



300°C



CDE 400



Electrique / Electric



120 crêpes /h



CDG 400



Gaz / Gas



120 crêpes /h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
■ Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CDE 350	6 kw or 2 x 3 kw (2 cords)	860 x 500 x 240 mm	37 kg	380 v or 230 v mono	350 mm
CDE 400	7,2 kw or 2 x 3,6 kw (2 cords)	860 x 500 x 240 mm	44 kg	380 v or 230 v mono	400 mm
■ Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CDG 350	6,4 kw	860 x 500 x 240 mm	39 kg	-	350 mm
CDG 400	6,4 kw	860 x 500 x 240 mm	44 kg	-	400 mm

Crêpières doubles

Double crepe machines

La plaque en fonte émaillée est parfaitement lisse pour une véritable cuisson contact assurant un excellent transfert de la température : en graissant légèrement entre chaque crêpe ou galette, vous obtenez une crêpe légère et bien dorée, parfaitement alvéolée, sans caramélisation ou vitrification.

- **Réelle économie d'énergie** : Cuissez vos crêpes à **200-220°C** au lieu des **240°C** habituellement recommandé sur des plaques en fonte pure !

- **Gain de temps et rendement assurés pour un résultat de cuisson excellent** : Cuissez vos crêpes en 1 mn au lieu des 2'30 habituelles : soit **60 crêpes / heure** au lieu de 26 à 30 sur crêpière simple, 120 crêpes / heure sur crêpière double.

Les modèles doubles présentent les mêmes caractéristiques que les modèles simples avec commandes indépendantes.

Toutes nos crêpières sont encastrables et livrées avec un « T » en bois pour étaler la pâte.

The enamelled cast-iron plate is perfectly smooth for a real contact cooking ensuring a direct temperature transfer: by slightly greasing the plate between each pancake or crepe, you will get a perfectly honeycombed light and golden crepe with no caramelization or glazing!

- **Substantial energy saving**: cook your crepes at only **200°C** instead of **240°C** as generally recommended on pure cast-iron plates !

- **Time saving and a perfect efficiency for an excellent cooking result**: cook your crepe in 1 min instead of 2'30: **60 crepes / h** instead of 26 till 30 on single crepe machine, 120 crepes / h on double model.

Double models with independent control and with the same characteristics as the single crepe machines.

Every Roller Grill product can be built in and is delivered with wooden spreader.