



Chaque-chocolat WI/1 /
Chocolate warmer WI/1



Kit crêpe CK 3 /
Crepe kit CK 3



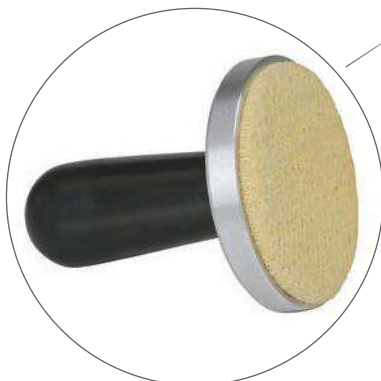
Bac eutectique BE 1-3 /
Eutectic container BE 1/3



Lot de 10 kg de mix à crêpes F07030 /
10 kg crepe mix F07030



CFG 400 TH B



Tampon graisseur / Greasing pad
F07049 - Ø 70 mm



Lot de 10 feutres / Set of 10 felts
F07050 - Ø 70 mm



Pierre abrasive / Abrasive stone
F07051 - 145 x 70 x 70 mm

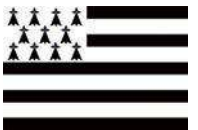


1 kg mix
+
1,8 L d'eau / *water*
=
20 crêpes

Video CFE 400



60 crêpes/h



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
CFE 400	3,6 kW	400 x 190 mm	18 kg	230 V
CFG 400 TH B	3,6 kW	400 x 195 mm	17 kg	-
CK3	-	490 x 150 x 90 mm	2 kg	-

CFE 400

Crêpières Ø400 mm en **fonte émaillée** et encastrables :

- **Sans culottage**
- **Économie d'énergie** : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique
- Cuisson parfaitement homogène
- Livré avec râteau à crêpe en bois.

Version électrique : résistance en spirale intégrée dans la plaque, thermostat 0-300°C, voyant de contrôle.

Version gaz : brûleur 8 branches en étoile et picots de répartition de chaleur. Modèle thermostaté avec allumage Piezo et isolation renforcée. Bouton de réglage et thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec lot d'injecteurs GN.

Built-in **enamelled cast-iron** crepe maker Ø400 mm

- **No seasoning**
- **Energy saving**: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker
- Perfect even cooking
- Supplied with a rake to turn the crepe.

Electric version: spiral heating element integrated in the plate, thermostat 0-300°C, pilot light.

Gas version: star-shaped burner with 8 branches and spikes for even cooking. Thermostatic model with Piezo lighting and reinforced insulation. Safety thermocouple and regulation knob. Supplied in LPG with a set of NG injectors.