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 antihaftbeschichtet (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