

La Gyrocrêpe®

NEO



PRODUCTIVITÉ | QUALITÉ | RENTABILITÉ



La Gyrocrêpe NEO est le concentré de **25 ans d'expérience** dans la fabrication de machines à crêpes. La cuisson sur le nouveau rotor est encore plus stable. La Gyrocrêpe NEO permet la fabrication de crêpes froment et de galettes sarrasin aussi bien que de crêpes Bio ou de Socca. Simple d'utilisation, attractive et rapide à nettoyer, elle s'adapte à tous les univers.

Le diamètre des crêpes est de 36 cm, mais il est possible de créer le diamètre que vous souhaitez (option). Par exemple, un diamètre 2 x 23 cm permet de fabriquer 300 crêpes par heure.

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 celles 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
- Grille de protection du rotor

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



	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)
Table NEO	105 x 75 x 87	74
Module NEO	75 x 75 x 98	60

	Dimensions (cm) L x P x H	Options diamètre crêpes (cm)	Débit maximal à l'heure	Poids (kg)	Caractéristiques électriques
NEO	71 x 77 x 70*	30 / 36	180 crêpes	74	400V / 4,5 kW / 12A

* Hauteur avec récipient

GYROCRÊPE®

l'inventeur de la machine à crêpes automatique!

Un outil de production unique!

Créée et fabriquée en France, la Gyrocrêpe NEO répond parfaitement aux attentes des professionnels. Sa précision de chauffe (même avec des farines Bio), sa fiabilité exemplaire et son encombrement réduit la rendent capable de s'adapter aux exigences de chacun.

