Crêpière double premium 40

2 plaques en fonte épaisses de 27 mm · 140 à 300 °C · 2 x 2 700 W

INOX · 2 PLAQUES FONTE 27 MM · 2 x 2 700 W



Un poste à deux plaques épaisses et deux prises indépendantes

Plaques en fonte épaisses

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

Châssis en inox

- **Châssis inox**
- L 910 x P 445 x H 190 mm

Thermostat réglable

- **140 à 300 °C**
- Avec thermostat de sécurité

Interrupteur marche/arrêt

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

Deux prises indépendantes

- **2 alimentations**
- Une par plaque

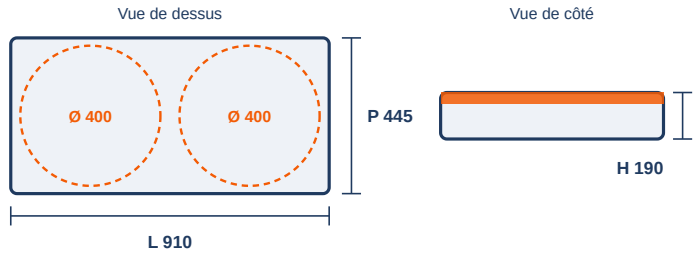
Puissance

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

27 mm	140-300 °C	2 x 2 700 W	910 x 445 mm	34,8 kg
Épaisseur des plaques	Température réglable	230 V	Hauteur 190 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Plaques	2 x fonte Ø 400 mm
Épaisseur plaques	27 mm
Châssis	En acier inoxydable
Dimensions	910 x 445 x 190 mm
Température	Réglable de 140 à 300 °C
Commande	Interrupteur marche/arrêt
Sécurité	Thermostat de sécurité
Puissance	2 x 2 700 W / 230 V
Poids	34,8 kg
Référence	CCD40EP
EAN	3611630006941
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Crêpière double premium 40

La **crêpière double premium 40** réunit **deux plaques en fonte de 400 mm, épaisses de 27 mm**, à l'usinage très fin, sur un **châssis en acier inoxydable**, avec **deux prises de courant indépendantes**. On alterne les fournées ou on cuit sur les deux plaques en même temps lors des pics d'affluence.

De la mise en marche au service

1 Installer

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

2 Régler

Choisissez la température entre 140 °C et 300 °C selon la pâte et le résultat recherché.

3 Étaler et cuire

Étalez la pâte avec des ustensiles adaptés, puis retournez ou garnissez.

4 Enchaîner

Alternez les fournées ou cuisez sur les deux plaques en même temps.

Pourquoi choisir cette crêpière ?

Deux plaques épaisses

Deux plaques en fonte de 27 mm d'épaisseur, à usinage très fin.

Un réglage dédié

Un thermostat de 140 à 300 °C, avec thermostat de sécurité et interrupteur marche/arrêt.

Deux prises indépendantes

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

Pour quels établissements ?

1 Restaurants, crêperies

Crêpes sucrées, galettes salées et garnies.

2 Snacks, vente à emporter

Préparation à la commande.

3 Hôtels et buffets

Petit-déjeuner, brunch, cuisson devant le client.

4 Marchés, événementiel

Sous réserve d'une alimentation électrique adaptée.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Préchauffage** à la température voulue.
- Commandes **réparties** entre les deux plaques.
- Zone de travail **dégagée et propre**.

Entretien des plaques

- **Refroidissement** avant tout nettoyage.
- Consignes d'entretien **suivies** pour préserver la surface usinée.

Entretien du châssis

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

Installation

Où l'installer ?

Posez l'appareil sur une **surface stable et résistante à la chaleur**, près d'une prise 230 V conforme à sa puissance. Dimensions : L 910 x P 445 x H 190 mm, pour 34,8 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 premium 40

Questions fréquentes sur la crêpière double premium 40

Quel est le diamètre des plaques ?
Deux plaques en fonte de 400 mm de diamètre, à usinage très fin.

Quelle est l'épaisseur des plaques ?
27 mm.

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

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

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 910 x P 445 x H 190 mm, pour 34,8 kg.

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 double 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 double 40
Deux plaques 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.