La Gyrocrêpe® NEO



FABRIQUÉ EN FRANCE • FABRIQUÉ EN FRANCE •

PRODUCTIVITÉ | QUALITÉ | RENTABILITÉ

La Gyrocrêpe NEO est le concentré de **25 ans d'expérience** dans la fabrication de concepts. La cuisson sur le nouveau rotor est encore plus stable. La Gyrocrêpe NEO permet la fabrication de crêpes froment et de galettes sarrasin aussi bien que de crêpes Bio ou de Socca. Simple d'utilisation, attractive et rapide à nettoyer, elle s'adapte à tous les univers.

Le diamètre des crêpes est de 30 ou 36 cm, mais il est possible de créer le diamètre que vous souhaitez (option). Par exemple, un diamètre 2 x 23 cm permet de fabriquer 360 crêpes par heure.

Les réglages de l'épaisseur de la pâte, de la température de chauffe et de la durée de cuisson sauront répondre à vos exigences et à celles de votre clientèle.

Caractéristiques
- Bâti en inox et aluminium
- Plaque de cuisson en fonte
- Compteur de crêpes
- Minuterie et régulateur de température électroniques

Accessoires
- Empileur automatique
- Récipient de pâte de 4 litres
- Grille de protection du rotor



	Dimensions (cm) L x P x H	Options diamètre crêpes (cm)	Débit maximal à l'heure	Poids (kg)	Caractéristiques électriques
NEO	71 x 77 x 70*	30 / 36	180 crêpes	74	400V / 4,5kW / 12A

** Hauteur avec récipient*





	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)
Table NEO	105 x 75 x 87	74
Module NEO	75 x 75 x 98	60

GYROCRÊPE®
l'inventeur de la machine à crêpes automatique !

Un outil de production unique !

Créée et fabriquée en France, la Gyrocrêpe NEO répond parfaitement aux attentes des professionnels. Sa précision de chauffe (même avec des farines Bio), sa fiabilité exemplaire et son encombrement réduit la rendent capable de s'adapter aux exigences de chacun.

GYRDIS

Fabricant français de concepts pour la restauration, le snacking et la vente à emporter depuis 1970.
20 Mail Joliot Curie, 95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. **+33 (0)1 34 21 85 66** | info@gyrdis.com | gyrdis.com

gyrdis.com

La machine Crêpmatic

FABRIQUÉ EN FRANCE · FABRIQUÉ EN FRANCE

DEPUIS 1970



QUALITÉ | SIMPLICITÉ | ÉCONOMIE

Crêpmatic, **l'inventeur des machines à crêpes à plaques rectangulaires**, propose une machine professionnelle pour la crêperie, la restauration et le snacking. Une seule bande de cuisson, **sucrée comme salée** : froment ou sarrasin, pâte épaisse ou fluide, crêpes, galettes, blinis, pancakes ou omelettes.

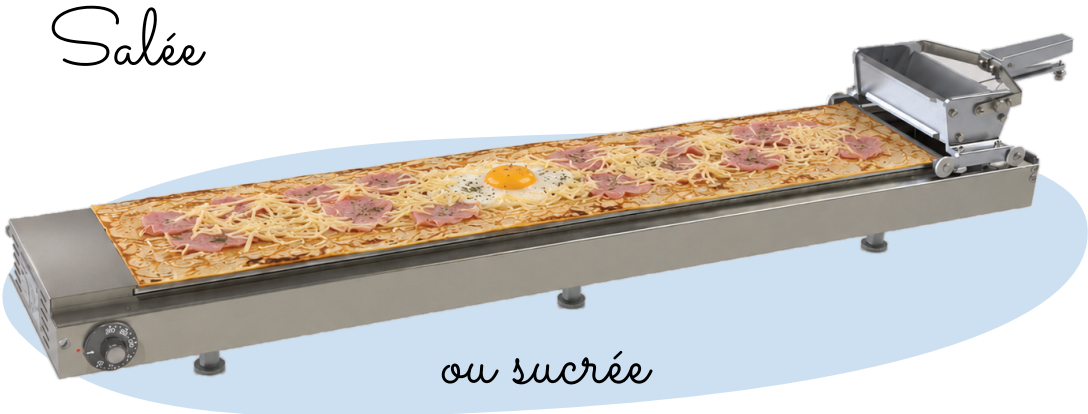
30 %
d'économie d'énergie
Pas de dispersion de chaleur, contrairement aux plaques traditionnelles.

40 s
par crêpe sucrée
60 à 90 s pour une galette garnie. Garnissage pendant la cuisson.

1 à 2
portions par bande
Jusqu'à 2 crêpes cuites en même temps, faites à la demande : zéro perte.

1 an
de garantie
Apprentissage rapide, entretien facile, thermostat précis.

Salée



ou sucrée



la Crêpe au mètre !

Une présentation innovante, économique et gourmande, qui attire l'œil en magasin.

120
crêpes par heure
Température uniforme et épaisseur réglable.

	Dimensions (cm) L × l × H	Dim. crêpes (cm) L × l	Débit maximal	Poids	Alimentation
PL2	131 × 27 × 20	96 × 20	120 crêpes/h	32 kg	230 V / 4 kW / 20 A

GYRDIS

Fabricant français de concepts pour la restauration, le snacking et la vente à emporter depuis 1970.
20 Mail Joliot Curie, 95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. **+33 (0)1 34 21 85 66** | info@gyrdis.com | gyrdis.com

gyrdis.com

Le Chariot Beignets et Donuts



MOBILE | MODULABLE | AUTONOME

Le nouveau Chariot Beignets Gyrdis réunit **la pousse, la cuisson, le fourrage et la vente** en un seul équipement. Le concept de base est le **chariot principal** ; il se complète au besoin d'une **extension** pour doubler la production.

Chariot principal

- Hotte haut débit de 810 m³/h
- Éclairage total intégré au toit
- 1 chambre de pousse de 6 plateaux Téflon : 96 beignets en pousse (60 min à 31 °C)
- Friteuse à beignets de 20 L à régulation électronique, pour une cuisson parfaite
- Retournement semi-automatique des beignets
- Tableau électrique complet pour une sécurité optimale
- Rendement de 96 beignets par heure



Concept de base : le chariot principal

+ Ajoutez l'extension · raccordée au chariot principal, elle double la capacité de pousse et de production

Côté client



Côté opérateur



Additionnez le chariot principal et l'extension : un ensemble compact et autonome, pour une productivité optimale de **192 beignets/heure**.

	Dimensions L × P × H (cm)	Poids	Alimentation	Rendement
Chariot principal	147* × 80 × 200	283 kg	400 V / 4,2 kW / 14 A	96 beignets/h
Extension	75 × 80 × 200	159 kg	230 V / 0,8 kW	96 beignets/h

** Avec poignée*

Extension

- 1 chambre de pousse de 6 plateaux Téflon : 96 beignets en pousse (60 min à 31 °C)
- Rendement de 96 beignets par heure
- Raccordement prévu au chariot principal

GYRDIS

Fabricant français de concepts pour la restauration, le snacking et la vente à emporter depuis 1970.
20 Mail Joliot Curie, 95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. **+33 (0)1 34 21 85 66** | info@gyrdis.com | gyrdis.com

gyrdis.com

Glaces & Granités

FRAÎCHEUR | RENTABILITÉ | CLÉ EN MAIN

OFFRE DUO
TIPO'POP + POP'START
plus de
9 125 € HT
de CA offert

Tout le consommable de démarrage est offert : votre chiffre d'affaires est prêt à encaisser.



4 500 €
de CA offert
1 800 glaces
+ 2 000 cornets

TIPO'POP

Glace à l'italienne

- Dose pré-paramétrée : aucune perte
- 25 L/h · cuve 8,3 L (≈ 80 glaces)
- Fonction nuit : pas de vidange le soir

60 × 78 × 190 cm · 160 kg
230 V · meuble roulant inclus



2 625 €
de CA offert
1 050 granités
+ gobelets + pailles

POP'START

Granités · 3 bacs + meuble

- 3 parfums en même temps (3 × 12 L)
- Fort impact visuel en magasin
- Clé en main, formation incluse

65 × 65 × 170 cm (190 cm avec toit)
120 kg · 230 V · 960 W
Meuble roulant inclus

Toute la gamme Grani'POP · de 2 à 6 cuves, à poser sur une table ou un meuble



MAG2B

Machine granité 2 cuves

2 × 12 L · 680 W
40 × 48 × 79 cm · 43 kg



MAG3B

Machine granité 3 cuves

3 × 12 L · 960 W
60 × 48 × 79 cm · 60 kg



POP'MAX

6 cuves + meuble roulant

6 × 10 L · 2 200 W
91 × 61 × 199 cm · 250 kg

CA offert : consommables de démarrage fournis, valorisés au prix de vente conseillé de 2,50 € par portion. Montants HT.

GYRDIS

Fabricant français de concepts pour la restauration,
le snacking et la vente à emporter depuis 1970.
20 Mail Joliot Curie, 95310 Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. **+33 (0)1 34 21 85 66**
info@gyrdis.com | gyrdis.com

Glaces

Granités