FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

# Crêpière ronde 35 ÉLECTRIQUE

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

**INOX · FONTE · 2 200 W · Ø 350 MM**




## Une crêpière professionnelle pour vos crêpes sucrées et salées

### Plaque en fonte

- **Ø 350 mm**, usinage ultra fin
- Surface pour étaler la pâte

### Cuisson homogène

- **Surface finement usinée**
- Pour une coloration régulière

### Thermostat réglable

- **60 à 300 °C**
- Adapté aux recettes et au rythme du service

### Thermostat de sécurité

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

### Châssis rond en inox

- **Châssis inox**
- Ø 370 x H 130 mm

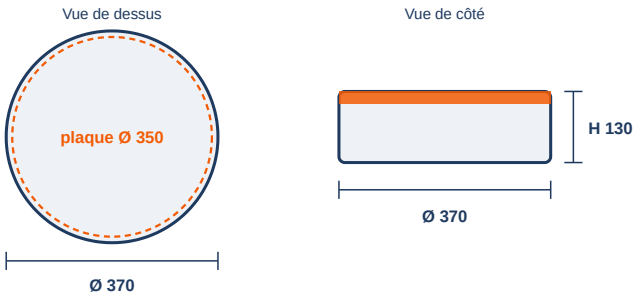
### Puissance

- **2 200 W** / 230 V
- 50/60 Hz

| Ø 350 mm | 60-300 °C | 2 200 W | Ø 370 mm | 13 kg |
|---|---|---|---|---|
| Plaque en fonte | Température réglable | 230 V | Hauteur 130 mm | Poids |

## Caractéristiques

### Dimensions (mm)




### Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Plaque | **Fonte, Ø 350 mm** |
| Châssis | **Rond, en inox** |
| Diamètre | **370 mm** |
| Hauteur | **130 mm** |
| Température | **Réglable de 60 à 300 °C** |
| Sécurité | **Thermostat de sécurité** |
| Puissance | **2 200 W** |
| Tension | **230 V, 50/60 Hz** |
| Poids | **13 kg** |
| Référence | **CCR35E** |
| EAN | **3611630003711** |
| Garantie | **1 an** |

# Usages et CONSEILS

Crêpière ronde 35 électrique

La **crêpière ronde 35 électrique** est une crêpière professionnelle à **châssis rond en inox** et **plaque en fonte de 350 mm** de diamètre, dont la surface finement usinée permet d'étaler la pâte et d'obtenir une cuisson homogène. Son thermostat ajustable adapte la chauffe aux recettes et au rythme du service : elle s'adresse à la **restauration, à la collectivité et à la vente à emporter**.

## La cuisson d'une crêpe en 4 gestes

### 1 Préchauffer

Chauffez la plaque à la température voulue avec le thermostat.

### 2 Verser

Versez la pâte au centre de la plaque.

### 3 Étaler

Étalez la pâte et surveillez la coloration.

### 4 Garnir et servir

Retournez si besoin, garnissez et servez.

## Pourquoi choisir cette crêpière ?

### Une plaque en fonte

Une plaque de 350 mm de diamètre à usinage ultra fin, pour étaler la pâte facilement et cuire de façon homogène.

### Une chauffe adaptée

Le thermostat se règle de 60 °C à 300 °C selon la recette et le rythme du service, avec un thermostat de sécurité en complément.

### Un format professionnel

Châssis rond en inox, 2 200 W / 230 V, Ø 370 x H 130 mm : un appareil de 13 kg pour la restauration.

## Pour quels établissements ?

### 1 Crêperies

Des crêpes sucrées et salées.

### 2 Snacks

Pour ajouter une offre de crêpes.

### 3 Food trucks

Une cuisson visible sur un espace réduit.

### 4 Hôtels et buffets

Une préparation minute devant les clients.

## Confort d'utilisation et entretien

### Utilisation quotidienne

- **Préchauffage** avant la première cuisson.
- **Thermostat** réglé selon la recette.
- Ustensiles **compatibles avec la fonte**.

### Entretien de la plaque

- Nettoyage par des **méthodes adaptées à la fonte**.
- Pierre abrasive et râteau en **accessoires**.

### Entretien du châssis

- Châssis **inox essuyé** avec un produit non abrasif.
- Alimentation **coupée** après le service, appareil refroidi avant nettoyage.

## Installation

### Où l'installer ?

Installez la crêpière sur une **zone stable et accessible**. Son format compact (Ø 370 x H 130 mm) permet une cuisson **visible sur un espace réduit**, en salle comme en food truck.

### Alimentation

Appareil électrique de **2 200 W** en **230 V** (50/60 Hz). Coupez l'alimentation après le service et laissez refroidir avant tout nettoyage.

# Questions FRÉQUENTES et accessoires

Crêpière ronde 35 électrique

## Questions fréquentes sur la crêpière ronde 35 électrique

**Quelle est la plage de température ?**
Le thermostat est réglable de 60 °C à 300 °C, pour adapter la chauffe aux recettes et au rythme du service.

**Y a-t-il une sécurité ?**
Oui, un thermostat de sécurité est intégré en complément de la régulation.

**De quelle matière est la plaque ?**
La plaque est en fonte, de 350 mm de diamètre, à l'usinage ultra fin. Le châssis rond est en inox.

**Quelles sont les dimensions ?**
Ø 370 mm de diamètre et 130 mm de hauteur, pour un poids de 13 kg.

**Quelle puissance et quelle tension ?**
2 200 W, en 230 V (50/60 Hz).

**Est-elle adaptée à un usage professionnel ?**
Oui, c'est une crêpière électrique professionnelle pour la restauration, la collectivité et la vente à emporter.

**Comment nettoyer la plaque ?**
Après coupure de l'alimentation et refroidissement, avec des méthodes adaptées à la fonte (pierre abrasive en accessoire), et utilisez des ustensiles compatibles avec la fonte.

**Quels accessoires prévoir ?**
Un râteau, une spatule à crêpes 35 cm, une louche inox 120 ml et une pierre abrasive pour l'entretien de la plaque.

**Existe-t-il d'autres formats ?**
Oui : crêpière ronde 40 cm, versions carrées et doubles, que vous retrouvez dans la gamme.

## 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**
Pour entretenir la plaque
Voir la pierre ›



**Crêpière ronde 40**
Plaque de 40 cm
Voir la crêpière ›



**Crêpière carrée 35**
Plaque carrée 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.