

Les Machines à crêpes Crêpmatic



DEPUIS 1970



QUALITÉ | SIMPLICITÉ | ÉCONOMIE



Crêpmatic, l'inventeur des machines à crêpes à plaques rectangulaires met à votre disposition 2 types de machines professionnelles, PL1 et PL2, présentant de nombreux avantages :

- Épaisseur réglable des crêpes et des galettes (économie de 2 à 3 centimes par crêpe).
- Pas de dispersion extérieure d'énergie d'où une économie maximale (de l'ordre de 30% par rapport aux plaques traditionnelles).
- Température uniformément répartie et constante concentrée dans la plaque chauffante, contrôlée par un thermostat puissant et précis.
- Meilleure qualité de produits, pas de perte, les crêpes sont faites à la demande.
- Garnissage pendant le temps de cuisson.

- Utilisation de tous types de pâtes : froment et sarrasin, épaisse ou fluide.
- Tous types de cuisson : crêpes, blinis, pancakes, omelettes, œufs au plat...
- Facilité d' utilisation, apprentissage très rapide.
- Très forte économie de main-d'oeuvre et de temps de travail.
- Entretien facile, faible nettoyage.
- Débit plus important : 40s pour une crêpe sucrée, 60s à 90s pour une galette garnie (suivant garniture).
- Flexibilité des présentations en fonction du format et du pliage de la crêpe.

La bande est divisible en 2 ou 3 sur la PL1 et 4, 5 ou 6 sur la PL2.

- Systèmes d'organisation au coup de feu :
 - Petits débits : deux PL1.
 - Moyens débits : une PL1 + une PL2.
 - Grands débits : deux à trois PL2.
- Durée de vie très longue grâce à une grande fiabilité du matériel.
- Matériel garanti 1 an.



crêpmatic
LA CRÊPE EN BANDE

Depuis 1970, Crêpmatic satisfait de nombreux clients dans les domaines de la crêperie et de la restauration.

	Dimensions (cm) L x l x H	Dim. crêpes (cm) L x l	Débit maximal à l'heure	Poids (kg)	Caractéristiques électriques
PL1 Modèle moyen	83 x 27 x 18	49 x 20	60 crêpes	15	230V/2kW/10A
PL2 Grand modèle	131 x 27 x 20	96 x 20	120 crêpes	32	230V/4kW/20A

la Crêpe au mètre !

Une idée de présentation innovante, économique et gourmande

Fabricant Distributeur
GYRDIS

95004 Cergy-Pontoise | Tél. +33 (0)1 34 21 85 66 | info@gyrdis.com

