Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, XXL 400V, 4,8kW, 48cm - runder Korpus

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



Produktbeschreibung

Willkommen in der Welt der professionellen Crepeszubereitung mit dem hochwertigen Crepesgerät von Krampouz aus dem malerischen Nordwesten Frankreichs. Mit 48cm Durchmesser lassen sich XXL Crêpes backen. Mit diesen Crêpes heben Sie sich sofort von Ihren Wettbewerbern ab und nbieten wieder ein Highlight beim Crêpes-Business. Diese Kreation verbindet französische Handwerkskunst mit modernster Technologie, um eine außergewöhnliche Leistung in der gewerblichen Crepesherstellung zu bieten. Die robuste Konstruktion dieses Geräts ist speziell für den täglichen gewerblichen Einsatz konzipiert. Dank des spiralförmigen Heizelements, einer technologischen Meisterleistung, wird eine optimale Hitzeverteilung über die gesamte Platte hinweg gewährleistet. Dies bedeutet, dass jede Crepe nicht nur gleichmäßig, sondern perfekt gebacken wird, was vor allem bei hohem Kundenverkehr entscheidend ist. Zudem bleibt durch die fortschrittliche Wärmeisolierung des Geräts die erzeugte Hitze erhalten, wodurch ein maximaler Energieeffizienzgrad erreicht wird. Diese Eigenschaft garantiert eine konsistente und ausgezeichnete Backleistung bei jeder Crepe, die Sie zubereiten. Die Graugussplatte mit einem Durchmesser von 48 cm ist eine Hommage an traditionelles Handwerk und bietet eine breite Fläche, um kreative Crepesvariationen ohne Einschränkung zu gestalten. Das moderne Edelstahlgehäuse verleiht dem Gerät nicht nur ästhetischen Charme, sondern garantiert auch Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit gegenüber den Ansprüchen eines geschäftigen Betriebs. Die durchdachte Sicherheits-Drehschalter-Konfiguration gibt Ihnen maximale Kontrolle über den gesamten Backvorgang. Der integrierte An-/Ausschalter innerhalb des Drehschalters ermöglicht eine schnelle Bedienung, was in hektischen Arbeitssituationen von großem Vorteil ist. Die präzise Temperaturkontrolle ist stufenlos einstellbar, von 50°C bis hin zu beeindruckenden 300°C, um Ihre individuellen Anforderungen zu erfüllen. Die Heizkontrolleuchte signalisiert, wann das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, wodurch keine unnötige Wartezeit vergeudet wird. Die vergrößerten Standfüße sorgen für Stabilität und Sicherheit während des Betriebs, selbst auf unebenem Untergrund. Die eingelassene Frontplatte erleichtert die Reinigung erheblich, sodass Ihre Arbeitsumgebung stets sauber und hygienisch bleibt. Mit dem professionellen Crepesgerät von Krampouz haben Sie die Möglichkeit, kulinarische Köstlichkeiten in höchster Qualität zu kreieren. Egal, ob Sie in einem Café, Restaurant oder einem mobilen Verkaufsstand arbeiten, dieses Gerät wird Ihre Crepesherstellung auf ein neues Niveau heben und Ihren Kunden unvergessliche Geschmackserlebnisse bieten. Durch die Nutzung dieses Präzisionsgeräts können Sie regelmäßig beeindruckende Crepes servieren, die Ihre Gäste erfreuen und zum Wiederkommen einladen.

Nicht nur mit der Technik sollten Sie sich von Ihren Wettbewerbern abheben... Mit der Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung von EmK gelingen authentische französische Crêpes – hauchdünn, aromatisch und süß. Die Mischung ist ideal für professionelle Crêpes-Geräte, sorgt für elastischen Teig und gleichmäßige Bräunung. Sie ist einfach zu dosieren, reduziert Abfall und Kosten und unterstützt die gleichbleibende Qualität, selbst bei hoher Kundenfrequenz. So beeindrucken Sie Ihre Gäste regelmäßig mit authentischen Crêpes.

Unser Onlineshop bietet Zubehör für die Crêpes-Zubereitung, das die Lebensdauer von Crêpes-Makern steigert und die Qualität verbessert. Dazu gehören das **Cleaner Pads Set** zur gründlichen Reinigung, der spülmaschinenfeste **Teigverteiler Crêpes Edelstahl** für gleichmäßigen Teigauftrag, das effiziente **EmK Crêpes Wendemesser**, und eine **Schöpfkelle** zur exakten Dosierung. Diese Produkte optimieren Arbeitsabläufe und garantieren ein erstklassiges Erlebnis für Ihre Gäste.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, XXL 400V, 4,8kW, 48cm - runder 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, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Länge:	478 mm
Breite:	478 mm
Höhe:	181 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	4.8 kW
Gewicht	26 kg
Durchmesser	480 mm

Zum Artikel: KRAMCTRO5BC