

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 antihaltbeschichtet (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