FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Crêpière double 40 ÉLECTRIQUE

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

INOX · 2 PLAQUES FONTE · 2 x 2 700 W



Un poste de cuisson à deux plaques et deux prises indépendantes

Deux plaques en fonte
- **2 x Ø 400 mm**, usinage ultra fin
- Cuisson en alternance ou en parallèle

Châssis en inox
- **Châssis inox**
- L 910 x P 445 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

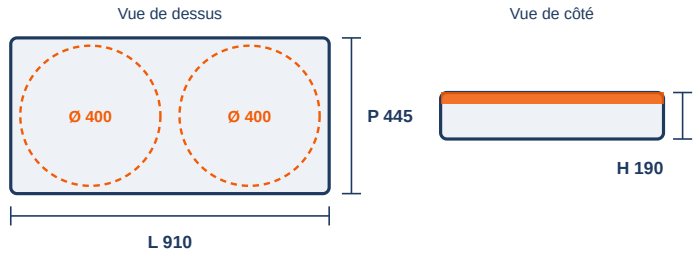
Deux prises indépendantes
- **2 alimentations**
- Une par plaque

Puissance
- **2 x 2 700 W** / 230 V
- Alimentation adaptée

2 x Ø 400 mm	60-300 °C	2 x 2 700 W	910 x 445 mm	33 kg
Plaques en fonte	Température réglable	230 V	Hauteur 190 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Plaques	2 plaques fonte Ø 400 mm
Châssis	En acier inoxydable
Dimensions	910 x 445 x 190 mm
Température	Réglable de 60 à 300 °C
Sécurité	Thermostat de sécurité
Alimentation	2 prises indépendantes
Puissance	2 x 2 700 W
Tension	230 V
Poids	33 kg
Référence	CCD40E
EAN	3611630003704
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Crêpière double 40 électrique

La **crêpière double 40 électrique** réunit **deux plaques en fonte de 400 mm**, à l'usinage ultra fin, sur un **châssis en acier inoxydable**, avec **deux prises de courant indépendantes**. On alterne les fournées sur les deux plaques ou on cuit en parallèle pour réduire l'attente aux heures de pointe.

La cuisson en 5 étapes

1 Installer

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

2 Régler

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

3 Préchauffer

Chauffez la plaque à la température adaptée avant la production.

4 Étaler et cuire

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

5 Gérer les commandes

Alternez les fournées sur les deux plaques ou cuisez en parallèle.

Pourquoi choisir cette crêpière ?

Deux plaques en fonte

Deux surfaces à usinage ultra fin de 400 mm, pour alterner les fournées ou cuire en parallèle.

Deux prises indépendantes

Une alimentation par plaque, avec 2 x 2 700 W sous 230 V.

Un réglage précis

Un thermostat de 60 à 300 °C, avec thermostat de sécurité.

Pour quels établissements ?

1 Crêperies, restaurants

Crêpes sucrées, galettes salées, 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.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Préchauffage** avant la production.
- Fournées **alternées** ou en parallèle.
- Zone de travail **dégagée et propre**.

Entretien des plaques

- **Refroidissement** avant toute opération.
- Nettoyage qui **préserve la surface usinée**.

Entretien du châssis

- Châssis inox **essuyé régulièrement** avec des produits compatibles.

Installation

Où l'installer ?

Posez le poste sur une **surface stable et résistante à la chaleur**, près d'une alimentation 230 V adaptée à la puissance.
Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm, pour 33 kg.

Alimentation

Appareil électrique de **2 x 2 700 W** en **230 V**, avec **deux prises de courant indépendantes**.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Crêpière double 40 électrique

Questions fréquentes sur la crêpière double 40 électrique

Quel est le diamètre des plaques ?
Le poste compte deux plaques en fonte de 400 mm de diamètre, à usinage ultra fin.

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

Combien de prises faut-il ?
Deux prises de courant indépendantes.

Quelle puissance prévoir ?
2 x 2 700 W sous 230 V.

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 910 x P 445 x H 190 mm, pour 33 kg.

Comment l'entretenir ?
Laissez refroidir avant toute opération, 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 40 cm et une louche inox 120 ml.

Existe-t-il d'autres modèles ?
Oui : crêpière double 35, crêpière double premium 40, crêpière ronde 40 et carrée 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 double premium 40
Plaques de 27 mm
Voir la crêpière ›



Crêpière double 35
Deux plaques 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.