

VIMITEX

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



CRÊPIÈRES

gamme de produits et spécifications techniques

VIMITEX | LAZARIDIS D. GEORGIOS & Co E.V.E.E.
6.5 Km Thessaloniki-Lagada, PO box 50167, 54013,
Thessaloniki, Greece

T +30 2310 688020
E vimitex@vimitex.gr

F +30 2310 688021
www.vimitex.gr



Vimitex est une entreprise fortement concurrentielle de fabrication de matériel de restauration. Nous concevons et produisons des appareils professionnels de cuisine dans notre usine en Grèce depuis 1973.

Vraie entreprise "orientée client", Vimitex s'engage à satisfaire les besoins de nos clients, et nous conduisons des recherches avancées basées sur les retours que nous avons recueillis au fil des ans.

Avec plus de 30 ans d'expérience dans la production de crêpières professionnelles, nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle gamme 700 de crêpières gaz ou électrique. Notre objectif est de vous offrir des appareils performants à haut rendement énergétique avec des éléments facile à utiliser pour couvrir les besoins des différents types d'établissements de restauration.

Nous avons toujours accordé une grande importance et de longues périodes de recherches à la diffusion uniforme de la chaleur sur les surfaces de cuisson. C'est pourquoi nous sommes fiers de pouvoir dire que nous produisons tous nos brûleurs dans notre propre usine, et que nous offrons des éléments de chauffe au design unique pour nos modèles à gaz et électriques, respectivement. Les plaques de grill sont en fonte spécialement traitée, aux surfaces parfaitement lisses, durables et non-adhésives qui ne requièrent aucun revêtement d'appoint supplémentaire. Nos garanties très longues, de 15 ans pour nos plaques et de 10 ans pour nos brûleurs à gaz et nos résistances, sont les preuves que nous faisons entièrement confiance en la qualité de nos produits.

702G40



Modèle phare de notre gamme de crêpières à gaz, cette crêpière double s'adapte à la cadence des experts en crêpe les plus sollicités et les plus exigeants. Grâce aux matériaux robustes qui la composent et à son excellent design, elle garantit des années d'opération fiable et sans soucis.

Ses plaques très épaisses en fonte sont traitées spécialement pour être anti-adhésives, sans autre revêtement protecteur d'appoint, offrant une haute performance et d'excellents résultats de cuisson. Les boutons de réglage progressifs assurent précision et flexibilité totale, tandis que ses lignes épurées et lisses font d'elle la machine préférée des experts.

Caractéristiques techniques

Puissance des bruleurs: 2x 4 kW

Bruleur tubulaire: rond

Régulation du gaz: 2x robinets thermomagnétiques

Boutons de réglage en bakélite

Dispositif de sécurité: par thermocouple

Boutons de réglages progressifs

Allumage piézzo

Plaque: en fonte sans revêtement supplémentaire

Traitement de surface anti-adésif

Pieds réglables

Matériaux: inox / fer / fonte

Type de gaz: G20: 20mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar

Poids net: 29 kg - Poids brut : 32 kg

Dimensions d'emballage: 890 x 510 x 280mm

Famille de produits	Crêpière à gaz
Type	Double crêpière professionnelle à gaz
Diamètre de la plaque	400 mm
Puissance	8 kW
Dimensions	835 x 505 x 145 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Accessoires

Rateau en T en bois pour étaler la pâte

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

702G35



Cette double crêpière professionnelle à gaz est un choix idéal pour les établissements de restauration misant sur la qualité. Ses plaques robustes en fonte sont spécialement traitées avec une finition satinée anti-adhésive ne demandant aucun revêtement protecteur d'appoint supplémentaire. Les plaques sont les plus épaisses du marché, offrant haute performance et efficacité.

Les brûleurs sont spécialement conçus pour une diffusion parfaitement uniforme de la chaleur, afin d'obtenir des jolis crêpes et des pancakes dorés. Le feu se régule facilement grâce à des boutons de réglage progressifs qui permettent une précision et une flexibilité de cuisson maximales.

La machine est élégante, compacte et robuste et peut très bien devenir votre partenaire de cuisine infatigable pour de nombreuses années.

Caractéristiques techniques

Puissance des brûleurs: 2x 4 kW

Brûleur tubulaire: rond

Régulation du gaz: 2x robinets thermomagnétiques

Boutons de réglage en bakélite

Dispositif de sécurité: par thermocouple

Boutons de réglages progressifs

Allumage piézzo

Plaque: en fonte sans revêtement supplémentaire

Traitement de surface anti-adésif

Pieds réglables

Matériaux: inox / fer / fonte

Type de gaz: G20: 20mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar

Poids net: 25 kg - Poids brut : 28 kg

Dimensions d'emballage: 890 x 510 x 280mm

Famille de produits	Crêpière à gaz
Type	Double crêpière professionnelle à gaz
Diamètre de la plaque	350 mm
Puissance	8 kW
Dimensions	835 x 505 x 145 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Accessoires

Rateau en T en bois pour étaler la pâte

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

701G40



Cette crêpière simple à gaz est destinée aux établissements proposant une large variété de crêpes salées et sucrées sur leur menu. Sa grande plaque de Ø40 cm permet au propriétaire de la crêperie de faire de son entreprise un restaurant de standing avec service à table, et de décliner cette spécialité française très appréciée en autant de repas gastronomiques. L'homogénéité parfaite de la température, le contrôle précis de la cuisson et la simplicité d'utilisation de l'appareil, comptent parmi les raisons pour lesquelles cette machine constitue un choix parfait pour votre établissement.

Caractéristiques techniques

Puissance des brûleurs: 1x 4 kW

Brûleur tubulaire: rond

Régulation du gaz: 1x robinet thermomagnétiques

Boutons de réglage en bakélite

Dispositif de sécurité: par thermocouple

Boutons de réglages progressifs

Allumage piézzo

Plaque: en fonte sans revêtement supplémentaire

Traitement de surface anti-adésif

Pieds réglables

Matériaux: inox / fer / fonte

Type de gaz: G20: 20mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar

Poids net: 15.5 kg - Poids brut : 18 kg

Dimensions d'emballage: 480 x 510 x 280mm

Famille de produits	Crêpière à gaz
Type	Crêpière simple à gaz
Diamètre de la plaque	400 mm
Puissance	4 kW
Dimensions	425 x 505 x 145 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Accessoires

Rateau en T en bois pour étaler la pâte

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

701G35



Une crêpière à gaz simple commerciale idéale pour une utilisation dans un restaurant, un café, une cantine ou une crêperie. Un brûleur très puissant et astucieusement conçu garantit une répartition uniforme de la chaleur à travers la plaque chauffante ainsi qu'une excellente stabilité de la température. La plaque en fonte est extra-épaisse et spécialement traitée afin de devenir anti-adhérente sans revêtements supplémentaires et vulnérables, offrant une surface de cuisson parfaitement lisse qui est faite pour la vie. Son design simple et ses matériaux résistants offrent une crêpière très compacte, fiable et facile à utiliser qui vous satisfera entièrement, vous et vos clients.

Caractéristiques techniques

Puissance des brûleurs: 1x 4 kW

Brûleur tubulaire: rond

Régulation du gaz: 1x robinet thermomagnétiques

Boutons de réglage en bakélite

Dispositif de sécurité: par thermocouple

Boutons de réglages progressifs

Allumage piézzo

Plaque: en fonte sans revêtement supplémentaire

Traitement de surface anti-adésif

Pieds réglables

Matériaux: inox / fer / fonte

Type de gaz: G20: 20mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar

Poids net: 13.5 kg - Poids brut : 16 kg

Dimensions d'emballage: 480 x 510 x 280mm

Famille de produits	Crêpière à gaz
Type	Crêpière simple à gaz
Diamètre de la plaque	350 mm
Puissance	4 kW
Dimensions	425 x 505 x 145 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Accessoires

Rateau en T en bois pour étaler la pâte

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

702EL40



Modèle phare de notre série de crêpières électriques, fait de matériaux de haute qualité afin de répondre au mieux aux exigences des établissements de restauration à gros débit situés dans des emplacements animés.

Ses plaques en fonte, les plus épaisses sur le marché, sont spécialement conçues pour assurer une diffusion uniforme de la chaleur, une grande stabilité thermique et un coût énergétique réduit. L'intégration soignée de la résistance dans la plaque en fonte donne un avantage compétitif déterminant à cette machine, dotée d'une garantie de 10 ans sur la résistance et les plaques en fonte.

Une crêpière professionnelle facile à utiliser et à entretenir, conçue pour répondre au mieux à vos besoins culinaires durant de nombreuses années à venir.

Caractéristiques techniques

Élément de chauffe: 2 x 2.85 kW / 230V ~

Régulation de température: 2x thermostat 50-220 °C

Thermostat de sécurité: Réinitialisation manuelle

Lampe-témoin

Câble d'alimentation: silicone 5x2.5 mm²

Plaque: en fonte sans revêtement supplémentaire

Traitement de surface anti-adésif

Pieds réglables

Matériaux: inox / fer / fonte

Poids net: 37 kg - Poids brut : 40 kg

Dimensions d'emballage: 890 x 510 x 280mm

Famille de produits	Crêpière électrique
Type	Crêpière électrique double
Diamètre de la plaque	400 mm
Puissance	5.7 kW
Dimensions	835 x 505 x 145 mm
Alimentation électrique	400V ~ / 50 Hz

Accessoires

Râteau en T en bois pour étaler la pâte

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEC
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

702EL35



Un choix alternatif idéal pour les crêperies dans des endroits animés où la vitesse de service est primordiale, mais où aucun raccord au gaz n'est disponible. Les avantages compétitifs de cette crêpière professionnelle électrique double, mise à part sa surface parfaitement non-adhésive, se trouvent dans sa performance dans la durée et son économie d'énergie.

La résistance est astucieusement intégrée dans la plaque en fonte qui absorbe la chaleur rapidement et de manière homogène, économisant ainsi du temps et de l'énergie.

Une crêpière solide et facile à utiliser, dotée d'une garantie de 10 ans pour les éléments chauffants et les plaques en fonte.

Caractéristiques techniques

Élément de chauffe: 2 x 2.2 kW / 230V ~

Régulation de température: 2x thermostat 50-220 °C

Thermostat de sécurité: Réinitialisation manuelle

Lampe-témoin

Câble d'alimentation: silicone 5x2.5 mm²

Plaque: en fonte sans revêtement supplémentaire

Traitement de surface anti-adésif

Pieds réglables

Matériaux: inox / fer / fonte

Poids net: 31 kg - Poids brut : 34 kg

Dimensions d'emballage: 890 x 510 x 280mm

Famille de produits	Crêpière électrique
Type	Crêpière électrique double
Diamètre de la plaque	350 mm
Puissance	4.4 kW
Dimensions	835 x 505 x 145 mm
Alimentation électrique	400V ~ / 50 Hz

Accessoires

Râteau en T en bois pour étaler la pâte

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

701EL40



Une crêpière haute performance, idéale pour les établissements de restauration de moyen à haut débit. Une grande plaque anti-adhésive de Ø40 cm permet une diffusion de la chaleur uniforme sur toute la surface de cuisson. Le thermostat de contrôle simplifie les opérations, tandis que la résistance intégrée dans la plaque garantit une utilisation fiable et irréprochable pendant au moins 10 ans.

Robuste, économique et rentable, cet appareil est extrêmement fiable et constitue un excellent choix pour les professionnels.

Caractéristiques techniques

Élément de chauffe: 1x 2.85 kW / 230V ~

Régulation de température: 1x thermostat 50-220 °C

Thermostat de sécurité: Réinitialisation manuelle

Lampe-témoin

Câble d'alimentation: silicone 3x1.5 mm²

Plaque: en fonte sans revêtement supplémentaire

Traitement de surface anti-adésif

Pieds réglables

Matériaux: inox / fer / fonte

Poids net: 19 kg - Poids brut : 21 kg

Dimensions d'emballage: 480 x 510 x 280mm

Famille de produits	Crêpière électrique
Type	Crêpière électrique simple
Diamètre de la plaque	400 mm
Puissance	2.85 kW
Dimensions	425 x 505 x 145 mm
Alimentation électrique	230V ~ / 50 Hz

Accessoires

Rateau en T en bois pour étaler la pâte

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

701EL35



Une crêpière électrique simple offrant tous les avantages des plus grands modèles, dont une surface anti-adhésive diffusant la chaleur de manière parfaitement uniforme.

Idéale pour des petites crêperies, ou des établissements proposant des crêpes parmi une variété d'autres plats.

La plaque standard de 35 cm de diamètre est facile à utiliser, propre, rentable et assure un bon fonctionnement dans la durée. Un thermostat réglable facilite la cuisson, tandis que l'intégration de la résistance à l'intérieur de la plaque en fonte garantit une opération fiable et sans accroc pendant au moins 10 ans.

Une crêpière à haut rendement énergétique permettant une grande vitesse de cuisson, qui satisfera de fond en comble vos besoins.

Caractéristiques techniques

Élément de chauffe: 1x 2.2 kW / 230V ~

Régulation de température: 1x thermostat 50-220 °C

Thermostat de sécurité: Réinitialisation manuelle

Lampe-témoin

Câble d'alimentation: silicone 3x1.5 mm²

Plaque: en fonte sans revêtement supplémentaire

Traitement de surface anti-adésif

Pieds réglables

Matériaux: inox / fer / fonte

Poids net: 17 kg - Poids brut : 19 kg

Dimensions d'emballage: 480 x 510 x 280mm

Famille de produits	Crêpière électrique
Type	Crêpière électrique simple
Diamètre de la plaque	350 mm
Puissance	2.2 kW
Dimensions	425 x 505 x 145 mm
Alimentation électrique	230V ~ / 50 Hz

Accessoires

Rateau en T en bois pour étaler la pâte

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr



**VIMITEX**

TECHNOLOGY AND QUALITY

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel.: +30.2310.688.020 Fax: +30.2310.688.021
vimitex@vimitex.gr

www.vimitex.gr

