

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



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



Produktbeschreibung

Das professionell konzipierte Crêpesgerät von Krampouz vereint Tradition und technologischen Fortschritt und stammt aus dem renommierten Nordwesten Frankreichs, bekannt für seine kulinarische Expertise. Der runde Korpus und die robuste Graugussplatte mit einem Durchmesser von 35 cm erlauben Flexibilität bei der Herstellung von Crêpes in unterschiedlichen Größen und Variationen. Der innovative 8-fach Sternbrenner sorgt dabei für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, wodurch Ihre Crêpes gleichmäßig und ohne Verbrennungsgefahr gebacken werden können. Die eingebaute Wärmeisolierung bewahrt die Temperatur auf der Platte, reduziert Energieverluste und sichert so eine konstante Backleistung, entscheidend für den kommerziellen Crêpesbetrieb. Das Gerät zeichnet sich durch eine ausgeklügelte Temperaturregelung aus, die Ihnen erlaubt, zwischen verschiedenen Gasarten wie Butan, Propan oder Erdgas zu wählen, wobei ein Umrüstsatz für Erdgas bereits im Lieferumfang enthalten ist. Die komfortable Bedienung wird zusätzlich durch die integrierte Funkenzündung und den erweiterbaren Standfuß des Drehreglers unterstützt, was für erhöhte Stabilität und Sicherheit sorgt.

Als Empfehlung aus dem Hause EmK überzeugt die [Crêpes Française Profi-Backmischung](#) der Bakers Secret Linie durch ihre Vielseitigkeit: Der feine Geschmack eignet sich sowohl für klassische süße Crêpes als auch für herzhafte Variationen. Ob mit Schokolade, Früchten oder Käse – diese Mischung ist die perfekte Basis für individuelle Genussmomente! Darüber hinaus ist die Zubereitung denkbar einfach. Dank der hochwertigen Zutaten in der Mischung gelingen stets perfekt zarte Crêpes ohne großen Aufwand. Egal, ob Sie ein erfahrener Gastronom sind oder gerade erst in die Crêpes-Zubereitung einsteigen, diese Backmischung liefert gleichbleibend hervorragende Ergebnisse. Zudem bietet sie die Freiheit, Ihre Crêpes kreativ zu gestalten, indem Sie unterschiedliche Beläge und Füllungen ausprobieren. Das macht sie nicht nur zu einer praktischen Entscheidungsunterstützung für Ihre Gastronomie, sondern auch zu einem wirtschaftlichen Vorteil, da Sie durch Variation mehr Kunden ansprechen können.

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 ATR 5,5 kW, 35cm -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, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Gas
Länge:	370 mm
Breite:	350 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	5.5 kW
Gewicht	13 kg

[Zum Artikel: KRAMCTRH3MB](#)