Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 11 kW, 35cm -eckiger Korpus, 8-fach Brenner

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



Produktbeschreibung

Das Power-Crêpes-Gas II ATR Modell von Krampouz ist ein erstklassiges Küchengerät, das speziell für den anspruchsvollen Einsatz in der Gastronomie entwickelt wurde. Mit seinen zwei robusten Graugussplatten, die jeweils einen Durchmesser von 35 cm aufweisen, bietet es ausreichend Kapazität, um Crêpes in vielfältigen Größen und Variationen zuzubereiten. Die durchdachte Konstruktion, einschließlich eines 8-fach Sternbrenners, sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, was Ihnen ermöglicht, stets perfekte Crêpes zu kreieren, sei es in einem geschäftigen Restaurant oder auf einem belebten Jahrmarkt. Eine automatische Temperaturregelanlage garantiert, dass die Temperatur konstant bleibt, was für gleichbleibende Backergebnisse essenziell ist. Zudem minimiert die hervorragende Wärmeisolierung des Geräts jeden Hitzeverlust, was die Backleistung zusätzlich optimiert. Das Gehäuse besteht aus hochwertigem Edelstahl, das nicht nur eine ansprechende Optik bietet, sondern auch robust und langlebig ist, um der täglichen Beanspruchung standzuhalten. Dank der Fähigkeit, mit verschiedenen Gasarten wie Butan, Propan oder Erdgas zu arbeiten, und einem mitgelieferten Erdgas-Umrüstsatz, ist das Gerät extrem vielseitig einsetzbar. Mit seiner präzisen Temperaturkontrolle und der stufenlosen Regulierung wird der Bedienkomfort durch den leichtgängigen Drehregler mit integrierter Zündung abgerundet, wodurch die Handhabung intuitiv und effizient gestaltet ist. Egal, ob für schnelle Crêpes auf einem Straßenfest oder für anspruchsvolle Kunden in einem Café, dieses Crêpesgerät vereint Qualität und Zuverlässigkeit aus dem Hause Krampouz, bekannt für ihre hohe Handwerkskunst im Bereich kulinarischer Geräte. Effiziente Nutzung von Ressourcen: Die 35 cm große Platte reduziert den Wareneinsatz, da weniger Teig benötigt wird als bei größeren Modellen. Dadurch sparen Sie Materialkosten, ohne dass der Unterschied im Durchmesser von 40 cm für den Gast erkennbar ist.

Welche Backmischung passt perfekt zu den Professionellen Crêpes-Geräten von Krampouz? Die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung ist die ideale Lösung für Gastronomie, Marktstände und Catering-Betriebe, besonders wenn hohe Nachfrage besteht. Diese Backmischung ist speziell darauf ausgelegt, die Effizienz der Crêpes-Zubereitung erheblich zu steigern, indem sie eine schnelle und zuverlässige Methode bietet, um große Mengen an Crêpes in kürzester Zeit zu produzieren. Sie gewährleistet konsistente Qualität und schmeckt jedes Mal hervorragend, was bedeutet, dass Ihre Kunden immer zufrieden sein werden, egal wie hektisch der Betrieb ist. Für Geschäftsinhaber ist es entscheidend, stressfreie Abläufe zu gewährleisten, und diese Mischung erfüllt genau das, indem sie den Druck in Spitzenzeiten mindert und gleichzeitig höchste Güte der Crêpes sicherstellt. Egal, ob Sie einen temporären Stand auf einem belebten Festival betreiben oder einen festen Platz in einem gut besuchten Restaurant haben, diese Backmischung ist ein unverzichtbarer Bestandteil des Erfolgs und trägt dazu bei, dass Ihr Betrieb reibungslos läuft. Durchdachte Lösungen für die Crêpes-Küche!

Profitieren Sie von durchdachtem Zubehör, das Ihre Crêpes-Zubereitung vereinfacht! Mit dem Cleaner Pads Set, dem Teigverteiler, dem EmK Crêpes Wendemesser und der Schöpfkelle gelingt Ihnen jeder Crêpe perfekt.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 11 kW, 35cm -eckiger Korpus, 8-fach Brenner

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

Produkteigenschaften

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, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Gas
Länge:	435 mm
Breite:	750 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	5.5 kW
Gewicht	29 kg
Durchmesser	350 mm

Zum Artikel: KRAMCTCH7MB