

GoLanTec



Energietechniek

Pannenkoekmachines Crepmatic

PETITE (BGS2)



20 jaar ervaring in industriële en huishoudelijke projecten.

Alles voor energie: Elektriciteit, gas, stookolie, zonneenergie, CV, stookoliebranders, gasbranders G1, G2, G3, stookolietankcontrole, energieaudit <100 kW, sanitair, waterverzachters, ontkalking, domotica, meet- en regeltechniek, zonneboilers, zonnepanelen, isolatie, boilers, EPC

MIGNONNE (BGS1)

GRANDE (BGS4)



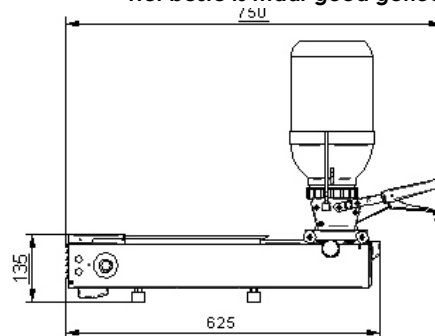
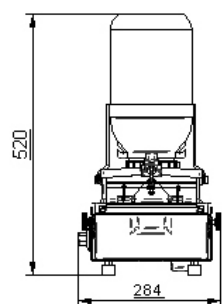
Een systeem dat toelaat om 60 pannenkoeken per uur te produceren! Het systeem is eenvoudig in gebruik en snel te reinigen. Het systeem wordt geleverd als een kit. Dus geen problemen om het te plaatsen. Een mooie personalisering van uw Crêperie.

Technische details			
MODELLEN	BGS1 Mignonne	BGS2 Petite	BGS4 Grande
Breedte (cm)	24	24	24
Hoogte (cm)	54	54	54
Lengte (cm)	60	80	130
Gewicht (Kg)	13	13	33
Kookplaat	Teflon	Teflon	Teflon
Breedte (cm)	20	20	20
Lengte (cm)	29	49	98
Spanning	230	230	230
Vermogen (kW)	1,30 kW	2,11 kW	4,22 kW

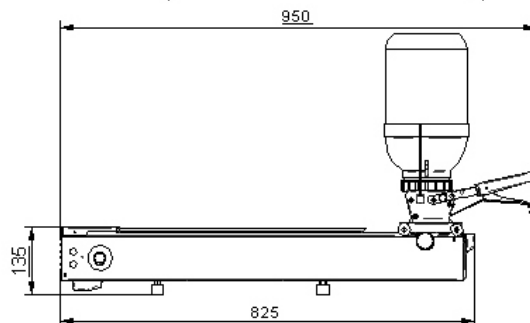
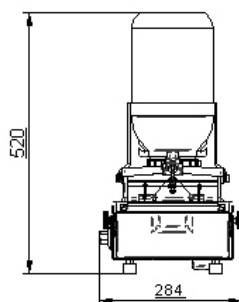


20 jaar ervaring in industriële en huishoudelijke projecten.

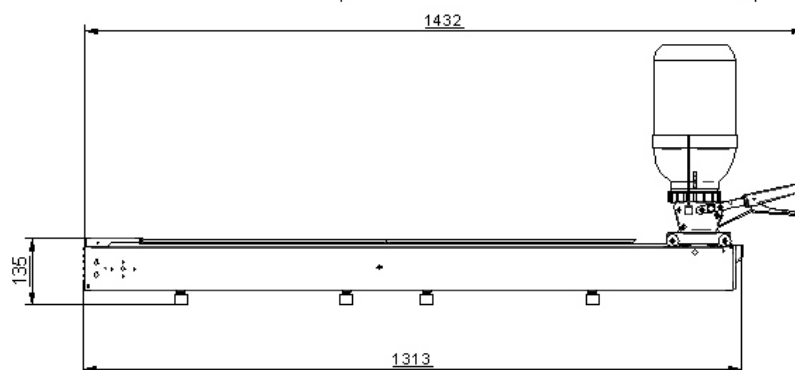
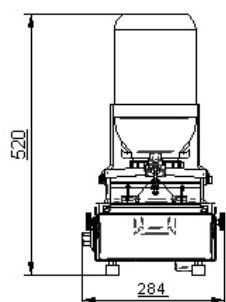
Alles voor energie: Elektriciteit, gas, stookolie, zonneenergie, CV, stookoliebranders, gasbranders G1, G2, G3, stookolietankcontrole, energieaudit <100 kW, sanitair, waterverzachters, ontkalking, domotica, meet- en regeltechniek, zonneboilers, zonnepanelen, isolatie, boilers, EPC



BGS 1



BGS 2



BGS 4



20 jaar ervaring in industriële en huishoudelijke projecten.

Alles voor energie: Elektriciteit, gas, stookolie, zonneenergie, CV, stookoliebranders, gasbranders G1, G2, G3, stookolietankcontrole, energieaudit <100 kW, sanitair, waterverzachters, ontkalking, domotica, meet- en regeltechniek, zonneboilers, zonnepanelen, isolatie, boilers, EPC

Drie professionele modellen crepmatic BGS1, BGS2, BGS3

Voordelen:

- Regelbare dikte van de pannenkoeken en galetten (besparing van ongeveer 0,02 €/pannenkoek).
- Geen randwarmteverlies van de platen naar de omgeving en dus een maximale energiebesparing van 30% in vergelijking met traditionele platen).

Deze beide punten maken dat de afschrijvingstermijn en de terugverdientijd van de crepmatic zeer kort is.

Uniforme en constante temperatuur verdeeld over de kookplaat. Deze temperatuur wordt gecontroleerd door een preciese en robuuste thermostaat. (De plaat blijft altijd op temperatuur of dat u nu één of 100 pannenkoeken maakt per uur.).

- Betere kwaliteit van de pannenkoeken, geen verlies, de pannenkoeken worden vers gemaakt op aanvraag.
- Aankleding van de pannenkoek tijdens de gaartijd.
- Alle degen zijn mogelijk: graan, Sarrasin, dik of vloeibaar.
- Alle types van bereiding: crêpes, blinis, pancakes, omeletten, spiegeleieren...
- Gemakkelijk in gebruik, zeer snel aan te leren.
- Zéér belangrijke besparing in personeel en werkuren.
- Eén persoon kan werken op 2 of 3 machines terzelfdertijd en kan 100 de service doen van 100 couverts in 2 uur.
- Zeer korte productietijd:
 - o gesuikerde pannenkoeken 40 seconden
 - o gegarneerde galetten 1' à 1'30 volgens garnituur.
- Flexibiliteit in de presentatie : formaat en ploovorm van de pannenkoek.
- Lange levensduur van de machine.

20 jaar ervaring in industriële en huishoudelijke projecten.

Alles voor energie: Elektriciteit, gas, stookolie, zonneenergie, CV, stookoliebranders, gasbranders G1, G2, G3, stookolietankcontrole, energieaudit <100 kW, sanitair, waterverzachters, ontkalking, domotica, meet- en regeltechniek, zonneboilers, zonnepanelen, isolatie, boilers, EPC

Trois modèles professionnels: BGS1, BGS2 et BGS4

Avantages:

- Epaisseur réglable des crêpes et des galettes (économie d'environ 2 centimes d'Euro par crêpe).
- Pas de dispersion extérieure d'énergie d'où une économie maximale (de l'ordre de 30% par rapport aux plaques traditionnelles).

Ces deux premiers points amortissent automatiquement et rapidement le coût d'investissement.

Température uniformément répartie et constante concentrée dans la plaque chauffante, contrôlée par un thermostat puissant et précis (la plaque reste toujours à même température que vous fassiez 1 crêpe ou 100 crêpes à l'heure).

- Meilleure qualité des produits, pas de perte, les crêpes sont faites à la demande.
- Garnissage pendant le temps de cuisson.
- Utilisation de tous types de pâtes : Froment et Sarrasin, épaisse ou fluide.
- Tous types de cuisson : crêpes, blinis, pancakes, omelettes, oeufs au plat...
- Facilité d'utilisation, apprentissage très rapide.
- Très forte économie de main d'oeuvre et en temps de travail.
- Une personne peut travailler sur 2 ou 3 machines en même temps et assurer un service de 100 couverts en 2 heures.
- Débit plus important: crêpes sucrée 40 secondes, galette garnie 1' ou 1'30 suivant garniture.
- Flexibilité des présentations en fonction du format et du pliage de la crêpe.

Durée de vie très longue grâce à la fiabilité du matériel.

20 jaar ervaring in industriële en huishoudelijke projecten.

Alles voor energie: Elektriciteit, gas, stookolie, zonneenergie, CV, stookoliebranders, gasbranders G1, G2, G3, stookolietankcontrole, energieaudit <100 kW, sanitair, waterverzachters, ontkalking, domotica, meet- en regeltechniek, zonneboilers, zonnepanelen, isolatie, boilers, EPC



Une crêperie à Meaux. Le patron en a deux et est très content; avec une crêpematic il a le débit de 6 billigs!

<http://clip.hmongbannok.com/?w=ZTcTPD5hp1s&title=Delicious-Crepes-in-Paris-France>



Creperie Beaubourg 2, rue Brisemiche Paris +33 1 42 77 63 62

- De eerste plaat heeft 250°C
- De tweede plaat heeft 150°C

BGS1
BGS2
BGS4

<http://www.youtube.com/watch?v=vqPYbOlyqlc>