

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas I - 5,5 kW, 35cm - eckiger Korpus, 8-fach Brenner



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



Produktbeschreibung

Das Crêpesgerät von Krampouz mit kleinerem Durchmesser ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert und überzeugt durch seine stabile Bauweise sowie gleichbleibende Leistung. Es verfügt über einen 8-fach Sternbrenner, der eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der gesamten Backplatte gewährleistet. Dies trägt dazu bei, dass Crêpes konstant und gleichmäßig gebacken werden. Eine automatische Temperaturregelung sorgt für eine stabile Backtemperatur, wodurch die Zubereitung zuverlässig und effizient bleibt. Zudem minimiert die Wärmeisolierung des Geräts den Hitzeverlust und trägt zur konstanten Leistung bei. Die Graugussplatte mit einem Durchmesser von 35 cm bietet ausreichend Platz für Crêpes in unterschiedlichen Größen. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet und verfügt über ein langlebiges Edelstahlgehäuse, das sich leicht reinigen lässt. Es ist mit Butangas, Propangas oder Erdgas kompatibel und kann an verschiedene Gasdruck-Regelanlagen angeschlossen werden. Die integrierte Zündung im Drehregler erleichtert die Bedienung. Eine stufenlose Temperaturregelung ermöglicht eine präzise Steuerung des Backvorgangs, während vergrößerte Standfüße für einen sicheren Halt sorgen. Die eingelassene Frontplatte vereinfacht zudem die Reinigung und Wartung. Dieses Crêpesgerät ist eine zuverlässige Wahl für Cafés, Restaurants und Veranstaltungen, die Wert auf eine effiziente und gleichbleibende Zubereitung hochwertiger Crêpes legen.

Als perfekte Ergänzung zu diesem hochwertigen Crêpes-Gerät empfehlen wir unsere Bakers Secret [Crêpes Française Profi-Backmischung](#) für den professionellen Einsatz. Die Optimierung von Zeit- und Materialaufwand bei einer gleichbleibend hohen Produkt-Qualität - das ist unser Anspruch. Dank der abgestimmten Rezeptur bleibt die Qualität der Crêpes auch bei hoher Nachfrage konstant. Die einfache Handhabung erleichtert den Arbeitsprozess in der Küche und reduziert den Aufwand für die Vorbereitung, sodass sich das Personal auf weitere Aufgaben konzentrieren kann. Diese Mischung stellt eine wirtschaftliche Lösung für Betriebe mit hohem Gästeaufkommen dar und sorgt für eine gleichbleibende Qualität, unabhängig von der Produktionsmenge. Praktisches Zubehör für eine optimierte Crêpes-Zubereitung.

Unser Onlineshop bietet eine Auswahl an Zubehör, das die Langlebigkeit von Crêpes-Geräten unterstützt und eine gleichbleibende Backqualität fördert: [Cleaner Pads Set](#) – Ermöglicht eine schonende Reinigung der Backplatte und trägt zur Senkung der Wartungskosten bei. [Teigverteiler aus Edelstahl](#) – Unterstützt eine gleichmäßige Verteilung des Teigs und ist spülmaschinenfest. EmK Crêpes Wendemesser – Erleichtert das präzise Wenden der Crêpes, insbesondere bei hoher Arbeitsfrequenz. [Schöpfkelle](#) – Gewährleistet eine exakte Portionierung des Crêpes-Teigs und kann vielseitig eingesetzt werden. Diese Zubehörteile verbessern die Effizienz in der Küche und tragen dazu bei, eine gleichbleibende Qualität der Crêpes zu gewährleisten – ob im Restaurantbetrieb oder auf Veranstaltungen mit hoher Nachfrage.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas I - 5,5 kW, 35cm - 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, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Gas
Länge:	485 mm
Breite:	430 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	5.5 kW
Gewicht	15 kg
Durchmesser	350 mm

[Zum Artikel: KRAMCTCH3MB](#)