Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas I ATR 6,5 kW, 40cm -runder Korpus - 8-fach Brenner

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



Produktbeschreibung

Tauchen Sie ein in die Welt der französischen Kulinarik mit dem professionellen Crêpesgerät von Krampouz, einem renommierten Hersteller aus dem malerischen Nordwesten Frankreichs. Dieses Gerät ist speziell für den gewerblichen täglichen Einsatz konzipiert und besticht durch eine robuste Konstruktion, die höchsten Anforderungen gerecht wird. Das Crêpesgerät ist mit einem leistungsstarken 8-fach Sternbrenner ausgestattet, der für eine gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Platte sorgt. Diese innovative Technologie gewährleistet perfekte Backergebnisse, bei denen jeder Crêpe gleichmäßig und köstlich gebräunt wird. Darüber hinaus übernimmt die automatische Temperaturregelung die Feinabstimmung der Wärme, sodass auch bei hohem Arbeitsaufkommen die gewünschten Backergebnisse erzielt werden können. Die Wärmeisolierung des Geräts verhindert Hitzeverluste und garantiert so eine konstante und optimale Backleistung, was gerade bei professionellen Einsätzen von entscheidender Bedeutung ist. Der runde Korpus, die hochwertige Graugussplatte mit 40 cm Durchmesser und das langlebige Edelstahlgehäuse machen dieses Crêpesgerät zu einem langlebigen Begleiter in Ihrer gastronomischen Küche. Sicherheit steht an erster Stelle: Ein integriertes Sicherheitsventil gewährleistet einen bedenkenlosen Betrieb, während die Gasversorgung (Butangas, Propangas, Erdgas) eine vielseitige Nutzbarkeit ermöglicht und für alle Gasdruck-Regelanlagen geeignet ist. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Erdgas-Umrüstsatz können Sie das Gerät zudem flexibel an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen. Die stufenlos regulierbare Temperatur und die integrierte Zündung im Drehregler machen die Bedienung dieses Crêpesgeräts spielend einfach. Die vergrößerten Standfüße gewährleisten Stabilität und Standfestigkeit, während die eingelassene Frontplatte die Reinigung vereinfacht und den Arbeitsprozess optimiert. Auch die nicht abnehmbare Platte trägt zur Langlebigkeit des Gerätes bei und verhindert unnötigen Verschleiß. Verleihen Sie Ihrer Küche französischen Flair und kreieren Sie authentische Crêpes mit Leichtigkeit. Das professionelle Crêpesgerät von Krampouz ist der Schlüssel zu perfekten Crêpes und unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen.

EmK empfiehlt: Die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung für Crêpes ist vielseitig und eignet sich für süße und herzhafte Crêpes. Sie ist einfach zuzubereiten und sorgt für authetische Crêpes. Ob Gastronom oder Anfänger, die Mischung liefert konstant hervorragende Ergebnisse und ermöglicht kreative Variationen mit verschiedenen Belägen. Dies bietet wirtschaftliche Vorteile, indem sie mehr Kunden anspricht. Durch die Verwendung dieser hochwertigen Backmischung kann die Zubereitungszeit erheblich reduziert werden, was besonders bei hoher Arbeitsbelastung von Vorteil ist. Die Mischung wurde entwickelt, um den unterschiedlichen Geschmacksvorlieben gerecht zu werden, egal, ob es um klassische Zucker-Crêpes oder ausgefallene salzige Varianten geht. Zudem ist diese Backmischung ideal für Veranstaltungen und Caterings, da sie durch ihre Konsistenz und Geschmack überzeugt. Somit trägt sie zur Steigerung der Kundenzufriedenheit bei und kann letztendlich die Loyalität der Kunden gegenüber Ihrem Unternehmen stärken.

Unser Onlineshop bietet ein Sortiment an Zubehör für die Crêpes-Zubereitung, das die Lebensdauer von Crêpes-Makern verlängert und die Qualität der Crêpes verbessert. Dazu gehören das **Cleaner Pads Set** für schonende Reinigung und der spülmaschinenfeste **Teigverteiler** für gleichmäßigen Teigauftrag. Das **EmK Crêpes Wendemesser** erleichtert die Zubereitung, während die **Schöpfkelle** für präzise Portionen sorgt. Diese Produkte optimieren Ihre Arbeitsabläufe und bieten ein erstklassiges Genusserlebnis.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas I ATR 6,5 kW, 40cm -runder 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:	420 mm
Breite:	400 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	6.5 kW
Gewicht	16 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCTRH4MB