

silex®

Crepe-Back-Geräte für
"runde" Snackvariationen
Crepe baking machines for
"round" snack variations



NEU

Komplett-System »made by silex®«
<http://www.silex-de.com>

++ Crepe-Geräte ++ round crepe machines ++



silex®- Mobile Crepe-Geräte

Eine Leistung von 3,6 kW ist zwar ungewöhnlich für diese Art von Geräten, aber es ist genau der richtige Wert, um sehr gute Backergebnisse in kürzester Zeit zu erzielen. Zur Herstellung der Crepes können sowohl hausgemachte, als auch Fertigmix-Produkte eingesetzt werden. Dank der emaillierten Eisengußplatte erzielen Sie schon bei der Fertigung des ersten Crepe beste, verzehrfähige Qualität. Außerdem kann sowohl bei der Bereitung frischer, bzw. beim Erwärmen vorgebackener Ware, der Einsatz von Fett auf ein Minimum reduziert werden. Aufgrund dieser speziellen Beschichtung, mit der auch schwere professionelle Geräte versehen sind, wird viel gleichmäßiger gebacken, und auch das Reinigen wird erleichtert. Ein Plattendurchmesser von 400 mm ermöglicht die Herstellung verschiedener Crepes: süße Crepes und Buchweizengallettes, die z.B. mit Eiern, Schinken, Käse, Meeresfrüchten etc. gefüllt werden können. Dieses neue Modell ist als Gas- oder Elektrogerät erhältlich. Beide Geräte sind CE-geprüft.



400FE



400ED

Imported and distributed in Australia by:

SILEX GRILLS AUSTRALIA PTY LTD

Unit 10, 7-29 Bridge Road

Stammore NSW 2048

Ph: (02) 9516 5888 or 1800 802 123



silex®- Mobile round crepe machines

A power of 3,6 kW that is unusual for such products but is the right power to achieve terrific results in term of cooking quality and quickness, for either home made crepes or crepes based on a pre-mix; The enamelled cast iron plate enables to cook immediately perfect crepes: even the 1st one is good to eat. On top of this, this special coating avoids using much fat for fresh crepes or even for reheating ready made crepes; Thanks to this specific coating more linked to what you could see on heavy cookers, the cooking is more homogeneous and the cleaning is much easier; With a plate of 400 mm diameter, one can cook any type of crepes: sweet crepes, buckwheat gallettes to be filled with eggs, ham cheese, seafood... This new crepe machine is available in electric version as well as gas version. Both models are CE approved.

Type Type	Spannung Power supply	Gesamtleistung Electrical loading	Sicherung Fuse	Backfläche Baking surface	Nettogewicht Net weight	Bruttogewicht Net weight	Abmessungen Dimensions
400ED	400 V	2 x 3 kW	3 x 16 A	2 x 400 mm	34,0 kg	35 kg	860 x 485 x 240 mm
400FE	230 V	3,6 kW	16 A	400 mm	17,5 kg	19 kg	400 x 240 mm
400FG	—	—	—	400 mm	17,5 kg	19 kg	400 x 240 mm