Datenblatt zu Basic-Crêpes-Gas I, 40cm, 6-fach Brenner - eckiger Korpus CSCS4MB-KR



Produktbeschreibung

6-fach-Sternbrenner, robuste Gussplatte und EmK-Service an 7 Tagen Das Krampouz Gas-Crêpesgerät Standard mit eckigem Edelstahlkorpus verbindet professionelle Crêpestechnik mit einer bewusst einfachen Bedienung. Eine 40-cm-Gusseisenplatte, 5 kW Gasleistung und ein großflächiger 6-fach-Sternbrenner schaffen die Grundlage für gleichmäßig gebackene Crêpes und Galettes. Die Brennerleistung stellen Sie direkt am Drehregler ein. Das Einzelgerät eignet sich für Cafés, Restaurants, Catering und mobile Verkaufsplätze mit geeigneter Gasversorgung. Es ist interessant, wenn Sie professionell in das Crêpesgeschäft einsteigen, Ihr bestehendes Angebot erweitern oder einen zusätzlichen Backplatz schaffen möchten. Die Standard-Serie ist für gelegentliche bis intensive gewerbliche Nutzung ausgelegt. Bei EmK erhalten Sie dazu mehr als das Gerät: Beratung zur passenden Ausführung, einen optionalen Einbrennservice, abgestimmtes Zubehör, Backmischungen sowie Unterstützung bei Ersatzteilen und Reparaturen. Unser Service ist an sieben Tagen in der Woche für Sie erreichbar. Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick 40 cm Backfläche und 5 kW Leistung: professionelle Ausstattung für süße Crêpes und herzhafte Galettes. 6-fach-Sternbrenner mit doppelter Flammenreihe: großflächige Wärmezufuhr unter der Gusseisenplatte. Manuelle Flammenregulierung: unmittelbare Anpassung der Heizleistung an Teig, Backablauf und Verkaufspausen. Bearbeitetes Gusseisen und Edelstahlkorpus: belastbare Backfläche ohne synthetische Antihaftbeschichtung und gut zugängliche Gehäuseflächen. Integrierte Funkenzündung und Flammenüberwachung: komfortables Zünden und Absicherung bei Flammenausfall. EmK als Ansprechpartner: Einbrennen, Zubehör, Ersatzteile, Reparaturservice und unterschiedliche Finanzierungsmöglichkeiten aus einer Hand. 6-fach-Sternbrenner: Die Wärme erreicht eine große Fläche Bei einem Gas-Crêpesgerät kommt es nicht nur auf die Kilowattzahl an. Ebenso wichtig ist, an welchen Stellen die Wärme in die Platte gelangt. Ein Crêpe wird dünn über einen großen Bereich ausgestrichen. Unterschiedlich heiße Zonen können deshalb das Bräunungsbild und die Handhabung erschweren. Krampouz setzt bei diesem Modell auf einen 6-armigen Sternbrenner mit großem Durchmesser und doppelter Flammenreihe. Die Brennerarme verteilen die Flammen unter der Platte. Zusammen mit der wärmespeichernden Gusseisenplatte und der Brennerisolierung unterstützt diese Konstruktion eine gleichmäßige Beheizung. Die strukturierte Plattenunterseite verbessert zusätzlich die Wärmeaufnahme. In der Praxis erleichtert das ein gleichmäßiges Backbild. Entscheidend bleiben die passende Brennereinstellung, ein abgestimmter Teig und eine gut gepflegte Backfläche. Auch ein hochwertiges Gerät ersetzt diese Grundlagen nicht. Topfbrenner oder Sternbrenner – worauf kommt es an? Ein kompakter Topfbrenner konzentriert seine Flamme auf einen begrenzteren Bereich. Der großflächige Krampouz-Sternbrenner verfolgt dagegen das Ziel, die Wärme schon an mehreren Stellen unter der Platte einzuleiten. Das ist ein konstruktiver Vorteil für eine möglichst gleichmäßige Erwärmung der runden Backfläche. Ein pauschales Qualitätsurteil allein anhand der Brennerbezeichnung wäre dennoch zu kurz gegriffen. Brennerdurchmesser, Flammenführung, Leistung, Isolierung und die verwendete Gussplatte müssen zusammenpassen. Bei Krampouz ist dieses Zusammenspiel auf das professionelle Crêpesbacken abgestimmt. Standard oder Confort? Die hier beschriebene Standard-Ausführung besitzt sechs Brennerarme und 5 kW Leistung. Die 40-cm-Einzelgeräte der Confort-Serie arbeiten mit acht Brennerarmen: manuell geregelt mit 5,5 kW, thermostatisch geregelt mit 6,5 kW. Mehr Heizleistung bedeutet jedoch nicht automatisch entsprechend mehr verkaufte Portionen. EmK berät Sie dazu, ob für Ihren Betrieb zusätzliche Leistungsreserven, eine automatische Regelung oder eine zweite Backplatte den größeren Nutzen bringen. Manuelle Regelung: Sie bestimmen die Brennerleistung Am Drehregler verändern Sie die Gaszufuhr und damit die Flammenstärke. Eine höhere Einstellung dient zum Aufheizen; während des Backens passen Sie die Leistung an die jeweilige Rezeptur und Arbeitsgeschwindigkeit an. In Verkaufspausen kann die Flamme reduziert werden. Dieses Modell besitzt keine automatische thermostatische Temperaturregelung. Die Skala am Drehknopf ist daher nicht mit einer gradgenauen Temperaturvorwahl gleichzusetzen. Bei wechselnder Auslastung kann ein Nachregeln notwendig sein. Für eingearbeitetes Personal ist die direkte Bedienung gut nachvollziehbar. Bei häufig wechselnden Mitarbeitern oder dem Wunsch nach mehr Regelkomfort kann eine thermostatisch geregelte Variante sinnvoll sein. Die erforderliche Einweisung in Gerät, Gasbetrieb und Backablauf bleibt in beiden Fällen wichtig. 40-cm-Gusseisenplatte: für Crêpes und Galettes Die runde Backfläche bietet Platz für einen großen Crêpe je Backvorgang. Kleinere Durchmesser lassen sich durch entsprechend angepasste Teigportionen herstellen. So können Sie das Angebot an Ihren Standort anpassen – vom klassischen Crêpe mit Zucker und Zimt bis zur herzhaften Galette. Die Platte besteht aus maschinell bearbeitetem Gusseisen ohne synthetische Antihaftbeschichtung. Ihre Trenneigenschaften entstehen durch das fachgerechte Einbrennen und die anschließende Pflege. Das Gusseisen speichert Wärme und gibt sie an den Teig ab. Eine feste Stundenleistung lässt sich daraus nicht seriös ableiten. Teigmenge, Rezeptur, Beläge, Personal und Ausgabeablauf bestimmen gemeinsam den tatsächlichen Durchsatz. Wer bei hohem Andrang gleichzeitig ausstreichen, backen und belegen möchte, sollte auch ein Doppelgerät oder einen zweiten Backplatz in die Planung einbeziehen. Ecker Edelstahlkorpus: leichter sauber zu halten Der eckige Korpus fängt einen Teil überlaufenden Teigs auf der Gehäusefläche ab, bevor er die darunterliegende Arbeitsplatte erreicht. Die durchgehende Front und die zugänglichen Edelstahlflächen erleichtern das Abwischen. Das macht den Arbeitsplatz besonders bei wiederholten Backvorgängen übersichtlicher. Mit etwa 430 × 485 × 200 mm und rund 18 kg benötigt das Gerät eine tragfähige, standsichere und hitzebeständige Unterlage. Die erforderlichen Abstände und die Belüftung sind zusätzlich zu den reinen Gerätemaßen einzuplanen. Freiräume unter dem Gerät und die

Datenblatt zu Basic-Crêpes-Gas I, 40cm, 6-fach Brenner - eckiger Korpus CSCS4MB-KR

Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden. Gasversorgung und Anschluss: fachgerecht statt improvisiert Das Gas-Crêpesgerät kann mit einer zur Ausführung passenden Butan- oder Propanversorgung betrieben werden. Ein Betrieb mit Erdgas ist nach fachgerechter Umrüstung möglich. Ein Wechsel der Gasart ist keine reine Frage des Schlauchanschlusses: Düsen und Einstellungen müssen zum vorgesehenen Gas passen. Installation, Gasanschluss und Prüfung vor der Inbetriebnahme gehören in die Hände eines für Gasgeräte qualifizierten Fachbetriebs. Dieser prüft unter anderem Geräteausführung, Gasart, Betriebsdruck, Anschlusskomponenten, Dichtheit und Funktion. Handwerkliches Geschick allein ersetzt diese Qualifikation nicht. Der erforderliche Betriebsdruck ist der bestellten Länderausführung und dem Typenschild zu entnehmen. Verwenden Sie nicht ungeprüft einen vorhandenen Druckregler. EmK unterstützt bei der Auswahl des Zubehörs; die verbindliche Beurteilung der Installation erfolgt durch den Fachbetrieb am Einsatzort. In Innenräumen sind die erforderliche Verbrennungsluftversorgung und Abluft zu berücksichtigen. Im Außenbereich benötigt das Gerät einen geeigneten, windgeschützten Aufstellplatz. Betrieb und wiederkehrende Prüfungen richten sich nach der Bedienungsanleitung und den Anforderungen am jeweiligen Einsatzort. Funkenzündung und Flammenüberwachung Die integrierte elektronische Funkenzündung erleichtert das Starten des Brenners. Sie arbeitet batteriebetrieben; für die Beheizung wird kein Netzstrom benötigt. Die Flammenüberwachung unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme erlischt. Diese Sicherheitseinrichtung ersetzt weder eine korrekte Installation noch die Beaufsichtigung im Betrieb. Bei Gasgeruch ist die Gaszufuhr zu schließen und das Gerät außer Betrieb zu nehmen; eine Wiederinbetriebnahme erfolgt erst nach fachkundiger Klärung. EmK-Einbrennservice: vorbereitet starten statt selbst einbrennen Vor dem ersten regulären Backen muss die Gusseisenplatte eingebrannt werden. Dafür müssen Oberflächenvorbereitung, geeignetes Öl, Werkzeuge und Temperaturführung zusammenpassen. Eine schlecht aufgebaute Einbrennschicht kann Anhaften, ungleichmäßige Ablagerungen und zusätzlichen Pflegeaufwand verursachen. EmK übernimmt auf Wunsch die fachgerechte Vorbereitung vor der Auslieferung. Der Einbrennservice kostet 49,00 € je Gerät, unabhängig von der Plattenanzahl. Für unseren vollständigen Arbeitsablauf planen wir etwa zwei bis drei Stunden ein; mit Abkühlen kann der Prozess bis zu vier Stunden beanspruchen. Die dabei entstehenden Rauch- und Geruchsemissionen fallen nicht an Ihrem eigenen Standort an. Das ist besonders bei einer Ersatzbeschaffung oder einem bevorstehenden Veranstaltungstermin hilfreich. Die fachgerechte Installation und die übliche Vorbereitung für den Backbetrieb bleiben erforderlich. Wer selbst einbrennen möchte, erhält bei EmK Anleitungen und Videos. Reinigung und Pflege: die Patina erhalten, Rückstände entfernen Die eingebrannte Backfläche soll sauber sein, muss aber nicht nach jedem Arbeitstag bis auf das blanke Gusseisen gereinigt werden. Entfernt werden lose Partikel sowie Teig- und Belagreste. Die intakte, fest haftende Einbrennschicht bleibt erhalten. Bei zunehmenden Ablagerungen hilft ein geeigneter Abriebstein, überschüssige Schichten vorsichtig zu reduzieren. Dicke Verkrustungen können die Wärmeübertragung behindern und später abblättern. Mehr Hitze oder immer mehr Fett sind dafür keine dauerhafte Lösung. Für das sparsame Fetten während der Produktion empfiehlt EmK ein geeignetes Backtrennmittel in Kombination mit einem Cleaner Pad. Das ist vom erstmaligen Einbrennen zu unterscheiden. Die Platte wird entsprechend der Pflegeanleitung abgewischt, nicht ausgewaschen oder mit Wasser abgeschreckt. Winkelschleifer und elektrische Handschleifgeräte sind für die Bearbeitung am montierten Gerät ungeeignet. Die tägliche Plattenpflege erfolgt auf dem Gerät. Technische Demontagearbeiten gehören in fachkundige Hände. Gehäuse und Arbeitsplatzzubehör werden separat gereinigt; die heiße Backfläche ersetzt kein betriebliches Hygienekonzept. Preiswerte Alternative oder Krampouz? Mehr als den Kaufpreis vergleichen Günstigere Gas-Crêpesgeräte werden am Markt angeboten. Ob ein solches Gerät zu Ihrem Betrieb passt, entscheiden Sie anhand Ihres Einsatzes und Ihrer Anforderungen. Ein sinnvoller Vergleich betrachtet jedoch nicht nur den Betrag auf der Rechnung. Wie gut passt die Beheizung zur Platte? Wer hilft bei Fragen zur Anwendung? Sind passende Ersatzteile erhältlich? Wer repariert das Gerät vor dem nächsten Veranstaltungstermin? Diese Punkte entscheiden mit darüber, ob eine Anschaffung im laufenden Betrieb wirtschaftlich bleibt. Bei EmK verbinden Sie Krampouz-Technik zu attraktiven Konditionen mit einem erreichbaren Ansprechpartner. Der französische Hersteller entwickelt Crêpestechnik seit 1949. EmK ergänzt diese Gerätekompetenz durch Beratung, Einbrennservice, Zubehör und Unterstützung im Einsatz. Gerade im saisonalen Geschäft kann die Frage nach einem verlässlichen Service wichtiger sein als die letzte Ersparnis beim Einkauf. Wer repariert mein Krampouz-Crêpesgerät? EmK. EmK ist Ihr Ansprechpartner für Reparaturen und die Ersatzteilversorgung dieses Gerätes. Für dieses Modell halten wir das vollständige Ersatzteilsortiment im eigenen Lager vor. Dadurch können benötigte Komponenten ohne den üblichen Umweg einer individuellen Herstellerbestellung bereitgestellt werden, sofern der konkrete Artikel zum Bestellzeitpunkt verfügbar ist. Unser Support ist an sieben Tagen in der Woche erreichbar. Bei dringendem Bedarf prüfen wir auch eine taggleiche Versorgung. Ob ein Teil noch am Bestelltag versendet oder tatsächlich zugestellt werden kann, klären wir anhand von Bestelleingang, Lagerbestand, Einsatzort und Transportmöglichkeit. Eine Zustellung am selben Tag ist daher nur nach ausdrücklicher Abstimmung zugesagt. Halten Sie für eine schnelle Zuordnung die vollständige Gerätebezeichnung und Seriennummer bereit. Ein Foto des Typenschilds sowie eine kurze Fehlerbeschreibung helfen zusätzlich. Eingriffe in Gasarmaturen, Brenner oder Sicherheitseinrichtungen bleiben qualifizierten Fachkräften vorbehalten. Passender Teig und Zubehör für Ihren Crêpes-Arbeitsplatz Die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung unterstützt eine einfache Teigvorbereitung und eine wiederholbare Konsistenz. Sie eignet sich für süße und herzhafte Crêpes. Als Orientierung lassen sich aus 1 kg Backmischung nach entsprechender Zubereitung etwa 25 Crêpes herstellen. Die tatsächliche Ausbeute hängt von Durchmesser, Dicke und Dosierung ab. Eine standardisierte Rezeptur erleichtert die Einarbeitung und Mengenplanung. Die Handhabung von Teigverteiler und Wendemesser sollte das Personal dennoch vor dem Verkauf üben. Zum abgestimmten Arbeitsplatz gehören der 18-cm-Edelstahl-Teigverteiler von EmK, ein passendes Crêpes-Wendemesser und eine Schöpfkelle für gleichmäßige Portionen. Cleaner Pads, geeignetes Backtrennmittel und ein Abriebstein ergänzen die Plattenpflege. Der Edelstahl-Teigverteiler ist spülmaschinengeeignet; für die eingebrannte Gusseisenplatte gilt dies nicht. Finanzierung: Zielkauf, Ratenzahlung, Leasing oder Mietkauf Sie möchten das Gerät einsetzen, ohne den gesamten Kaufpreis unmittelbar zu bezahlen? Im EmK-Shop stehen unterschiedliche Zahlungs- und Finanzierungswege zur Auswahl. Über Klarna oder PayPal können je nach Freigabe des jeweiligen Zahlungsdienstleisters ein Kauf mit Zahlungsziel beziehungsweise späterer Zahlung oder eine Ratenzahlung angeboten werden. Zusätzlich lassen sich Leasing und Mietkauf direkt über den EmK-Shop anfragen beziehungsweise berechnen. Maßgeblich sind die im Bestellvorgang angebotenen Optionen, der Auftragswert, mögliche Mindestbeträge, die Kundenvoraussetzungen und die Freigabe des Finanzierungspartners. EmK hilft bei der Auswahl einer passenden Lösung – auch für ein Paket aus Gerät und Zubehör. Lieferumfang und separat erhältliche Leistungen Der Artikel umfasst das Krampouz Gas-Crêpesgerät Standard mit einer 40-cm-Gusseisenplatte, 6-fach-Sternbrenner und eckigem Edelstahlkorpus. Gasanschluss-Zubehör und ein gegebenenfalls benötigter Erdgas-Umrüstsatz werden passend zur gewählten Ausführung separat angeboten, soweit sie nicht ausdrücklich im konkreten Angebot enthalten sind. Gasflasche, Teigwerkzeuge, Pflegezubehör und Backmischungen sind kein automatischer Bestandteil der Gerätelieferung. Der Einbrennservice ist eine optional bestellbare Dienstleistung. Ohne diesen Service muss die Backplatte vor der ersten regulären Nutzung fachgerecht eingebrannt werden. Technische Daten Merkmal Angabe Hersteller / Baureihe Krampouz / Standard, CSCS4 Geräteart Gas-Crêpesgerät, Einzelplatte, eckiger Korpus Backfläche 1 × 40 cm Durchmesser Plattenmaterial Maschinell bearbeitetes Gusseisen Synthetische Antihaftbeschichtung Nein; Einbrennen vor Erstbenutzung erforderlich Leistung 5 kW / 5.000 W Brenner 6-fach-Sternbrenner mit doppelter Flammenreihe Regulierung Manuelle Flammenregulierung; kein Thermostat Zündung Elektronische Funkenzündung, batteriebetrieben Sicherheitsfunktion Flammenüberwachung mit Unterbrechung der Gaszufuhr Gasversorgung Butan / Propan; Erdgas nach fachgerechter Umrüstung Betriebsdruck Gemäß Länderausführung und Typenschild Gehäuse Edelstahl Abmessungen B × T × H Ca. 430 × 485 × 200 mm Gewicht Ca. 18 kg Aufstellung Innen oder windgeschützt außen, bei geeigneten Betriebsbedingungen Herstellung Frankreich Optionaler Einbrennservice 49,00 € je Gerät, unabhängig von der Plattenanzahl FAQ – Fragen zum Krampouz Gas-Crêpesgerät Standard Für welche Betriebe eignet sich dieses Crêpesgerät? Für Gastronomie, Cafés, Catering und geeignete mobile Verkaufsplätze. Das Gerät passt zu Betrieben, die eine professionelle Einzelplatte mit Gasbetrieb und manueller Regelung suchen – als Einstieg, Sortimentsergänzung oder zusätzlichen Backplatz. Wie groß ist die Platte und welche Leistung hat das Gerät? Die Gusseisenplatte hat 40 cm Durchmesser. Der 6-fach-Sternbrenner leistet 5 kW. Auf der Platte wird üblicherweise ein großer Crêpe je Backvorgang hergestellt. Was bringt der Sternbrenner gegenüber einem Topfbrenner? Der großflächige Sternbrenner verteilt die Flammen über mehrere Arme unter der Platte. Das unterstützt eine gleichmäßige Wärmezufuhr. Für einen fairen Gerätevergleich sind zusätzlich Brennergröße, Leistung, Isolierung und Plattenausführung wichtig. Was unterscheidet die Standard-Serie von der Confort-Serie? Dieses Standard-Gerät arbeitet mit sechs Brennerarmen, 5 kW und manueller Regelung. Die entsprechenden 40-cm-Confort-Einzelgeräte besitzen acht Brennerarme und je nach Regelungsart 5,5 oder 6,5 kW. EmK hilft bei der Auswahl nach Auslastung und Bedienkomfort. Wird die Temperatur automatisch konstant gehalten? Nein. Sie stellen die Flammenstärke selbst ein. Das Gerät besitzt keine automatische thermostatische Regelung. Eine einmal gewählte Knopfstellung ist daher keine Zusage für eine unveränderliche Plattentemperatur. Benötigt das Gasgerät einen Stromanschluss? Für die Beheizung ist kein Netzstrom erforderlich. Die elektronische Funkenzündung arbeitet mit einer Batterie. Weitere Geräte am Verkaufsplatz können

selbstverständlich eine eigene Stromversorgung benötigen. Kann ich die Gas-Crêpesplatte selbst anschließen? Installation, Anschluss und Prüfung vor der Inbetriebnahme müssen durch entsprechend qualifizierte Gasfachkräfte erfolgen. Bedienung nach Einweisung ist davon zu unterscheiden. Eingriffe in Gasarmaturen, Düsen oder Sicherheitseinrichtungen sind keine normalen Bedienarbeiten. Welcher Druckregler passt zu diesem Gerät? Der Regler muss zur Gasart, zum benötigten Gasdurchfluss und zum Betriebsdruck der konkreten Ausführung passen. Die Angaben auf dem Typenschild sind maßgeblich. Der Gasfachbetrieb prüft außerdem die für den Einsatz erforderlichen Sicherheitseinrichtungen. Kann das Gerät mit Erdgas betrieben werden? Ja, nach fachgerechter Umrüstung und Einstellung für die vorgesehene Gasversorgung. Ein Wechsel des Schlauchs allein reicht nicht aus. Den erforderlichen Umrüstsatz und die passende Ausführung stimmen Sie mit EmK und dem installierenden Fachbetrieb ab. Kann ich das Gerät auf dem Weihnachtsmarkt einsetzen? Ja, sofern Aufstellung, Windschutz, Gasversorgung, Lüftung und die Anforderungen des Veranstaltungsortes passen. Das Gerät darf nicht bei starkem Wind oder in ungeeigneter Zugluft betrieben werden. Ist die Gusseisenplatte beschichtet? Nein. Sie besitzt keine synthetische Antihaftbeschichtung. Die für das Backen gewünschte Trennschicht wird durch Einbrennen aufgebaut und durch die laufende Pflege erhalten. Was kostet das Einbrennen bei EmK? Der optionale Einbrennservice kostet 49,00 € je Gerät, unabhängig von der Plattenanzahl. EmK bereitet die geeignete Backfläche vor der Auslieferung vor. Anschluss und normale Vorbereitung vor dem Backen sind weiterhin erforderlich. Muss ich die Platte täglich bis auf das blanke Metall reinigen? Nein. Entfernt werden Rückstände und lose Partikel; die intakte Einbrennschicht bleibt erhalten. Bei zunehmenden Verkrustungen wird sie mit geeignetem Pflegezubehör vorsichtig reduziert. Die Pflegehinweise des Gerätes sind zu beachten. Warum bleiben Crêpes auf der Platte haften? Mögliche Ursachen sind eine unvollständige oder beschädigte Einbrennschicht, ungeeignete Temperatur, zu wenig Trennmittel oder ein nicht abgestimmter Teig. Mehr Fett ist nicht immer die richtige Lösung. EmK unterstützt bei der Eingrenzung. Wie viele Crêpes kann ich pro Stunde herstellen? Eine feste Stundenleistung ist für jeden Betrieb unterschiedlich. Neben der Backzeit zählen Ausstreichen, Wenden, Belegen und Ausgabe. Für die Planung sollte der gesamte Ablauf unter realistischen Bedingungen getestet werden. Welche Backmischung und welches Zubehör empfiehlt EmK? Die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung lässt sich mit einem passenden Teigverteiler, Wendemesser und einer dosiergerechten Schöpfkelle kombinieren. Cleaner Pads, Backtrennmittel und Abriebstein ergänzen die Pflege. Wo bekomme ich Krampouz-Crêpesgeräte günstig? Bei EmK erhalten Sie Krampouz-Geräte zu attraktiven Konditionen mit Beratung, Zubehör und 7-Tage-Service. Vergleichen Sie neben dem Gerätepreis auch Lieferumfang, Ersatzteilversorgung und die Unterstützung nach dem Kauf. Wer repariert mein Gerät und liefert die Ersatzteile? EmK übernimmt die Betreuung bei Reparaturbedarf und bevorratet das Ersatzteilsortiment für dieses Modell. Für die Zuordnung benötigen wir Gerätebezeichnung und Seriennummer, idealerweise als Foto des Typenschilds. Ist eine Ersatzteillieferung am Bestelltag möglich? In dringenden Fällen prüft der EmK-Support eine taggleiche Versorgung. Verfügbarkeit, Bestellzeit, Lieferort und Transportmöglichkeit entscheiden darüber. Versand am Bestelltag und Zustellung am Bestelltag sind unterschiedliche Leistungen und werden konkret abgestimmt. Kann ich das Crêpesgerät finanzieren? Ja. Je nach Freigabe stehen Zahlungsziel oder Ratenzahlung über Klarna beziehungsweise PayPal zur Verfügung. Leasing und Mietkauf sind ebenfalls über den EmK-Shop möglich. Auftragswert, Kundenvoraussetzungen und die jeweiligen Vertragsbedingungen sind maßgeblich.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Produktbereich:	Galettes, Crêpes
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Gas

Zum Artikel: KRAMCSCS4MB