



Crêpières simples « Billig »

Single crepe machines « Billig »

CRÊPIÈRES SIMPLES EN FONTE ÉMAILLÉE (modèles brevetés)
SINGLE CREPEMACHINES WITH ENAMELLED CAST-IRON PLATE (patented)

■ Une large gamme de crêpières avec plaques en fonte émaillée (Ø350 et 400 mm) pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tempuras indiennes, chapatis indonésiennes, blinis etc. très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué. Avec la crêpière Roller Grill en fonte émaillée : finie la corvée de culottage hebdomadaire ! Un coup d'éponge en fin de journée après avoir passé votre raclette ou votre spatule et votre plaque est prête pour une nouvelle journée !

Régulation très précise de la température

- **En version électrique** : grâce à la résistance haut rendement directement moulée dans la fonte et bien maintenue en contact via 2 contre-plaques et un isolant. Equipement : commutateurs, voyants de contrôle.

- **En version gaz** : grâce au brûleur étoile 8 branches et au disque équipé de picots pour assurer un transfert homogène de la température sur toute la surface de cuisson. Equipement : Allumage Piezo, bouton de régulation avec position de ralenti, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

■ A wide range of crepe machines with enamelled cast-iron plate (Ø350 & 400 mm) for delicious, moist, golden pancakes, buckwheat cakes, Indian tempura, Indonesian chapatti, blini and more. Also popular in Asian cuisine to prepare Peking duck.

Get rid of the weekly seasoning thanks to our enamelled cast-iron plate ! Just wipe with a sponge after using your spatula: your plate is ready for a new working day !

Precise regulation of temperature:

- **Electric version**: thanks to the high power spiral heating element directly molded into the cast-iron plate and fixed with 2 counter-plates and insulating material. Features: commutator, pilot lights.

- **Gas version**: thanks to a star-shaped burner with 8 arms and to the plate fitted out with sprockets ensuring an homogeneous transfer of the temperature on the whole cooking surface. Features: Piezo lighting system, control knob with low position, safety thermocouple. Delivered in LPG with a set of NG injectors.

CVE 400 : CRÊPIÈRE À FOYER VITROCÉRAMIQUE (modèle breveté) /
CVE 400 : GLASS CERAMIC CREPEMACHINE (patented)

■ Conçue pour les établissements à haut-débit, la crêpière vitrocéramique permet de réchauffer des crêpes précuites. Montée très rapide en température. Véritable foyer vitrocéramique sous la plaque pour une température homogène par contact avec peu de puissance.

■ Designed for all places with high output, the glass ceramic crepemachine keeps warm your precooked crepes. Fast temperature rising. The chamber placed just under each plate gives an homogeneous contact cooking with less power.

RECHAUFFER / TO REHEAT

Crêpe précuite réchauffée en 15 s

Precooked crepe ready in 15 s !

New technology



300°C

CVE 400



Électrique / Electric Plaque vitrocéramique /
Glass ceramic plate



200 crêpes/h



CUIRE / TO COOK



CSG 400



Gaz / Gas



60 crêpes/h

CSE 400



Électrique / Electric



60 crêpes/h

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Diamètre Diameter
■ Crêpières électriques / Electric crepe machines					
CSE 350	3 kW	450 x 480 x 240 mm	20 kg	230 V	350 mm
CSE 400	3,6 kW	450 x 480 x 240 mm	23 kg	230 V	400 mm
CVE 400	2,5 kW	450 x 480 x 240 mm	12 kg	230 V	400 mm
■ Crêpières gaz / Gas crepe machines					
CSG 350	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	20 kg	-	350 mm
CSG 400	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	23 kg	-	400 mm