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

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



Produktbeschreibung

Das professionelle Crêpesgerät von Krampouz ist mit einer hochwertigen Graugussplatte ausgestattet. Diese Platte hat mit einem Durchmesser von 40 cm die richtige Größe für die Zubereitung einer Vielzahl authentischer Crêpes-Varianten. Zudem sorgt sie für eine hervorragende Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung. Das bedeutet, dass sich die Temperatur optimal kontrollieren lässt, wodurch jeder Crêpe perfekt gelingt. Der robuste 8-fach Sternbrenner ist ein Meisterwerk technischer Effizienz und garantiert, dass die Hitze stets konstant verteilt wird – ein entscheidender Faktor für die gleichbleibend hohe Crêpe-Qualität und die Zufriedenheit Ihrer Kunden. Das Edelstahlgehäuse des Geräts verspricht Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit gegenüber den Beanspruchungen des täglichen gewerblichen Gebrauchs, was in stressigen Zeiten von unschätzbarem Wert ist. Darüber hinaus ist es leicht zu reinigen, was die Aufrechterhaltung hygienischer Standards vereinfacht, und somit essenziell für Betriebe, die hohen Wert auf Sauberkeit legen. Die Einhaltung der europäischen CE-Norm unterstreicht die Sicherheitsstandards und Zuverlässigkeit des Crêpesgeräts, sodass Sie bedenkenlos arbeiten können, egal ob in Ihrem Café, Restaurant oder auf einem Jahrmarkt, und so stets Ihren qualitativen Ansprüchen gerecht werden. Gutes zu Gutem - unsere Empfehlung für die Crêpes-Backmischung: Die Crêpes Française Profi-Backmischung ermöglicht die Herstellung von bis zu 250 Crêpes aus einem 10-kg-Sack und eignet sich ideal für den gewerblichen Einsatz. Sie spart Zeit und Materialkosten und gewährleistet konstant hohe Crêpe-Qualität. Die Mischung ist einfach zu handhaben und reduziert den Arbeitsaufwand in der Küche, sodass sich Angestellte auf andere Aufgaben konzentrieren können.

Pfiffige Accessoires für ein perfektes Crêpes-Business! Unsere pfiffigen Crêpes-Helfer wie das Cleaner Pads Set, der Teigverteiler, das EmK Crêpes Wendemesser und die Schöpfkelle unterstützen Sie bei jedem Schritt der Zubereitung – für ein rundum gelungenes Ergebnis!

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas I - 5,5 kW, 40cm - eckiger 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:	485 mm
Breite:	430 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	5.5 kW
Gewicht	18 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCRCH4MB