FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Stand ambulant À CRÊPES

Crêpière Ø 400 mm incluse · 7 pots en porcelaine · 4 roues dont 2 avec

INOX · VITRE AMOVIBLE · 2 700 W · 4 ROUES



Un poste de vente mobile, prêt à servir

Structure en inox
- **Acier inoxydable**
- L 1 036 x P 675 x H 1 350 mm

Vitre de protection
- **Verre trempé**
- Amovible

Crêpière intégrée
- **Électrique Ø 400 mm**
- 2 700 W / 230 V

Garnitures et ustensiles
- **7 pots en porcelaine**
- Support tampon, spatule, râteau alu

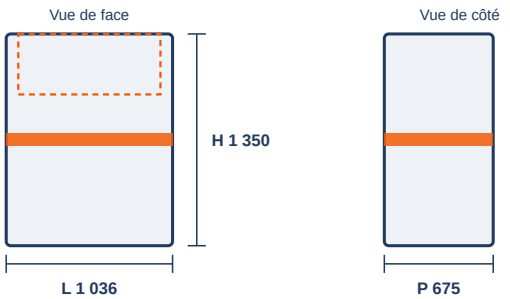
Mobilité
- **4 roues**
- Dont 2 avec frein

Bac récupérateur
- **Bac de déchets**
- À vider après service

1 036 x 675 mm	Ø 400 mm	2 700 W	4 roues	128 kg
Hauteur 1 350 mm	Crêpière incluse	230 V	Dont 2 avec frein	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Structure	**Acier inoxydable**
Vitre	**Verre trempé amovible**
Crêpière	**Électrique Ø 400 mm incluse**
Pots	**7 en porcelaine**
Accessoires	**Support tampon, spatule, râteau**
Bac	**Récupérateur de déchets**
Roues	**4, dont 2 avec frein**
Puissance	**2 700 W / 230 V**
Dimensions	**1 036 x 675 x 1 350 mm**
Poids	**128 kg**
Référence	**CSAC**
EAN	**3611630080101**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Stand ambulant à crêpes

Le **stand ambulant à crêpes** est un poste de vente en **acier inoxydable** qui intègre une **crêpière électrique Ø 400 mm**, **7 pots en porcelaine**, un support pour tampon, une spatule et un râteau en aluminium, un bac récupérateur de déchets et une **vitre de protection en verre trempé amovible**. Monté sur **4 roues dont 2 avec frein**, il se déplace sur la zone de vente.

De l'installation au service

1 Installer
Positionnez le stand sur la zone de vente, puis bloquez les roues avec leurs freins.

2 Préparer
Disposez pâtes, garnitures et ustensiles dans les espaces prévus.

3 Cuire
Utilisez la crêpière intégrée et les accessoires pour étaler et retourner les crêpes.

4 Servir
Garnissez et remettez les crêpes au client.

Pourquoi choisir ce stand ?

Tout est intégré
Crêpière, pots, support tampon, spatule, râteau et bac récupérateur sont fournis avec le stand.

Une vitre amovible
Une vitre de protection en verre trempé, amovible.

Un stand mobile
4 roues dont 2 avec frein, pour installer le poste là où se tient la vente.

Pour quels établissements ?

1 Vente ambulante
Marchés et foires, restauration événementielle.

2 Hôtels et buffets
Cuisson visible au petit-déjeuner ou en réception.

3 Traiteurs
Animations crêpes.

4 Espaces commerciaux
Galeries et animations commerciales.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne
- **Roues bloquées** avant utilisation.
- Espace de cuisson **dégagé**.
- Pots et accessoires **nettoyés** après chaque service.

Entretien de la crêpière
- **Refroidissement** avant toute opération d'entretien.
- Bac à déchets **vidé** après service.

Entretien du stand
- Inox et vitre nettoyés avec des **produits adaptés**.
- Surfaces **séchées** avant rangement.

Installation

Où l'installer ?
Placez le stand sur une **surface plane**, verrouillez les roues avant utilisation et gardez un espace de cuisson dégagé. Dimensions : L 1 036 x P 675 x H 1 350 mm, pour 128 kg.

Alimentation
Appareil électrique de **2 700 W** en **230 V** (50/60 Hz) : prévoyez une alimentation adaptée.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Stand ambulant à crêpes

Questions fréquentes sur la stand ambulant à crêpes

Que contient le stand ?
Une crêpière électrique Ø 400 mm, 7 pots en porcelaine, un support pour tampon, une spatule et un râteau en aluminium, un bac récupérateur et une vitre de protection amovible.

Quelles sont les dimensions et le poids ?
L 1 036 x P 675 x H 1 350 mm, pour 128 kg.

Quelle puissance prévoir ?
2 700 W sous 230 V (50/60 Hz).

Le stand est-il mobile ?
Oui : 4 roues, dont 2 avec frein.

Comment l'entretenir ?
Laissez refroidir la crêpière avant toute opération, nettoyez l'inox et la vitre avec des produits adaptés, nettoyez pots et accessoires après chaque service et videz le bac à déchets.

Pour quels usages ?
Vente ambulante, marchés et foires, hôtels et buffets, traiteurs, galeries et animations commerciales.

Accessoires et gamme crêpières



Râteau ultra léger
Accessoire de rechange
Voir le râteau ›



Spatule à crêpes 40 cm
Accessoire de rechange
Voir la spatule ›



Louche inox 120 ml
Accessoire pour crêpière
Voir la louche ›



Pierre abrasive
Entretien de la plaque
Voir la pierre ›



Crêpière ronde 40
Plaque de 40 cm
Voir la crêpière ›



Crêpière double 40
Deux plaques de 40 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.