



Comment bien choisir sa crêpière ?

- Alimentation
- Châssis
- Simple ou double
- Diamètre
- Plaque

Finarome[®]
EQUIPEMENT DE CUISINE PROFESSIONNELLE

Finarome.com - Blog.finarome.com

Comment bien choisir sa crêpière professionnelle ?

Pour réussir une crêpe, il faut un bon tour de main, une bonne pâte, mais aussi une bonne crêpière, adaptée à notre utilisation. Souvent, au moment de choisir sa crêpière professionnelle, on se retrouve perdu devant l'étendue de choix qui s'offrent à nous. Voici quelques pistes pour vous aider à choisir la vôtre...

Crêpière gaz ou électrique ?

Pour choisir entre un appareil à gaz ou électrique, il vous faudra d'abord savoir avec quelle énergie fonctionne votre cuisine : au gaz, ou à l'électricité. Le gaz est très réglementé dans les lieux publics, il faudra faire attention à bien respecter toutes les réglementations en vigueur.

Le gaz

Une galettoire au gaz montera plus vite en température, et aura une puissance de chauffe environ deux fois supérieure à un modèle électrique équivalent.

**Crêpière professionnelle gaz
Confort - Krampouz**



[Voir la fiche produit](#)

**Crêpière professionnelle gaz
Standard - Krampouz**



[Voir la fiche produit](#)

L'électrique

Un modèle électrique sera plus facile à installer, souvent les appareils sont « prêts à brancher » lorsque vous les recevez.

Crêpière professionnelle électrique Krampouz



[Voir la fiche produit](#)

Crêpière professionnelle électrique Casselin



[Voir la fiche produit](#)

Châssis rond ? Ou carré/rectangulaire ?

Rond

Les châssis ronds sont très pratiques lorsque vous utilisez votre appareil sur un chariot, ou bien dans votre cuisine si vous n'avez qu'une seule crêpière. Aussi, sur certains modèles ronds, le diamètre du châssis est inférieur à celui de la plaque, cela évite que les coulures de pâte ne le salissent. En effet, elles tombent directement sur le plan de travail, que vous pouvez recouvrir de papier aluminium pour un nettoyage plus rapide.

Crêpière professionnelle ronde Casselin



[Voir la fiche produit](#)

Crêpière professionnelle ronde Roller Grill



[Voir la fiche produit](#)

Carré

Les modèles carrés ou rectangulaires sont très pratiques car ils permettent la juxtaposition et un rangement simplifié, sans perte de place. L'entretien en est facilité. De plus, ces modèles permettent de protéger les boutons de réglage de la crêpière, qui sont plus éloignés de la plaque de cuisson et donc ne craignent pas que des coulures de pâte ne tombe dessus.

Crêpière professionnelle carrée Krampouz



[Voir la fiche produit](#)

Crêpière professionnelle carrée Casselin



[Voir la fiche produit](#)

Plaque simple ou double ?

Pour choisir entre une plaque simple, ou double, il vous faudra vous demander de quel rendement est-ce que vous avez besoin. Une plaque seule a un rendement d'environ 30 à 35 crêpes par heure. Il faut savoir aussi qu'une crêpière double vous permettra plus de souplesse car vous pouvez utiliser une seule des deux plaques pour les moments de faible affluence.

Crêpière professionnelle simple Bartscher



[Voir la fiche produit](#)

Crêpière professionnelle double Roller Grill



[Voir la fiche produit](#)

La marque Krampouz propose deux gammes de crêpières : les « confort » pour un usage professionnel intensif, et les « standard » pour un usage professionnel occasionnel.

Quel diamètre choisir ?

Les diamètres les plus répandus sont de 35 cm et 40 cm. Il existe également des crêpières avec un diamètre de 48 cm, qui permettent de réaliser de très grandes crêpes ou galettes. Généralement, les appareils de 35 cm sont utilisés pour des crêpes sucrées, tandis que les 40 cm sont utilisées pour le salé, car elles permettent de mieux garnir les crêpes ou les galettes. Cependant, vous pouvez très bien servir des crêpes salées de 35 cm ou des crêpes sucrées de 40 cm. Le choix dépendra de vos objectifs, de ce que vous souhaitez offrir à vos clients en termes de quantités.

Crêpière professionnelle
35 cm
Krampouz



[Voir la fiche produit](#)

Crêpière professionnelle
40 cm
Krampouz



[Voir la fiche produit](#)

Crêpière professionnelle
48 cm
Krampouz



[Voir la fiche produit](#)

Quel matériau pour la plaque ?

La fonte usinée

Les crêpières en fonte usinée nécessitent un culottage avant la première utilisation. Elles sont conseillées pour un usage intensif.

**Crêpière professionnelle en fonte usinée
Krampouz**



[Voir la fiche produit](#)

**Crêpière professionnelle en fonte usinée
Krampouz**



[Voir la fiche produit](#)

La fonte émaillée

Les crêpières en fonte émaillée ne nécessitent pas de culottage, elles sont naturellement anti-adhésives, elles sont idéales pour un usage occasionnel, non intensif.

**Crêpière professionnelle en fonte émaillée
Roller Grill**



[Voir la fiche produit](#)

**Crêpière professionnelle en fonte émaillée
Roller Grill**



[Voir la fiche produit](#)

Finarome[®]
EQUIPEMENT DE CUISINE PROFESSIONNELLE

Finarome
4 ter avenue de Romans
38160 Saint Marcellin

04 76 36 93 11
contact@finarome.com

Finarome.com

blog.finarome.com

