

Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tamporas indiennes, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué. La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable. Les résistances en spirales, comme les brûleurs en étoile, répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes. Version électrique (thermostat, voyant de contrôle)Disque diam. 350 ou 400 mm, Livré avec raclette en bois.

Crepe machines with enamelled cast iron plate for delicious, moist, golden pancakes, buckwheat cakes, Indian tampora, blini, and more. Also popular in Asian cuisine for preparing Peking duck. The enamelled cast iron ensures even cooking, with minimum fat and no pre - seasoning necessary. Spiral elements, like star-shaped burners, distribute heat evenly, essential when it comes to making the perfect pancake. Plate diameter 350 or 400 mm. Electric version (thermostat 0 - 300°C, pilot light) Supplied with wooden spreader.

7

**CRÊPIÈRES
CREPE MACHINES**



350 CSE

350 CSE

Kw 3 • mm 450 x 500 x 240 • Kg 14,5

400 CSE

Kw 3 • mm 450 x 500 x 240 • Kg 18

406 CSE

Kw 3 • mm 450 x 500 x 240 • Kg 18

Modèle double plaque avec réglage individuel.

Mêmes caractéristiques techniques que les modèles 1 plaque.

Double models with independent regulation.

Same technical features as single models.



400 CDE

350 CDE

Kw 6 • mm 860 x 500 x 240 • Kg 29

400 CDE

Kw 6 • mm 860 x 500 x 240 • Kg 34



406 E with blinis option

400 CFE



Crêpières à haut rendement (14 douzaines/heure de crêpes fines cuites sur les 2 faces), mobiles et encastrables. Plaque en fonte émaillée Ø400 mm. Puissance supérieure permettant une utilisation en extérieur. Version électrique (puissance 3,6 KW, thermostat de régulation 0 à 300°C)

High-capacity mobile or built-in crepe machine

- Enamelled cast iron plate 400 mm.
 - High power output for outdoor use.
 - Electric 3.6 kw or 3 kw, thermostat 0 - 300°C)
- Option: blinis cast iron plate 6 x 110 mm.

400 CFE

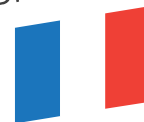
Kw 3 or 3,6 • mm 400 x 200 • Kg 14

Présente dans différentes cultures culinaires (chapati en Inde, galette chinoise pour le rituel canard laqué, blinis...), les crêpes et galettes sont souvent associées à la cuisson française et font la renommée de la Bretagne. Distinguons les galettes de sarrasin avec garniture salée composant un véritable menu (œufs, jambon, fromage, saucisses, saumon, champignons...) des crêpes au froment sucrées offertes en dessert ou en vente à emporter (sucre, confiture, chocolat, chantilly...)

Used in different cuisines over the world, (Indian chapattis, Chinese pancakes for wrapping round crispy Peking duck, blinis, etc.) sweet and savoury pancakes are often thought of as typically French and, in particular, typical of Brittany. A distinction should be made between savoury-filled buckwheat galettes served as a main dish (filled with eggs, ham, cheese, sausage, salmon, mushrooms, etc.) and sweet wheat crepes served as a dessert or as a take-away snack (with sugar, jam, chocolate, whipped cream, etc.).



TRADITIONAL DISH



300°C

**CRÊPIÈRES
CREPE MACHINES**

8

Galettes au sarrasin Buckwheat galettes

(pour 30 à 35 galettes) (to make 30 to 35 galettes)

100 g farine	100g wheat flour
500 g farine de blé noir (sarrasin)	500g buckwheat flour
3 œufs	3 eggs
150 g beurre salé fondu	150g salted butter, melted
1 cruche d'eau fraîche	1 pitcher cold water
1 cuillère à café de sel	1 tea spoon salt
1/2 bouteille de cidre	1/2 bottle of dry cider

Crêpes (pour 20 crêpes) Sweet crepes (to make 20 crepes)

300 g farine	300g wheat flour
50 g farine de blé noir	50g buckwheat flour
100 g sucre	100g sugar
4 œufs	4 eggs
1/2 l lait	1/2 litre milk
eau	water



400 CFE