Datenblatt zu Basic-Crêpes-Gas II, 10 kW, 40cm, 6-fach Brenner - eckiger Korpus

Krampouz - die beste Wahl bei Gas-Crêpes-Geräten



Produktbeschreibung

Mit dem Basic-Crêpes-Gas II von Krampouz, dem renommierten Hersteller aus Nordwestfrankreich, starten Sie professionell in die Zubereitung köstlicher Crêpes und Galettes. Dieses Gas-Crêpesgerät ist speziell für den gewerblichen Einsatz konzipiert und überzeugt durch eine robuste Konstruktion, zuverlässige Leistung und ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Das Herzstück des Basic-Crêpes-Gas II ist der hochwertige Sechsfachbrenner, der eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Crêpeplatte gewährleistet. Dieses System ermöglicht perfekte Bräunungsergebnisse und eine gleichbleibende Konsistenz Ihrer Crêpes. In puncto Leistung wird der Sechsfachbrenner nur von den achtfachen Profi-Brennern der Power-Line-Geräte übertroffen. Hochwertige Ausstattung für beste Ergebnisse Hervorragende Wärmeisolierung: Verhindert Hitzeverlust und sorgt für eine effiziente Energieausnutzung. Klassische Crêpeplatte aus Grauguss: Mit einem Durchmesser von 40 cm bietet sie die ideale Größe für Crêpes und Galettes in allen Variationen. Robustes Edelstahlgehäuse: Sorgt für eine professionelle Optik, eine lange Lebensdauer und erleichtert die Reinigung. Präzise und benutzerfreundlich Stufenlose Gasregelung: Ermöglicht Ihnen, die ideale Backtemperatur präzise einzustellen. Vergrößerte Standfüße: Sorgen für maximale Stabilität und verhindern ein Verrutschen während des Betriebs. Ergonomisches Design: Die eingelassene Frontplatte erleichtert die Reinigung und hält den Arbeitsplatz sauber und ordentlich. Perfekt für die Gastronomie Ob in Restaurants, Cafés oder im ambulanten Verkauf – das Basic-Crêpe-Gas II bietet alles, was Sie für die Zubereitung authentischer und köstlicher Crêpes und Galettes benötigen. Dank seiner einfachen Bedienung und zuverlässigen Leistung ist es das ideale Einstiegsgerät für professionelle Anforderungen. Entdecken Sie weitere Leistungsstufen Neben dem Basic-Crêpes-Gas II bietet Krampouz auch leistungsstärkere Optionen, wie die Geräte der Power-Line-Serie mit Achtfachbrennern. Diese eignen sich für besonders intensive Einsätze und noch größere Anforderungen. Entscheiden Sie sich für das Basic-Crêpe-Gas II – ein hochwertiges Crêpesgerät, das Effizienz, Robustheit und Benutzerfreundlichkeit in einem Gerät vereint.

Datenblatt zu Basic-Crêpes-Gas II, 10 kW, 40cm, 6-fach Brenner - eckiger Korpus

Krampouz - die beste Wahl bei Gas-Crêpes-Geräten

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Gas
Garantiezeiten:	12 Monate Teile-Garantie
Länge:	485 mm
Breite:	860 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	10 kW
Gewicht	35 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCSCS8MB