

Crêpière électrique CEBIA4

Puissant et performant, cet appareil professionnel est destiné à une utilisation intensive.

Température uniforme sur toute la surface :

L'intégration des résistances (fabriquées par nos soins) dans la plaque répartit la chauffe au cœur de la fonte : un procédé exclusif Krampouz.

Température constante dans la durée d'utilisation :

Le système de régulation intégré à la masse de fonte garantit une cuisson identique de toutes les crêpes.

Isolation thermique :

La conception particulière des plaques évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe

Crêpières de précision :

- Plaques en fonte spécifiques surfacées dans nos ateliers
- Contrôles précis des températures
- Bâti soudé sans aspérité
- Isolation thermique des résistances



Produit français, fabriqué en Bretagne

Ref.	Plaque	Puissance	Poids	Dimension	Courant
CEBIA4	Ø 40 cm	3600 W	22 kg	400 x 170 mm	230 V ou 400 V

Trois résistances donnant une répartition exceptionnelle de la chauffe

- Bâti inox
- Plaque en fonte usinée
- Plaque cerclée d'une bande inox protégeant l'appareil des projections
- Alimentation en 230 V monophasé prise 16 ampères ou 400 V triphasé prise 20 ampères. A préciser à la commande
- Cordon d'alimentation selon courant
- Thermostat réglable de 50 à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension