


BRET/2G-R
1 286,00 EUR

mm : 860x500xh240 kcal/h : 5500

(FR) Crêpière double haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émaillée"

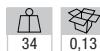
- Plaque en fonte émaillée assure une cuisson homogène avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable. Hygiène 100% garantie, livrée avec une raclette en bois.
- Brûleur en étoile, régulation par vanne avec position ralenti, thermocouple de sécurité.
- Réalisation: châssis en acier inoxydable.

(NL) Dubbele gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"

- Geëmailleerde gietijzeren plaat zorgt voor een homogeen bakresultaat met een minimum aan vet, zonder enige verbranding van de plaat. 100% gegarandeerde hygiëne, geleverd met een houten spatel.
- Stervormige brander, klepsturing met langzame stand, veiligheidsthermokoppel.
- Uitvoering: roestvrij staal frame.

(DE) Gas Doppel Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Platte aus emailiertem Gusseisen, garantiert ein homogenes Backen mit einem Mindestfettanteil. Hygiene zu 100% garantiert, Lieferung mit einem Holzsabber.
- Brenner in Stern-Form, Regulierung durch Ventil mit verlangsamter Position, Sicherheitsthermoelement.
- Gehäuse aus Edelstahl.


EASY COOKING COATED

BRET/KIT-C
281,00 EUR

mm : 390x160xh85


(FR) Kit de 2x spatules, 2x "T" en bois, tampon graisseur
(NL) Kit van 2 houten spatels, 2 x "T"-vorm, reinigingsstempel
(DE) Kit aus 2 Holzspachteln, 2 x "T", Schmier-pad
FOR: ALL

ADVANTAGE

(FR) Rien ne vaut les crêpières Diamond, avec ses plaques émaillées (EASY COOKING coated: brevet exclusif), 100% hygiénique (surface non poreuse), Idéal pour les crêpes, galettes au sarrasin, tempuras indiennes, chapatis indonésiennes, blinis... Très appréciées également dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué. Facile d'entretien, finies les corvées de culottage régulier, cette plaque vous permettra de réussir vos crêpes dès la première. En fin de cuisson, passez un coup d'éponge et laissez chauffer à vide pendant 10 mn. La forte puissance vous permet un usage en extérieur et vous assure un haut rendement (60 pièces/heure de crêpes fines cuites sur les 2 cotés).

(NL) Er gaat niets boven Diamond pannenkoekenplaten, met hun geëmailleerde platen (EASY COOKING gecoat: exclusief patent), 100% hygiënisch (niet-poreus oppervlak), ideaal voor pannenkoeken, boekweitpannenkoeken, Indiase tempura, Indonesische chapati's, blini's,... Ook zeer populair in de Aziatische keuken voor de bereiding van gelakte eend. Gemakkelijk te onderhouden, geen regelmatige uitlopers meer, deze plaat zal u toelaten om een succes te maken van uw pannenkoeken vanaf de eerste. Aan het einde van het bakken, veeg het af met een spons en laat het 10 minuten leeg opwarmen. Het hoge vermogen maakt het mogelijk om het buiten te gebruiken en zorgt voor een hoge rendement (60 stuks/uur aan beide zijden gebakken dunne pannenkoeken).

(DE) Nichts geht über die Diamond Crepiere mit emaillierter Gusseisenplatte (EASY COOKING beschichtet: Exklusiv-Patent), 100% hygienisch (nicht-poröse Oberfläche). Ideal für Crêpes, Buchweizen Kuchen, indische Tempura, indonesischen Chapati, Blinis ... Auch sehr beliebt in der asiatischen Küche, zur Vorbereitung der Peking-Ente. Leicht zu reinigen, mit dieser Platte gelingen die Crêpes beim ersten Versuch. Am Ende des Backens, einfach mit einem Schwamm säubern und die Platte weitere 10 Minuten warm und trocken eingeschaltet lassen. Die starke Leistung ermöglicht Ihnen die Verwendung im Freien und sorgt für einen hohen Ertrag (60 Stück /Stunde von dünnen Crêpes auf 2 Seiten gebacken).

1000 Kcal/h = 1,16 kW

