

CRÊPES

CREPES



Perfekte Crêpes, ganz einfach, schnell und sauber! Die einzigartige Crêpesmaschine mit rollendem Teigverteiler. Und die rechteckige Form sorgt für perfekt gerollte Crêpes!

*Simple, quick and clean baking of perfect crepes!
The unique crepe machine with the dough spreading trolley. And the rectangular shape ensures perfect crepe rolls!*

**NEU
NEW**



Made in Europe



**
La Crêperie XL
mit 32A-Stecker
La Crêperie XL
with 32A plug

La Crêperie - Der rechteckige Crêpe La Crêperie - The rectangular crepe

Crêpesmaschine mit Teigverteilsystem für die Herstellung von frisch gebackenen, rechteckigen Mini-Crêpes • Besonders einfache Bedienung: Mit dem rollenden Teigverteiler tragen Sie den Teig gleichmäßig dünn auf die Backplatte auf. So gelingen Ihre Crêpes perfekt. • Ideal für Streetfood-Festivals, Volksfeste, Kirmes oder Märkte: Mit La Crêperie können Sie bis zu 120 oder sogar 240 Crêpes pro Stunde backen • Platzsparend: La Crêperie ist nur 30 cm tief. • Der rechteckige Crêpe bietet zusätzliche Serviermöglichkeiten. Man kann ihn ideal zusammenrollen und dann z.B. in Scheiben geschnitten als Sushi-Crêpes anbieten. • Statt einzelnen Crêpes können Sie auch einen durchgehenden, langen Crêpe backen • Thermostatische Regelung • Gehäuse Edelstahl • Backplatte antihafbeschichtet (Nicht mit Metallwerkzeug auf der Backplatte arbeiten!) • Optische Unregelmäßigkeiten auf der Backplatte stellen keinen funktionellen Mangel dar

Crepes machine with dough spreading system for baking fresh rectangular mini crepes • Particularly easy to use: With the dough spreading trolley you apply the batter evenly thin to the baking plate. Your crêpes will turn out perfectly. • Ideal for street food festivals, funfairs or markets: With La Crêperie, you can bake up to 120 crepes per hour • Space-saving: Only about 95 x 30 cm of floor space is required. • The rectangular crepe offers additional serving possibilities. You can ideally roll it up and, for example, cut it into slices to offer it as sushi crepes. • Instead of individual crepes, you can also bake a continuous long crêpe • Thermostatic control • Stainless steel casing • Baking plate non-stick coated (Do not use metal tools on the baking plate!) • Visual irregularities on the baking surface do not mean a functional defect

	⚡	Backplatte Baking plate	mm	kg	#	€
La Crêperie	230 V / 2,11 kW	497 x 200 mm	945 x 264 x 205 mm	15 kg *	05-40827	3250,-*
La Crêperie XL	230 V / 4,22 kW**	987 x 200 mm	1435 x 264 x 238 mm	25 kg *	05-40828	5350,-*



Ganz neue Möglichkeiten: Durch die rechteckige Form lassen sich die Crêpes perfekt zusammenrollen!
A whole new range of possibilities: The rectangular shape means the crêpes can be rolled up perfectly!