Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro II, 230V, 6 kW, 35cm - eckiger Korpus

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



Produktbeschreibung

Krampouz Crêpesgerät – Effizient, präzise und für den professionellen Einsatz konzipiert Das Crêpesgerät von Krampouz wurde speziell für den täglichen gewerblichen Einsatz entwickelt und bietet eine robuste Bauweise sowie eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Die 35 cm große Graugussplatte sorgt für eine präzise und konstante Backqualität. Dank der exklusiven Krampouz-Heiztechnologie verteilt sich die Hitze gleichmäßig über die gesamte Fläche, wodurch eine konsistente Bräunung der Crêpes sichergestellt wird. Ein Vorteil der 35 cm großen Platten ist die Reduzierung des Wareneinsatzes, da weniger Teig benötigt wird als bei größeren Modellen. Allerdings entspricht diese Größe nicht dem gängigen Standard von 40 cm, was in einigen Einsatzbereichen berücksichtigt werden sollte. Die sorgfältige Wärmeisolierung minimiert Hitzeverluste und unterstützt eine konstante Backtemperatur. Mit zwei separaten Graugussplatten lassen sich mehrere Crêpes gleichzeitig zubereiten – ideal für stark frequentierte Standorte wie Cafés oder Marktstände. Das Edelstahlgehäuse bietet nicht nur eine langlebige Konstruktion, sondern erleichtert auch die Reinigung. Die stufenlose Temperaturregelung von 50°C bis 300°C ermöglicht eine flexible Anpassung an unterschiedliche Zubereitungsvorgaben. Eine integrierte Heizkontrollleuchte zeigt an, wenn das Gerät betriebsbereit ist, was den Arbeitsprozess zusätzlich optimiert. Ob in einem Café, einem Imbiss oder auf einem Marktstand – dieses Crêpesgerät vereint Zuverlässigkeit und Funktionalität für eine effiziente und gleichbleibend hochwertige Crêpes-Zubereitung.

Unsere Empfehlung dazu: Crêpes Française Profi-Backmischung – Optimiert für den Gastronomiebetrieb

Die Crêpes Française Profi-Backmischung ermöglicht eine effiziente und gleichbleibend hochwertige Zubereitung von Crêpes, speziell für den gewerblichen Bereich. Ein 10-kg-Sack reicht für bis zu 250 Crêpes und trägt zur Optimierung von Materialeinsatz und Arbeitszeit bei. Dank der ausgewogenen Rezeptur entsteht ein klumpenfreier, elastischer Teig, der sich gleichmäßig auf der Crêpes-Platte verteilen lässt. Dies stellt sicher, dass jeder Crêpe eine gleichmäßige Bräunung und Konsistenz erhält. Die Mischung ist besonders für Betriebe mit hoher Kundennachfrage geeignet, da sie eine konstante Produktqualität gewährleistet und gleichzeitig den Zubereitungsprozess vereinfacht. Dadurch sparen Sie Zeit und Materialkosten, während Sie Ihren Gästen ein authentisches französisches Geschmackserlebnis bieten.

Unser Onlineshop bietet eine Auswahl an Zubehör, das die Langlebigkeit von Crêpes-Geräten unterstützt und die Qualität der zubereiteten Crêpes verbessert:

Cleaner Pads Set – Unterstützt eine gründliche, schonende Reinigung der Backplatte und verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Teigverteiler aus Edelstahl – Sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Teigs und ist spülmaschinenfest.

EmK Crêpes Wendemesser – Erleichtert das Wenden der Crêpes, ohne die empfindliche Oberfläche zu beschädigen.

Schöpfkelle – Ermöglicht eine präzise Dosierung des Teigs und trägt zu einer gleichmäßigen Konsistenz bei.

Diese Zubehörteile helfen dabei, Arbeitsprozesse zu optimieren und eine konstante Crêpes-Qualität sicherzustellen – sei es im Café, auf dem Markt oder in der Gastronomie.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro II, 230V, 6 kW, 35cm - eckiger Korpus

Ein Profi-Gerät von Krampouz - dem Spezialisten für E-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:	Elektro 230V
Länge:	420 mm
Breite:	750 mm
Höhe:	198 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	6 kW
Gewicht	28 kg
Durchmesser	350 mm

Zum Artikel: KRAMCTCA7AA