

La Gyrocrêpe®

GXL



QUALITÉ | RAPIDITÉ | AUTONOMIE



Simple d'utilisation, robuste et attractive, la Gyrocrêpe® GXL vous permet de réaliser automatiquement **jusqu'à 180 crêpes à l'heure**, d'une qualité égale aux crêpes « faites main ».

En optant pour la Gyrocrêpe® GXL, vous vous équipez d'un matériel unique, à forte valeur ajoutée, destinée à développer votre chiffre d'affaires et vos profits.

Deux diamètres vous sont proposés :

- 36 cm pour la fabrication de crêpes au froment
- 30 cm pour la fabrication de galettes au Sarrasin

Les réglages de l'épaisseur de la pâte, de la température de chauffe et de la durée de cuisson, sauront répondre à vos exigences et à celle de votre clientèle.

Caractéristiques

- Bâti en inox et aluminium
- Plaque de cuisson en fonte
- Compteur de crêpes
- Minuterie et régulateur de température électroniques

Accessoires

- Empileur automatique
- Récipient de pâte de 4 litres



S'utilise avec nos mixés ou avec de la pâte traditionnelle!

	Dimensions (cm) L x P x H	Options diamètre crêpes (cm)	Débit maximal à l'heure	Poids (kg)	Caractéristiques électriques
GXL	71 x 77 x 70*	30 / 36	180 crêpes	72	400V / 4,5 kW / 12A

* Hauteur avec récipient



	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)
Table GXL/GU	105 x 75 x 87	70

GYROCRÊPE®

l'inventeur de la machine à crêpes automatique !

Une attraction unique !

Cette machine est capable de s'adapter aux exigences de chacun. Elle étonnera par son fonctionnement et par la qualité des crêpes produites. Ses performances multiples, sa précision de chauffe exemplaire et sa fiabilité sont des atouts qui sauront convaincre.

