

Art.-Nr. 05-40828

La Crêperie XL - Der rechteckige Crêpe



Beschreibung

Crêpesmaschine mit Teigverteilsystem für die Herstellung von frisch gebackenen, rechteckigen Mini-Crêpes

Besonders einfache Bedienung: Mit dem rollenden Teigverteiler tragen Sie den Teig gleichmäßig dünn auf die Backplatte auf. So gelingen Ihre Crêpes perfekt. Ideal für Streetfood-Festivals, Volksfeste, Kirmes oder Märkte: Mit La Crêperie XL können Sie bis zu 240 Crêpes pro Stunde backen

Platzsparend: La Crêperie ist nur 30 cm tief.

Der rechteckige Crêpe bietet zusätzliche Serviermöglichkeiten. Man kann ihn ideal zusammenrollen und dann z.B. in Scheiben geschnitten als Sushi-Crêpes anbieten.

Statt einzelnen Crêpes können Sie auch einen durchgehenden, langen Crêpe backen

Thermostatische Regelung

Gehäuse Edelstahl

Backplatte antihafbeschichtet (Nicht mit Metallwerkzeug auf der Backplatte arbeiten!)

Optische Unregelmäßigkeiten auf der Backplatte stellen keinen funktionellen Mangel dar

Backplatte 987 x 200 mm

Mit 32A-Stecker

Technische Daten



Elektr. Leistung: 4,22 kW



Spannung: 230V



Netzfrequenz: 50Hz



Breite x Tiefe x Höhe: 1435 x 264 x 238 mm



Netto-Gewicht : 25 kg



Arbeitsfläche: 987 x 200 mm