

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro II, 400V, 7,2 kW, 40cm - eckiger Korpus



Ein Profi-Gerät von Krampouz - dem Spezialisten für E-Crêpes-Geräte



Produktbeschreibung

Das leistungsstärkste Crêpesgerät der Krampouz-Serie – mit 400V-Anschluss für maximale Effizienz. Lange Zeit galten elektrobeheizte Crêpesgeräte als weniger leistungsfähig im Vergleich zu Gas-Modellen. Doch mit dem Power-Crêpes-Elektro 400V von Krampouz gehört dieses Vorurteil der Vergangenheit an. Dieses Modell ist das Spitzenprodukt der Krampouz-Serie und setzt Maßstäbe in puncto Aufheizzeit, Temperaturstabilität und gleichmäßiger Wärmeverteilung. Dank eines zusätzlichen Heizwendels im Vergleich zur 2x230V-Version erreicht das Gerät noch schneller die gewünschte Temperatur und hält sie konstant – ein entscheidender Vorteil in der professionellen Gastronomie. Die bewährte Krampouz-Heiztechnologie gewährleistet eine homogene Wärmeverteilung auf der gesamten Graugussplatte, was eine gleichmäßige Bräunung und eine präzise Zubereitung der Crêpes ermöglicht. Die leistungsstarke Wärmeisolierung minimiert Energieverluste und sorgt für maximale Effizienz – Crêpe für Crêpe. Mit zwei Graugussplatten à 40 cm Durchmesser eignet sich dieses Gerät ideal für den Einsatz in stark frequentierten Betrieben, wie auf Märkten, in Erlebnisparcs oder in Restaurants mit hoher Nachfrage. Das Edelstahlgehäuse garantiert Langlebigkeit, erleichtert die Reinigung und trägt zur professionellen Optik bei. Für Gastronomen, die auf höchste Qualität und Leistung setzen, ist dieses Crêpesgerät die erste Wahl. Die Kombination aus schneller Aufheizzeit, präziser Temperaturkontrolle und effizienter Wärmeverteilung macht es zum optimalen Werkzeug für perfekte Crêpes – zuverlässig und wirtschaftlich im täglichen Einsatz.

Perfekte Ergebnisse mit der Bakers Secret [Crêpes Française Profi-Backmischung](#). Die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung ist speziell für die Gastronomie entwickelt worden und sorgt für eine mühelose Zubereitung authentischer französischer Crêpes. Die präzise abgestimmte Rezeptur garantiert eine klumpenfreie, elastische Konsistenz, die sich optimal auf der Backplatte verteilt. Ideal für den schnellen Service in Cafés, Foodtrucks oder auf Events – die Mischung spart Zeit und reduziert den Arbeitsaufwand, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Mit ihr lassen sich gleichbleibend perfekte Crêpes herstellen, die Gäste immer wieder begeistern. Zubehör für eine effiziente Crêpes-Zubereitung

Für die professionelle Crêpes-Herstellung bieten wir eine Auswahl an praktischem Zubehör: [Cleaner Pads Set](#) – Für eine gründliche und schonende Reinigung der Backplatten. [Teigverteiler aus Edelstahl](#) – Ermöglicht eine gleichmäßige Teigverteilung und ist spülmaschinenfest. EmK Crêpes Wendemesser – Erleichtert das präzise Wenden der Crêpes und verhindert Teigrisse. [Schöpfkelle](#) – Unterstützt eine exakte Dosierung für gleichbleibende Ergebnisse. Diese durchdachten Tools sorgen für eine effizientere Arbeitsweise und garantieren eine gleichbleibend hohe Crêpes-Qualität – perfekt für den professionellen Einsatz.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro II, 400V, 7,2 kW, 40cm - eckiger Korpus



Ein Profi-Gerät von Krampouz - dem Spezialisten für E-Crêpes-Geräte
Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Farbe:	Schwarz , Edelstahl, Silber
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Länge:	470 mm
Breite:	860 mm
Höhe:	196 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	7.2 kW
Gewicht	40 kg
Durchmesser	400 mm

[Zum Artikel: KRAMCTCA8BC](#)