

Crêpières simples "Bilig" / Single crepe machines "Bilig"



300°C



Ø 350 or 400 mm



CUIRE / TO COOK



RÉCHAUFFER / TO REHEAT

CVE 400

Crêpière vitrocéramique pour réchauffer les crêpes précuites
Vitrocamic crepe machine only to reheat precooked crepes

CSG 400



Gaz / Gas



60 crêpes/h

CSE 400



Électrique / Electric



60 crêpes/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CSE 350	3 kW	450 x 480 x 240 mm	20 kg	230 V	350 mm
CSE 400	3,6 kW	450 x 480 x 240 mm	23 kg	230 V	400 mm
CVE 400	2,5 kW	450 x 480 x 210 mm	12 kg	230 V	400 mm
Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CSG 350	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	20 kg	-	350 mm
CSG 400	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	23 kg	-	400 mm

- Crêpières en **fonte émaillée sans culottage**.
- Cuisson de crêpes, galettes, blinis, chapatis indonésiennes, canard laqué etc.
- **Cuisson parfaitement homogène** grâce à la résistance en spirale intégrée dans le disque (électrique) ou grâce au brûleur étoilé à 8 branches (gaz).
- **Économie d'énergie** : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique.

Équipement : thermostat 300°C (électrique), allumage Piezo et livrée en butane-propane avec lot d'injecteurs GN (gaz), râteau à crêpe.

- Crepe machines with **enamelled cast-iron plates, no seasoning**.
- Cooking of crepes, galettes, blinis, Indonesian chapatis, Peking duck etc.
- **Perfect even cooking** thanks to spiral heating element (electric) or thanks to star-shaped burner with 8 branches (gas).
- **Energy saving**: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker.

Features: thermostat 300°C (electric), Piezo lighting and delivered in LPG with a set of NG injectors (gas), supplied with a rake to turn the crepe.