Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 230V, 3kw, 35cm - runder Korpus

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



Produktbeschreibung

Dieses Crêpe-Gerät ist nicht nur ein Werkzeug, sondern eine Investition in exzellente Ergebnisse und Ihre berufliche Effizienz. Die hochqualitative Engineering von Krampouz zeigt sich in dem spiralförmigen Heizelement, das eine konsistente Hitze liefert, was besonders bei Veranstaltungen mit hoher Nachfrage oder einem konstanten Strom von Kunden entscheidend ist. Die innovative Wärmeisolierung hilft Betreibern, die Energieeffizienz zu maximieren, was langfristig Kosten spart und die Umwelt schont. Zudem erweist sich das Gerät als äußerst robust und langlebig, was zu einer zuverlässigen Leistung auch bei intensiver Nutzung führt. Darüber hinaus gewährleistet das fest angebrachte Edelstahlgehäuse eine mühelose Reinigung und eine ansprechende Präsentation in offenen Küchen oder vor Publikum. Diese Eigenschaften machen dieses Gerät besonders geeignet für den einsatzintensiven Gebrauch in Restaurants, auf Jahrmärkten oder Food-Festivals, wo Zuverlässigkeit und Qualität nicht verhandelbar sind. Die beeindruckende Spannweite der Temperaturregulierung erlaubt es, die Crêpes individuell zu gestalten, sei es für delikate dünne Varianten oder dickere, sättigende Spezialitäten, und ist so für jeden Gaumen immer perfekt angepasst. Durch das intelligente Design wird zudem eine optimale Nutzung des Arbeitsplatzes ermöglicht, was die Effizienz im täglichen Betrieb weiter steigert. Schließlich profitiert der Nutzer von der benutzerfreundlichen Bedienoberfläche, die selbst unerfahrenen Mitarbeitern eine einfache Handhabung ermöglicht. Beste Technik braucht beste Zutaten für die besten Crêpes... Die Verbindung von Tradition und Qualität wird durch die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung für Crêpes eindrucksvoll verkörpert, sodass Ihre Kunden das echte Crêpes-Feeling genießen können. Diese Mischung ermöglicht es Ihnen, Crêpes zu kreieren, die hauchdünn und elastisch sind und mit einem wunderbar aromatischen Geschmack bestechen. Besonders bei Veranstaltungen, bei denen viele verschiedene Geschmäcker zufrieden gestellt werden müssen, erweist sich diese Mischung als äußerst praktisch, da sie sowohl süße als auch herzhafte Variationen zulässt. Ihre unkomplizierte und schnelle Zubereitung macht sie ideal für den Einsatz in stressigen Gastronomiebetrieben, wo Schnelligkeit und Effizienz gefragt sind. Die Vielseitigkeit dieser Backmischung erlaubt kreative Anpassungen an saisonale Angebote oder thematische Veranstaltungen, was sowohl Gastronomiebesitzern als auch Jahrmarktbetreibern eine spannende Möglichkeit bietet, ihr Menü zu diversifizieren und gleichzeitig die Authentizität eines französischen Originals zu bewahren. So erhalten Ihre Gäste jedes Mal ein einzigartiges und authentisches Geschmackserlebnis, das sie an die kulinarischen Freuden Frankreichs erinnert.

Innovative Tools für den perfekten Crêpe aus dem Emk-Online-Shop: Optimieren Sie Ihre Crêpes-Zubereitung mit innovativem Zubehör! Unser Sortiment enthält das Cleaner Pads Set für schonende Reinigung, den Teigverteiler für perfekte Teigdicke, das EmK Crêpes Wendemesser für müheloses Wenden und die Schöpfkelle für präzise Portionen. Effizienz trifft Genuss!

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 230V, 3kw, 35cm - runder 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:	350 mm
Breite:	350 mm
Höhe:	181 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3 kW
Gewicht	13.5 kg
Durchmesser	350 mm

Zum Artikel: KRAMCTRO3AA