



300°C



Ø 350 or 400 mm



CDE 400



CSE 400



RÉCHAUFFER / TO REHEAT

CVE 400

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

- Crêpières en fonte émaillée sans culottage.
  - Cuisson de crêpes, galettes, blinis, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, canard laqué etc.
  - Cuisson parfaitement homogène grâce à la résistance en spirale
  - Économie d'énergie : cuisson à 200-220°C au lieu de 240°C avec une crêpière fonte classique.
- Équipement : thermostat 300°C (électrique)  
Mêmes caractéristiques que les modèles simples avec commandes indépendantes.



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Diamètre Diameter
Crêpières électriques / Electric crepe machines				
CSE 350	3 kW	450 x 480 x 240 mm	20 kg	350 mm
CSE 400	3 kW	450 x 480 x 240 mm	23 kg	400 mm
CVE 400	2,5 kW	450 x 480 x 210 mm	12 kg	400 mm
CDE 350	6 kW 2 x 3 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	37 kg	350 mm
CDE 400	6 kW 2 x 3 kW (2 cords)	860 x 480 x 240 mm	44 kg	400 mm

- Crepe machines with enamelled cast-iron plates, no seasoning required.
  - Cooking of crepes, galettes, blinis, Indian tampus, Indonesian chapatis, Peking duck etc.
  - Perfect even cooking thanks to spiral heating element (electric)
  - Energy saving: cooking at 200-220°C instead of 240°C with traditional crepe maker.
- Features: thermostat 300°C (electric), supplied with a Spreader.  
Double units same characteristics as single models with independent control.  
- Mix and accessories sold separately.  
( 9 kg bag of Premium Quality Instant Crepe Parisienne Pre-mix – Made in Australia )  
( 10 kg box of Premium Quality Instant Buttermilk Pancake Pre-mix – Made in Australia )