



Crêpière électrique émaillée ø 40 cm (CSRE4AA-KR) Krampouz.

DESCRIPTION:

La Crêpière électrique émaillée ø 40 cm de Krampouz est une solution professionnelle haut de gamme pour tous les acteurs de la restauration, food-truck, marchés ou galettes & crêpes traditionnelles. Elle combine une forte puissance, une plaque robuste prête à l'emploi, et un entretien facile, pour des crêpes parfaites, uniformes, dès la première utilisation.

SPÉCIFICATIONS:

Plaque	Fonte émaillée, ø 40 cm — prête à l'emploi
Puissance	3000 W montée en température rapide et cuisson homogène.
Thermostat	Réglage précis de 50 à 300 °C avec manette robuste.
Châssis / matériaux	Inox, poids 16,4 kg.
Dimensions	≈ 40 × 42 × 16 cm.
Utilisation recommandée	Usage professionnel standard, environ 4 h par jour.
Normes & garanties	Garantie 1 an, réparabilité 15 ans, pièces détachées disponibles. Norme CE.

EN SAVOIR PLUS :

Prête à l'emploi : La plaque émaillée ne nécessite aucun culottage — gain de temps, simplicité dès la mise en service.

Cuisson homogène : Résistance perlée en serpentin intégrée sous la plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur. Chaque partie de la crêpe est cuite de manière égale.

Entretien facile : La fonte émaillée réduit les besoins de graissage, permet un nettoyage simple à l'éponge ou pierre abrasive. Châssis conçu pour faciliter l'entretien du bandeau.

Robustesse & durabilité : Matériaux de qualité (inox, fonte), pièce détachée disponible, réparabilité sur long terme. Idéal pour une exploitation professionnelle continue.

Polyvalence de température : Thermostat réglable de 50 à 300 °C → possibilité de cuire aussi bien crêpes fines, galettes etc., selon la recette.

Foire aux questions:

La crêpière est-elle prête à l'emploi dès la réception ?

Oui, cette crêpière est équipée d'une plaque en fonte émaillée, ce qui signifie qu'elle est prête à l'emploi immédiatement. Aucun culottage n'est nécessaire, contrairement aux plaques en fonte brute.

Quelle est la durée d'utilisation quotidienne recommandée ?

Cette crêpière est conçue pour un usage professionnel jusqu'à 4 heures par jour. Elle convient parfaitement aux restaurants, traiteurs, food-trucks, marchés et autres activités CHR.

Comment nettoyer la plaque émaillée après utilisation ?

Une fois refroidie, la plaque peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide, d'une éponge abrasive ou d'une pierre abrasive spéciale Krampouz pour enlever les résidus sans abîmer l'émail.

Est-il possible de régler la température de cuisson ?

Oui, la crêpière dispose d'un thermostat réglable de 50 à 300 °C, offrant une précision optimale pour cuire crêpes, galettes, pancakes ou autres préparations selon vos besoins.

En cas de panne, puis-je trouver des pièces détachées ?

Absolument. Krampouz garantit une réparabilité de 15 ans pour ce modèle. Les pièces détachées sont disponibles à la vente, et le service après-vente est basé en France.