

Une plaque en fonte de 27 mm d'épaisseur, à usinage ultra fin, pour un poste de cuisson robuste.

Un réglage dédié

Un thermostat de 140 à 300 °C, un thermostat de sécurité et un interrupteur On/Off séparé.

Une puissance adaptée

2 700 W sous 230 V pour la plaque de 400 mm.

Pour quels établissements ?

1 Restaurants, crêperies

Crêpes sucrées, galettes salées, recettes garnies.

2 Snacks, vente à emporter

Préparation à la commande.

3 Hôtels et buffets

Petit-déjeuner, brunch, cuisson devant le client.

4 Marchés, événementiel

Stands et zones temporaires alimentées.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Préchauffage** avant la production.
- **Thermostat** de 140 à 300 °C selon la recette.
- **Interrupteur On/Off** pour la mise en marche.

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.
- Zone de travail **dégagée et propre**.

Installation

Où l'installer ?

Posez la crêpière sur une **surface stable**, comptoir ou plan de travail, près d'une prise 230 V. Dimensions : L 430 x P 445 x H 180 mm, pour 22 kg.

Alimentation

Appareil électrique de **2 700 W** en **230 V** : prévoyez une alimentation compatible avec cette puissance.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Crêpière carrée premium 40

Questions fréquentes sur la crêpière carrée premium 40

Quel est le diamètre de la plaque ?
La plaque en fonte mesure 400 mm de diamètre, avec un usinage ultra fin.

Quelle est l'épaisseur de la plaque ?
27 mm.

Quelle est la plage de température ?
De 140 °C à 300 °C, avec un thermostat de sécurité.

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 430 x P 445 x H 180 mm, pour 22 kg.

Quelle puissance prévoir ?
2 700 W sous 230 V.

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 une version standard ?
Oui : la crêpière carrée 40, avec une plage de 60 à 300 °C.

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 carrée 40
Plaque de 40 cm
Voir la crêpière ›



Crêpière ronde 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.