

Art.-Nr. 05-40827

La Crêperie - Der rechteckige Crêpe

Neumärker[®]



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 können Sie bis zu 120 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 497 x 200 mm

Technische Daten

	Elektr. Leistung:	2,11 kW
	Spannung:	230V
	Netzfrequenz:	50Hz
	Breite x Tiefe x Höhe:	945 x 264 x 205 mm
	Netto-Gewicht :	15 kg
	Arbeitsfläche:	497 x 200 mm