Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket "Crêpes Elektro Classics"

Regulärer Paketpreis 908,00 EUR





Produktbeschreibung

Crêpes herstellen und verkaufen – mit einer durchdachten Komplettausstattung

Sie möchten Crêpes verkaufen und suchen eine elektrische Crêpesplatte mit passendem Zubehör, Backmischung und Werbematerial? Das **EmK Rundum-Sorglos-Paket Crêpes Elektro Classics** verbindet diese Bestandteile zu einem abgestimmten Einstiegspaket für den gewerblichen Crêpes-Verkauf.

Im Mittelpunkt steht ein **elektrisches Krampouz Crêpesgerät mit 40 cm Plattendurchmesser, 230 V Anschluss und 3 kW Leistung**. Dazu erhalten Sie **30 kg Bakers Secret Crêpes francaise Backmischung**, die benötigten Arbeitswerkzeuge zum Anrühren, Portionieren, Verteilen und Wenden sowie Zubehör für die Plattenpflege. Zwei unterschiedliche Toppings, ein Bananenschneider und ein Zucker-Zimt-Streuer eröffnen Möglichkeiten für die Angebotsgestaltung. Plakate und ein Treuekarten-Set unterstützen die Vermarktung.

Das Paket eignet sich für gewerbliche Einsteiger ebenso wie für bestehende Betriebe, die Crêpes als zusätzliches Angebot aufnehmen möchten. Sie müssen nicht jede Komponente einzeln zusammensuchen, sondern erhalten eine Zusammenstellung, bei der Herstellung, Veredelung und Verkaufsförderung gemeinsam betrachtet werden.

Sie investieren nicht nur in eine Crêpesplatte, sondern in die Grundlage für ein eigenes Crêpes-Angebot – mit bewährter Technik, umfangreichem Warenbestand und einem Ansprechpartner für das gesamte Paket.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Krampouz Crêpesgerät inklusive:** elektrische 40-cm-Platte mit 230 V Anschluss, 3 kW Leistung und rundem Korpus.
- **30 kg Profi-Backmischung:** Bakers Secret Crêpes francaise als umfangreicher Warenbestand für Ihren Verkaufsstart.
- **Aufeinander abgestimmtes Arbeitszubehör:** vom Portioniergefäß über Schneebesen und Schöpfkelle bis zum Edelstahl-Teigverteiler und Crêpeswender.
- **Mehrere Angebotsvarianten möglich:** Milchkaramell- und Pistazien-Topping sowie Zubehör für Zucker-Zimt- und Bananenvarianten.
- **Werbung und Kundenbindung berücksichtigt:** vier A1-Plakate, 250 Crêpes-Treuekarten im 10+1-System und eine passende Stern-Lochzange.
- **Paketvorteil und EmK-Service:** erheblicher Preisvorteil gegenüber dem Einzelbezug sowie EmK-7-Tage-Service für die enthaltenen Artikel.
- **Mit Entwicklungsmöglichkeiten:** technisch sinnvolle Anpassungen sind nach Absprache möglich; bei wachsendem Geschäft unterstützt EmK auch den Wechsel auf eine größere oder leistungsfähigere Ausstattung.

Warum ein Rundum-Sorglos-Paket statt einzelner Geräte und Zubehörteile?

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket "Crêpes Elektro Classics"

Regulärer Paketpreis 908,00 EUR

Wer erstmals Crêpes anbieten möchte, beginnt häufig mit der Suche nach einem geeigneten Crêpesgerät. Im Arbeitsalltag zeigt sich jedoch schnell, dass eine gute Backplatte allein nicht ausreicht.

Der Teig muss vorbereitet und portioniert werden. Zum Verteilen auf der Platte wird ein passendes Werkzeug benötigt, zum Wenden ein ausreichend langer Crêpeswender. Hinzu kommen die Aufbewahrung der Backmischung, die Pflege der Gussplatte, die Veredelung der fertigen Crêpes und eine sichtbare Präsentation des Angebots.

Genau hier setzen die **Rundum-Sorglos-Pakete von EmK**, kurz **RS-Pakete**, an. Die Bestandteile werden nicht beliebig zusammengestellt, sondern passend zum jeweiligen Produktbereich ausgewählt.

Das Crêpes Elektro Classics Paket verbindet die grundlegende Produktionstechnik mit passenden Foodprodukten, Arbeitswerkzeugen und Werbemitteln. Dadurch sparen Sie Auswahlaufwand und können sich gezielter mit Ihrem Standort, Ihrem Angebot und Ihren Gästen beschäftigen.

Warum EmK bei Crêpesgeräten auf Krampouz setzt

„Welches sind die besten Crêpesgeräte?“ – Unsere Empfehlung bei EmK lautet: Krampouz.

Der französische Hersteller entwickelt und fertigt seit 1949 Crêpesgeräte und ist Weltmarktführer für professionelle Crêpes-Technologie. Diese Spezialisierung ist der Grund, weshalb wir für das Classics-Paket nicht auf ein beliebiges Einstiegsgerät setzen, sondern auf bewährte Technik eines erfahrenen Herstellers.

Enthalten ist das **Krampouz Basic-Crêpes-Elektro I, Modell CSRO4AA-KR**. Seine Gussplatte besitzt einen Durchmesser von 40 cm. Ein integriertes spiralförmiges Heizelement unterstützt die gleichmäßige Wärmeverteilung; die Temperatur lässt sich zwischen 50 und 300 °C einstellen.

Für uns bedeutet ein sinnvoller Einstieg nicht, bei der zentralen Technik möglichst beliebige Kompromisse einzugehen. Entscheidend ist eine Ausstattung, die zu Ihrem geplanten Einsatz passt und sich bei Bedarf weiterentwickeln lässt.

Classics: der passende Einstieg für ein ergänzendes Crêpes-Angebot

Die Paketstufe **Classics** schafft die Grundlage, um das jeweilige Produkt herstellen und anbieten zu können. Beim Crêpes Elektro Classics steht deshalb eine einzelne elektrische Backplatte mit dem dazu passenden Arbeitszubehör im Mittelpunkt.

Das enthaltene Gerät gehört zur Krampouz Standard-Serie. Diese ist für gelegentliche gewerbliche Einsätze und Betriebe konzipiert, die nicht ausschließlich auf die Crêpes-Produktion spezialisiert sind. Das Paket ist damit insbesondere für den Einstieg und ein ergänzendes Snack- oder Dessertangebot interessant.

Für einen durchgehend stark ausgelasteten Crêpesstand mit hohen Spitzenmengen sollte die Ausstattung von Anfang an entsprechend größer ausgelegt werden. Hier kommen leistungsfähigere Geräte, zusätzliche Backplatten oder eine höhere RS-Paketstufe infrage.

Classics ist der bewusste Einstieg in das Crêpes-Geschäft – nicht die Zusage einer unbegrenzten Produktionsleistung.

Elektrischer Betrieb mit 230 V

Das enthaltene Crêpesgerät arbeitet mit **230 V und einer Leistungsaufnahme von 3 kW**. Ein 400-V-Anschluss ist für diese Geräteausführung nicht erforderlich.

Das erleichtert die Einbindung an vielen bestehenden Verkaufs- und Küchenarbeitsplätzen. Voraussetzung bleibt eine geeignete Stromversorgung, die zur Anschlussleistung des Geräts und zu den weiteren angeschlossenen Verbrauchern passt.

Die elektrische Ausführung benötigt keine Gasflasche. Sie ist damit eine passende Lösung für Standorte, an denen elektrisch gearbeitet werden soll oder die Nutzung von Gas nicht vorgesehen ist.

Vor der Anschaffung sollten dennoch Arbeitsplatz, Stromversorgung und erwartete Nachfrage gemeinsam betrachtet werden. So lässt sich beurteilen, ob die enthaltene Ausführung für Ihren Einsatz die richtige Wahl ist.

Vom Backmischungsvorrat bis zum fertig gewendeten Crêpe

Zum Paket gehören **30 kg Bakers Secret Crêpes francaise Profi-Backmischung**. Für die Aufbewahrung im Arbeitsbereich ist eine **Aufbewahrungstonne beziehungsweise ein Weithalsfass mit 26,4 Litern** enthalten.

Das Spezial-Portioniergefäß für Bakers Secret Backmischungen unterstützt die wiederholbare Portionierung. Mit dem Schneebesen in Spezialausführung wird der Teig nach den Zubereitungshinweisen der Backmischung angerührt. Die Schöpfkelle dient anschließend dazu, den Teig auf die Backplatte zu geben.

Zum Ausstreichen erhalten Sie einen **extra leichten Edelstahl-Teigverteiler mit 18 cm Breite**. Ein **GN-Behälter in Größe GN 1/4** ist für das Ablegen des Verteilers im Wasserbad vorgesehen.

Zum Wenden und Handhaben der Crêpes gehört ein **superleichter Profi-Teigwender mit 41 cm Länge und Holzgriff** zum Paket. Dieses häufig auch als Crêpesmesser bezeichnete Werkzeug ergänzt die 40-cm-Backplatte.

Damit berücksichtigt die Zusammenstellung die wesentlichen manuellen Arbeitsschritte: vorbereiten, portionieren, verteilen und wenden.

Milchkaramell, Pistazie und weitere Angebotsideen

Ein Crêpes-Angebot wird interessanter, wenn Gäste zwischen unterschiedlichen Varianten wählen können. Deshalb enthält das Classics-Paket bereits zwei Dessertsoßen:

Iceberg Caramel Mou, 1,0 Liter, für eine Variante mit zartem Milchkaramell, und **Iceberg Pistazie, 0,9 Liter**, für eine zusätzliche Geschmacksrichtung.

Ein Multi-Streuer für Zucker und Zimt sowie ein Bananenschneider ergänzen die Ausstattung. Damit können Sie Ihre Karte beispielsweise um einen klassischen Zucker-Zimt-Crêpe oder eine Bananen-Karamell-Kombination erweitern. Die dafür benötigten frischen Bananen sowie Zucker und Zimt sind ergänzend einzuplanen.

Die enthaltenen Toppings geben Ihnen eine Grundlage für die Angebotsgestaltung. Welche Varianten Sie dauerhaft führen, entscheiden Sie passend zu Ihren Gästen, Ihrem Standort und Ihrer Kalkulation.

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket "Crêpes Elektro Classics"

Regulärer Paketpreis 908,00 EUR

Vier A1-Plakate machen Ihr Angebot sichtbar

Ein neues Produkt muss nicht nur hergestellt, sondern auch wahrgenommen werden. Deshalb gehören **vier A1-Plakate mit klassischem Crêpes-Motiv** zum Paket. Die Plakate sind einseitig kaschiert.

Damit können Sie Ihr Crêpes-Angebot an geeigneten Flächen im Verkaufsbereich präsentieren. Gerade bei einem ergänzenden Angebot ist es wichtig, dass Gäste nicht erst zufällig entdecken, dass bei Ihnen auch Crêpes erhältlich sind.

Der enthaltene Edelstahl-Serviettenhalter ergänzt die Ausgabe. Er schafft einen vorgesehenen Platz für die separat bereitzustellenden Servietten.

Kundenbindung mit 250 Crêpes-Treuekarten

Zum Paket gehört eine Packung mit **250 Crêpes-Treuekarten im 10+1-System**. Die passende **Lochzange mit Sternmotiv** ist ebenfalls enthalten.

Damit steht Ihnen eine konkrete Marketingidee zur Verfügung, die sich in den Verkaufsalltag integrieren lässt. Die Karten können dazu dienen, wiederkehrende Besuche zu fördern und Ihr Crêpes-Angebot bei Stammgästen zu verankern.

Die Bedingungen Ihrer Treueaktion sollten Sie für Ihre Gäste verständlich festlegen, beispielsweise welche Crêpes-Varianten berücksichtigt werden und wie die Einlösung erfolgt.

So umfasst das RS-Paket nicht nur Aufmerksamkeit für den ersten Kauf, sondern auch ein Instrument für die Kundenbindung.

Die Backmischung als Grundlage für die Refinanzierung

Die **30 kg Backmischung** sind bewusst mehr als eine kleine Probiermenge. Sie bilden einen Warenbestand, mit dem Sie verkaufsfähige Crêpes herstellen und Umsätze erzielen können.

Der wirtschaftliche Gedanke hinter den EmK-Rundum-Sorglos-Paketen lautet: **Die mitgelieferten Foodprodukte sollen bei passender Kalkulation ausreichen, um die Investition in das Paket zu refinanzieren.**

Ob dieses Ziel bereits vor dem vollständigen Verkauf der daraus hergestellten Crêpes erreicht wird, hängt von Ihrem konkreten Betrieb ab. Maßgeblich sind unter anderem Paketpreis, Ausbeute, Portionsgröße, Verkaufspreise und die zusätzlich anfallenden Kosten.

Entscheidend ist dabei nicht allein der Umsatz. Erst der Betrag, der nach den zusätzlichen Produktions- und Verkaufskosten zur Deckung der Anfangsinvestition verbleibt, trägt zur Amortisation bei. Dazu gehören beispielsweise Aufwendungen für weitere Zutaten, Energie, Verpackungen, Personal und Standort.

Das Paket verbindet damit einen attraktiven Einkauf mit einem wirtschaftlichen Ziel – ohne eine vom tatsächlichen Verkaufserfolg unabhängige Amortisation zu versprechen.

Vor dem ersten Backen: Gussplatte einbrennen

Die Gussplatte des enthaltenen Krampouz Geräts muss vor der ersten Nutzung fachgerecht eingebrannt werden. Dabei entsteht die für das Arbeiten auf einer traditionellen Gussplatte wichtige Schutz- und Backschicht.

Zum Paket gehören **zwei Abriebsteine für Crêpes-Gussplatten**. Sie dienen der Plattenpflege nach den jeweiligen Gerätehinweisen. Eine angemessene Reinigung und Pflege ist auch nach dem Einbrennen wichtig.

Ein gesonderter Einbrennservice ist im aufgeführten Lieferumfang nicht enthalten. Die Vorbereitung der Platte sollte deshalb bei der Planung des ersten Verkaufstags berücksichtigt werden.

Das Paket erspart die Suche nach vielen Einzelkomponenten – die fachgerechte Vorbereitung von Gerät und Arbeitsplatz bleibt dennoch erforderlich.

Wenn Ihr Geschäft wächst, muss die Ausstattung mitwachsen können

Eine häufige Frage lautet: **„Kann ich das Crêpesgerät später tauschen, wenn es zu klein ist oder die Leistung nicht mehr ausreicht?“**

Unsere Antwort: **Ja, wir suchen mit Ihnen nach einer passenden Lösung.**

Gerade wenn sich Ihr Crêpes-Angebot erfolgreich entwickelt, soll die ursprüngliche Einstiegsausstattung nicht zum dauerhaften Engpass werden. Je nach Bedarf kann ein größeres Gerät, eine leistungsfähigere Ausführung oder eine zusätzliche Backplatte sinnvoll sein.

EmK kann das bisherige Gerät nach individueller Vereinbarung zurücknehmen und einen Teil seines Wertes gutschreiben. Alternativ ist ein Verkauf in Kommission möglich.

Die konkrete Vorgehensweise und die mögliche Anrechnung werden im Einzelfall abgestimmt. Ein fester Rücknahmewert ist damit nicht pauschal verbunden.

Sie beginnen mit einer überschaubaren Ausstattung und haben zugleich einen Ansprechpartner für den nächsten Entwicklungsschritt.

Können einzelne Paketbestandteile ausgetauscht oder weggelassen werden?

Technisch sinnvolle Anpassungen sind in bestimmten Fällen möglich. Dazu kann beispielsweise ein Wechsel zwischen einer elektrischen und einer gasbetriebenen Geräteausführung gehören, wenn der geplante Standort eine andere Energieversorgung erfordert.

Auch eine andere Geräteausstattung kann nach Absprache geprüft werden. Bei einer geänderten Zusammenstellung wird der Paketpreis entsprechend angepasst.

Nicht vorgesehen ist dagegen, einzelne Kleinartikel herauszurechnen, nur weil diese bereits im Betrieb vorhanden sind. Das Rundum-Sorglos-Paket ist eine abgestimmte Zusammenstellung und kein beliebig zerlegbarer Warenkorb.

Der Paketcharakter und der damit verbundene Preisvorteil gehören zusammen. Deshalb unterscheiden wir zwischen einer begründeten technischen Anpassung und dem Weglassen einzelner Zubehörteile.

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket "Crêpes Elektro Classics"

Regulärer Paketpreis 908,00 EUR

EmK-7-Tage-Service und flexible Anschaffung

Die Bestandteile der Rundum-Sorglos-Pakete werden so ausgewählt, dass der **EmK-7-Tage-Service für alle enthaltenen Artikel gewährleistet werden kann**.

Sie erhalten damit nicht nur Technik und Zubehör aus einer Hand, sondern auch einen Ansprechpartner für die gesamte Zusammenstellung. Das ist insbesondere dann hilfreich, wenn Fragen nicht nur das Gerät betreffen, sondern das Zusammenspiel von Backmischung, Arbeitsablauf und Zubehör.

Neben dem direkten Kauf sind über EmK auch **Leasing, Zielkauf und Ratenkauf** möglich. Welche Anschaffungsform für Ihr Vorhaben angeboten werden kann, wird anhand des konkreten Angebots und der jeweiligen Bedingungen abgestimmt.

Lieferumfang – Crêpes Elektro Classics

Menge	Enthaltener Artikel
1 ×	Krampouz Basic-Crêpes-Elektro I, Modell CSRO4AA-KR, 230 V, 3 kW, 40 cm Plattendurchmesser, runder Korpus
2 ×	Abriebstein für Crêpes-Gussplatten, Größe I, jeweils 100 × 70 × 45 mm
1 ×	Aufbewahrungstonne / Weithalsfass, 26,4 Liter
30 kg	Bakers Secret Crêpes francaise Profi-Backmischung
1 ×	Spezial-Portioniergefäß für Bakers Secret Backmischungen
1 ×	GN-Behälter GN 1/4 zum Ablegen des Teigverteilers im Wasserbad
1 ×	Extra leichter Edelstahl-Teigverteiler, 18 cm
1 ×	Rührbesen / Schneebesen in Spezialausführung
1 ×	Schöpfkelle für Crêpes
1 ×	Profi-Teigwender / Crêpesmesser von EmK, superleicht, 41 cm, mit Holzgriff
1 ×	Multi-Streuer für Zucker und Zimt
1 ×	Bananenschneider
1 Flasche	Iceberg Topping Caramel Mou – zartes Milchkaramell, 1,0 Liter
1 Flasche	Iceberg Topping Pistazie, 0,9 Liter
1 ×	Edelstahl-Serviettenhalter, 17,5 × 6 × 17,5 cm
1 ×	Lochzange für das Treuekarten-Set, Motiv Stern
1 Packung	Crêpes-Treuekarten, 250 Karten, 10+1-System
4 ×	A1-Plakat mit klassischem Crêpes-Motiv, einseitig kaschiert

Technische Daten des enthaltenen Crêpesgeräts

Merkmal	Ausführung
Hersteller	Krampouz
Gerätebezeichnung	Basic-Crêpes-Elektro I
Modell	CSRO4AA-KR
Energieart	Elektro
Anschluss	230 V
Leistung	3 kW
Anzahl der Backplatten	1
Plattendurchmesser	40 cm
Plattenmaterial	Bearbeitetes Gusseisen
Gehäuseform	Rund
Gehäusematerial	Edelstahl
Temperaturregelung	50–300 °C
Geräteserie	Standard
Vorbereitung vor Erstgebrauch	Fachgerechtes Einbrennen der Gussplatte

Was am Verkaufsplatz zusätzlich einzuplanen ist

Das Paket enthält die oben aufgeführten Artikel. Für den tatsächlichen Betrieb benötigen Sie darüber hinaus einen geeigneten Arbeitsplatz und die passende Stromversorgung.

Je nach vorhandener Betriebsausstattung und Verkaufskonzept sind beispielsweise ein Behälter zum Anrühren des Teigs, Trinkwasser für die Zubereitung und das Wasserbad, geeignete Mittel für Einbrennen und Plattenpflege sowie Servietten und Ausgabe- oder To-go-Verpackungen ergänzend bereitzustellen.

Frische Bananen sowie Zucker und Zimt gehören ebenfalls nicht zum aufgeführten Lieferumfang. Diese Zutaten planen Sie passend zu Ihrer Speisekarte ein.

FAQ – häufige Fragen zum Crêpes Elektro Classics Paket

Wo bekomme ich alles zur Herstellung von Crêpes aus einer Hand?

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket "Crêpes Elektro Classics"

Regulärer Paketpreis 908,00 EUR

Bei EmK erhalten Sie mit dem Rundum-Sorglos-Paket Crêpes Elektro Classics eine abgestimmte Zusammenstellung aus elektrischem Krampouz Crêpesgerät, Backmischung, Arbeitszubehör, Toppings und Werbemitteln. Damit müssen Sie die wesentlichen Komponenten nicht einzeln bei unterschiedlichen Anbietern zusammensuchen.

Wo kann ich eine Crêpesplatte mit dem passenden Zubehör kaufen?

Das EmK Crêpes Elektro Classics Paket enthält eine elektrische Krampouz Platte mit 40 cm Durchmesser und dazu ausgewählte Werkzeuge. Dazu gehören unter anderem Schöpfkelle, Teigverteiler, Crêpeswender, Schneebesen, Portioniergefäß und Abriebsteine.

Ist das Paket für Einsteiger geeignet?

Ja. Classics ist als grundlegende Ausstattung für den Einstieg und ein ergänzendes gewerbliches Crêpes-Angebot gedacht. Wer von Anfang an einen stark ausgelasteten Verkaufsstand plant, sollte den erwarteten Bedarf mit EmK besprechen und gegebenenfalls eine größere Ausstattung wählen.

Benötige ich für das enthaltene Crêpesgerät Starkstrom?

Für das enthaltene Gerät ist kein 400-V-Anschluss erforderlich. Es arbeitet mit 230 V und 3 kW Leistung. Die Stromversorgung am Einsatzort muss für diese Anschlussleistung und die weiteren angeschlossenen Geräte geeignet sein.

Wie viele Crêpes lassen sich aus den 30 kg Backmischung herstellen?

Eine feste Stückzahl lässt sich ohne die tatsächlich eingesetzte Teigmenge pro Crêpe nicht seriös angeben. Ausbeute und Portionszahl hängen von der Zubereitung nach Rezeptur, der gewünschten Größe und Dicke sowie den üblichen Verarbeitungsverlusten ab.

Sind Toppings und Werbematerial enthalten?

Ja. Sie erhalten eine Flasche Iceberg Caramel Mou mit 1,0 Liter und eine Flasche Iceberg Pistazie mit 0,9 Liter. Zur Verkaufsförderung gehören vier A1-Plakate sowie 250 Crêpes-Treuekarten im 10+1-System einschließlich Stern-Lochzange zum Paket.

Kann ich das Gerät später gegen eine größere oder leistungsfähigere Ausführung tauschen?

Ja, EmK unterstützt Sie dabei, die Ausstattung an ein wachsendes Geschäft anzupassen. Nach individueller Vereinbarung kann das vorhandene Gerät zurückgenommen und teilweise gutgeschrieben oder in Kommission verkauft werden. Die konkrete Lösung wird gemeinsam abgestimmt.

Kann ich einzelne Zubehörteile weglassen, die ich bereits besitze?

Einzelne Kleinartikel werden nicht allein deshalb aus dem Paket herausgerechnet, weil sie bereits vorhanden sind. Die Zusammenstellung wird als Paket mit entsprechendem Preisvorteil angeboten. Technisch begründete Änderungen, beispielsweise eine andere Geräteausführung, können dagegen geprüft werden.

Ist die Investition nach dem Verkauf der mitgelieferten Backmischung amortisiert?

Darauf ist das wirtschaftliche RS-Paket-Konzept ausgerichtet. Ob dieses Ziel tatsächlich erreicht wird, hängt von Ihrer Verkaufskalkulation und Ihren Kosten ab. Maßgeblich ist nicht der Umsatz allein, sondern der Betrag, der nach den zusätzlich anfallenden Kosten zur Deckung der Investition verbleibt.

Kann ich das Paket leasen oder in Raten kaufen?

Ja. Über EmK sind Leasing, Zielkauf und Ratenkauf möglich. Die passende Variante und ihre Bedingungen werden im konkreten Angebot abgestimmt.

Mit einem abgestimmten Crêpes-Konzept starten

Das **EmK Rundum-Sorglos-Paket Crêpes Elektro Classics** verbindet Krampouz Technik mit einem umfangreichen Backmischungsvorrat, passendem Zubehör und konkreten Möglichkeiten zur Verkaufsförderung.

Sie erhalten eine Grundlage für Ihr Crêpes-Angebot, ohne jede Einzelkomponente selbst auswählen zu müssen. Und wenn sich Ihr Geschäft weiterentwickelt, unterstützt EmK Sie auch beim nächsten Schritt.

Besprechen Sie mit EmK Ihren geplanten Einsatz und starten Sie mit einer Ausstattung, die zu Ihrem Crêpes-Angebot passt.

Kurzbeschreibung für das ERP-System

Crêpes-Komplettpaket mit Krampouz Elektrogerät, 40 cm, 230 V und 3 kW. Inklusive 30 kg Bakers Secret Crêpes francaise Backmischung, Aufbewahrungstonne, Portionier- und Backzubehör, Abriebsteinen, Bananenschneider, zwei Toppings und Serviettenhalter. Mit vier A1-Plakaten sowie 250 Treuekarten inkl. Lochzange. EmK-7-Tage-Service; Leasing, Ziel- und Ratenkauf möglich.

Datenblatt zu EmK - Rundum-Sorglos-Paket "Crêpes Elektro Classics"

Regulärer Paketpreis 908,00 EUR

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Material verkauft - Investition amortisiert, nach Kundenwunsch anpassbar
Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Geschmacksfinder:	eher verführerisch süß
Produktbereich:	Galettes, Crêpes
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen, EmK Gastrobedarf
Funktionsweise:	Elektro 230V
Gewicht	80 kg

Zum Artikel: emk00973