Datenblatt zu Basic-Crêpes-Elektro I, 230V, 3kW, 40cm - eckiger Korpus

Krampouz - die beste Wahl bei Elektro-Crêpes-Geräten



Produktbeschreibung

Das Crêpesgerät von Krampouz, ideal für den gewerblichen Einsatz, ist mit einem spiralförmigen Heizelement ausgestattet, das für eine gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt. Die Graugussplatte mit 40 cm Durchmesser bietet hierbei eine konstante Heizleistung und ist so konzipiert, dass sie fest im Gerät integriert ist, was zusätzlich die Sicherheit im Betrieb gewährleistet. Ein weiterer Pluspunkt dieses hochwertigen Crêpes Makers ist seine Konstruktion aus Edelstahl, die nicht nur Langlebigkeit garantiert, sondern auch die präzise Temperaturregelung von 50°C bis 300°C unterstützt – so können unterschiedlichste Teigsorten optimal zubereitet werden. Darüber hinaus signalisiert eine praktische Kontrollleuchte die Einsatzbereitschaft des Geräts, was den Arbeitsablauf im hektischen Gastronomiebetrieb erheblich erleichtert. Die vergrößerten Standfüße sorgen für einen stabilen Stand, während die eingelassene Frontplatte einfache Reinigungsschritte ermöglicht, sodass die Zeit zwischen den Zubereitungsvorgängen effizient genutzt wird. Perfekt für gastronomische Betriebe, bietet dieses Gerät alles Nötige, um in einem anspruchsvollen Umfeld immerzu qualitativ hochwertige Crêpes herzustellen. Dank dieser Merkmale ist das Krampouz Crêpesgerät eine ausgezeichnete Wahl für Profis, die auf Qualität und Zuverlässigkeit setzen. Mit der Crêpes Française Profi-Backmischung gelingt Ihnen die Zubereitung hochwertiger, original französischer Crêpes im Handumdrehen. Die Mischung sorgt für einen geschmeidigen, leicht süßlichen Teig, der sich perfekt verarbeiten lässt. Ideal für Gastronomiebetriebe, die eine einfache, wirtschaftliche und geschmackvolle Lösung suchen! Diese professionelle Backmischung ist speziell auf die Bedürfnisse von Cafés, Bäckereien, Restaurants und anderen gastronomischen Einrichtungen zugeschnitten, die ihren Gästen das authentische französische Geschmackserlebnis bieten möchten. Dank der mühelosen Anwendung können selbst Anfänger in der Crêpes-Zubereitung imposante Ergebnisse erzielen, was zu einer höheren Kundenzufriedenheit führt. Zudem ermöglicht die Backmischung eine konstante Qualität, wodurch die Abläufe in geschäftigen Küchen effizienter gestaltet werden können. Die schnelle und einfache Zubereitung spart Zeit und Ressourcen und bietet den Gästen dennoch einen unvergleichlichen Genuss. Die Kombination aus traditioneller Rezeptur und moderner Effizienz macht die Crêpes Française Backmischung zu einem unverzichtbaren Hilfsmittel in jeder professionellen Küche. Zusätzlich zum Crêpes Maker bietet das Zubehörset das Cucina Magica Griffstück für die effiziente Reinigung mit Cleaner Pads sowie Ersatz-Pads für eine gründliche Reinigung. Ein 18 cm Edelstahl-Teigverteiler sorgt für die gleichmäßige Teigverteilung, was für perfekte Ergebnisse wichtig ist. Dieses Set unterstützt eine professionelle Arbeitsweise und garantiert hochwertige Crêpes in gastronomischen Umgebungen.

Datenblatt zu Basic-Crêpes-Elektro I, 230V, 3kW, 40cm - eckiger Korpus

Krampouz - die beste Wahl bei Elektro-Crêpes-Geräten

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. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	430 mm
Breite:	470 mm
Höhe:	180 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3 kW
Gewicht	19 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCSCA4