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

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

Produktbeschreibung

Das professionelle Crêpesgerät von Krampouz, direkt aus dem malerischen Nordwesten Frankreichs, ist ein Meisterstück der Küchentechnologie, das für den gewerblichen täglichen Einsatz konzipiert wurde. Seine robuste Konstruktion verspricht Langlebigkeit und erstklassige Leistung. Mit einem 8-fach Sternbrenner ausgestattet, gewährleistet das Gerät eine gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Platte hinweg. Die exzellente Wärmeisolierung des Geräts minimiert Hitzeverluste und garantiert eine erstklassige Backleistung, die selbst höchsten Ansprüchen gerecht wird. Der runde Korpus verleiht dem Crêpesgerät ein elegantes Erscheinungsbild, während die 40 cm durchmessende Graugussplatte für optimale Backergebnisse sorgt. Ein integriertes Sicherheitsventil gewährleistet einen sicheren Betrieb. Das Edelstahlgehäuse verleiht dem Gerät eine zeitlose Ästhetik und eine langlebige Konstruktion. Es sorgt nicht nur für Stabilität und Langlebigkeit, sondern schützt auch die inneren Mechanismen vor Abnutzung und Korrosion. Das Crêpesgerät kann mit Butangas, Propangas oder Erdgas betrieben werden und ist mit allen Gasdruck-Regelanlagen kompatibel. Dies bietet Flexibilität und ermöglicht den Einsatz in verschiedenen Umgebungen, sei es in einem Restaurant, auf einem Jahrmarkt oder bei einem Outdoor-Event. Die Temperaturkontrolle ist stufenlos regulierbar, wodurch Sie die volle Kontrolle über den Backvorgang haben. Die Zündung erfolgt bequem über den Drehregler, der gleichzeitig für eine präzise Steuerung sorgt. Vergrößerte Standfüße garantieren Stabilität und Sicherheit während des Betriebs. Die eingelassene Frontplatte erleichtert die Reinigung und trägt zur langanhaltenden Qualität des Geräts bei. Dieses professionelle Crêpesgerät von Krampouz ist die ideale Wahl für anspruchsvolle gastronomische Betriebe, die Wert auf Qualität und Leistung legen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit perfekt gebackenen Crêpes und setzen Sie auf Zuverlässigkeit und Präzision, die nur ein Gerät dieser Klasse bieten kann. Solch hohe Standards in der Ausstattung machen es zu einem unverzichtbaren Bestandteil jeder Küche, die nach Höchstleistungen strebt.

Die Crêpes Française Profi-Backmischung von EmK aus Katlenburg ermöglicht die Herstellung von bis zu 250 Crêpes aus einem 10-kg-Sack und eignet sich ideal für den gewerblichen Einsatz. Diese Backmischung spart nicht nur Zeit und Materialkosten, sondern garantiert durch ihre sorgfältig abgestimmten Zutaten auch eine konstant hohe Crêpe-Qualität. Dank ihrer einfachen Handhabung können selbst unerfahrene Mitarbeiter schnell zu perfekten Ergebnissen gelangen, was den Arbeitsaufwand deutlich reduziert. Dies führt dazu, dass Angestellte sich mehr auf andere Küchenaufgaben konzentrieren können, was zu einer effizienten Arbeitsumgebung beiträgt. Zudem ist die Backmischung für verschiedene Arten der Crêpes-Zubereitung geeignet, sei es im traditionellen Stil oder für kreative, neue Variationen. Schließlich unterstützt sie Gastronomen dabei, ihre Kunden mit gleichbleibend hervorragenden Crêpes zu verwöhnen, was langfristig zur Kundenzufriedenheit und zu positiven Bewertungen beiträgt.

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 - 5,5 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	5.5 kW
Gewicht	16 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCRRH4MB