Crêpière double 35 ÉLECTRIQUE

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

INOX · 2 PLAQUES FONTE · 2 x 2 200 W



Un poste de cuisson à deux plaques sur châssis inox

Deux plaques en fonte

- **2 x Ø 350 mm**, usinage ultra fin
- Cuisson en alternance ou en parallèle

Châssis en inox

- **Châssis inox**
- L 770 x P 400 x H 190 mm

Thermostat réglable

- **60 à 300 °C**
- Selon la pâte et la coloration

Thermostat de sécurité

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

Cadence de service

- **Deux plaques**
- Pour enchaîner les commandes

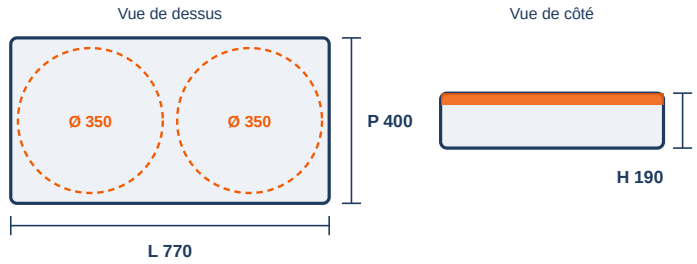
Puissance

- **2 x 2 200 W** / 230 V
- Alimentation adaptée

2 x Ø 350 mm	60-300 °C	2 x 2 200 W	770 x 400 mm	26 kg
Plaques en fonte	Température réglable	230 V	Hauteur 190 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Plaques	**2 plaques fonte Ø 350 mm**
Châssis	**En acier inoxydable**
Dimensions	**770 x 400 x 190 mm**
Température	**Réglable de 60 à 300 °C**
Sécurité	**Thermostat de sécurité**
Puissance	**2 x 2 200 W**
Tension	**230 V**
Poids	**26 kg**
Référence	**CCD35E**
EAN	**3611630003698**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Crêpière double 35 électrique

La **crêpière double 35 électrique** réunit **deux plaques en fonte de 350 mm**, à l'usinage ultra fin, sur un **châssis en acier inoxydable**. On alterne les plaques ou on cuit sur les deux en parallèle pour **enchaîner les commandes** de crêpes sucrées et de galettes salées.

La cuisson en 4 étapes

1 Installer

Posez le poste sur une surface stable et résistante à la chaleur, près d'une alimentation 230 V conforme.

2 Régler

Choisissez la température entre 60 °C et 300 °C selon la pâte et la coloration souhaitée.

3 Étaler et cuire

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

4 Enchaîner

Alternez les plaques ou cuisez sur les deux en parallèle.

Pourquoi choisir cette crêpière ?

Deux plaques en fonte

Deux surfaces à usinage ultra fin de 350 mm, pour alterner les fournées ou cuire en parallèle.

Un réglage précis

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

Un châssis inox

Un châssis en acier inoxydable, à essuyer régulièrement avec des produits compatibles.

Pour quels établissements ?

1 Crêperies, restaurants

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, remorques, zones temporaires avec alimentation adaptée.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Préchauffage** avant la production.
- Commandes **réparties** entre les deux plaques.
- Zone de travail **dégagée et propre**.

Entretien des plaques

- **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 le poste sur une **surface stable et résistante à la chaleur**, près d'une alimentation 230 V conforme. Dimensions : L 770 x P 400 x H 190 mm, pour 26 kg.

Alimentation

Appareil électrique de **2 x 2 200 W** en **230 V** : prévoyez une alimentation adaptée à cette puissance.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Crêpière double 35 électrique

Questions fréquentes sur la crêpière double 35 électrique

Quel est le diamètre des plaques ?
Le poste compte deux plaques en fonte de 350 mm de diamètre, à usinage ultra fin.

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

Quelle puissance prévoir ?
2 x 2 200 W sous 230 V.

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 770 x P 400 x H 190 mm, pour 26 kg.

Comment l'entretenir ?
Laissez refroidir avant tout nettoyage, nettoyez les plaques en préservant leur 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 carrée 35 et crêpière double 40.

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 carrée 35
Plaque de 35 cm
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.