Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 230V, 3kW, 35cm - eckiger Korpus

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



Produktbeschreibung

Das Krampouz Crepesgerät repräsentiert eine Fusion von traditioneller französischer Crêpes-Kultur und modernster Technologie, die speziell für den kommerziellen Einsatz konzipiert wurde. Mit seiner robusten Konstruktion, die dem täglichen Ansturm in Gastronomiebetrieben oder auf belebten Jahrmärkten problemlos standhält, bietet dieses Gerät eine zuverlässige Lösung für gleichmäßig gebackene Crêpes. Das spiralförmige Heizelement ist ein Schlüsselelement, welches eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der gesamten Platte gewährleistet, sodass jede Crêpe, unabhängig von ihrer Platzierung, perfekt gelingt. Ergänzend dazu sorgt die effiziente Wärmeisolierung dafür, dass die erzeugte Hitze maximal genutzt wird und Energieverluste minimiert werden, was nicht nur die Qualität der Backleistung sichert, sondern auch zur Energieeinsparung beiträgt. Die Graugussplatte mit einem Durchmesser von 35 cm garantiert eine konstante Stabilität und Langlebigkeit, während das Edelstahlgehäuse dem Crepesgerät ein professionelles Erscheinungsbild verleiht, das sich harmonisch in jede moderne Küchenumgebung einfügt. Für den Nutzer liegt ein besonderer Komfort in der intuitiv gestalteten Bedienung: Ein Sicherheits-Drehschalter fungiert gleichzeitig als An-/Ausschalter, was die Bedienung sicher und einfach gestaltet. Gleichzeitig ermöglicht die präzise Temperatursteuerung, mit der sich Temperaturen zwischen 50°C und 300°C einstellen lassen, die Kontrolle und Anpassung der idealen Temperatur, um Ihren individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden. Um die Verwendung im hektischen Arbeitsalltag noch einfacher zu gestalten, bietet die eingebaute Heizkontrolleuchte ein klares visuelles Feedback zur Betriebsbereitschaft des Geräts, während vergrößerte Standfüße zusätzliche Stabilität während des Betriebs sichern. Zudem erleichtert die eingelassene Frontplatte die Reinigung drastisch, was besonders in Zeiten hoher Auslastung ungemein praktisch ist. Mit diesem Gerät wird das Kreieren von Crêpes zu einer mühelosen und zugleich professionellen Erfahrung, die Ihre kulinarischen Angebote auf ein neues Niveau hebt. Welche Profi-Backmischung passt gut zu diesem Crêpeseisen? Die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung von EmK bietet eine einfache Möglichkeit, authentische französische Crêpes in gleichbleibend hoher Qualität zuzubereiten. Sie ermöglicht sowohl süße als auch herzhafte Kreationen und erzielt Crêpes mit exzellenter Konsistenz. Auch unerfahrene Köche können damit mühelos sehr gute Ergebnisse erzielen, wodurch sie ideal gleichermaßen in der stationären und mobilen Gastronomie eingesetzt werden kann.

Unser Onlineshop bietet Zubehör zur Erleichterung des Arbeitsalltags von Crêpe-Makern und zur Verbesserung der Speisenqualität. Das **Cleaner Pads Set** reinigt gründlich und verlängert die Geräte-Lebensdauer. Der **Teigverteiler Crêpes Edelstahl 18 cm** von EmK sorgt für gleichmäßige Teigverteilung und ist spülmaschinenfest. Das EmK Crêpes Wendemesser steigert die Zubereitungseffizienz. Eine vielseitige **Schöpfkelle** dosiert Crêpeteig exakt und eignet sich auch für Suppen und Soßen. Diese Produkte optimieren Arbeitsabläufe und bieten ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 230V, 3kW, 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:	375 mm
Höhe:	197 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3 kW
Gewicht	16 kg
Durchmesser	350 mm

Zum Artikel: KRAMCTCA3AA