Art.-Nr. 05-40822N

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.
• Schnell und sauber: Kein Kleckern mit der Kelle. Sobald der Vorratsbehälter mit Teig gefüllt ist, können Sie ohne Unterbrechung durchproduzieren. Und der Arbeitsbereich bleibt sauber!
• Ideal für Streetfood-Festivals, Volksfeste, Kirmes oder Märkte: Mit La Crêperie können Sie bis zu 240 Crêpes pro Stunde backen
• Platzsparend: Es wird nur etwa 150 x 30 cm Stellfläche benötigt. Kein zusätzlicher Platzbedarf für Teigbehälter oder Wasserschale durch den vertikalen Aufbau von La Crêperie. Sie benötigen auch keinen Arbeitsbereich zum Belegen der Crêpes. Während der Crêpe nach dem Wenden fertig backt, können Sie dies direkt auf der Backplatte tun.
• 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!)
• Abmessungen der Backplatte: 987 x 200 mm
• Teigbehälter 5 Liter
• Mit 32A-Stecker
• Optische Unregelmäßigkeiten auf der Backplatte stellen keinen funktionellen Mangel dar

Technische Daten

Elektr. Leistung:	4,22 kW
Spannung:	230V
Netzfrequenz:	50Hz
Gasleistung:	'0'
Breite x Tiefe x Höhe:	1314/1435 x 264 x 134/517 mm
Netto-Gewicht :	25 kg
Arbeitsfläche:	987 x 200 mm
Anzahl der Waffeln:	'0'