

# Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II-11 kW,40cm -eckiger Korpus 8-fach



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



## Produktbeschreibung

Hier sehen Sie das meistverkaufte Profi-Crêpesgerät aus unserem Programm, wenn es um gasbetriebene Crêpes-Geräte geht - klassisch zu regeln und mit dem 8-fach-Sternbrenner bestens aufgestellt. Mithin - willkommen in der Welt der professionellen Crêpes-Zubereitung mit dem Krampouz Crêpesgerät, direkt aus dem malerischen Nordwesten Frankreichs. Dieses Gerät ist speziell für den anspruchsvollen gewerblichen Einsatz konzipiert und überzeugt mit beeindruckender Robustheit und herausragender Leistung. Die einzigartige Konstruktion des Crêpesgeräts von Krampouz ermöglicht eine optimale Hitzeverteilung auf der gesamten Platte, dank des hochwertigen 8-fach Sternbrenners. So erhalten Sie perfekte, gleichmäßig gebackene Crêpes, die Ihre Kunden begeistern werden. Darüber hinaus sorgt der leistungsstarke Brenner für ein schnelles Aufheizen, wodurch die Wartezeiten während des Kochens reduziert werden. Die ausgeklügelte Wärmeisolierung des Geräts verhindert Hitzeverlust und garantiert eine konstante Backleistung, selbst bei starkem Einsatz. Die Graugussplatte mit einem großzügigen Durchmesser von 40 cm sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und ermöglicht die Zubereitung von Crêpes in verschiedenen Größen. Ihre Sicherheit steht an erster Stelle, weshalb das Crêpesgerät mit einem Sicherheitsventil ausgestattet ist. Das Edelstahlgehäuse gewährleistet nicht nur eine robuste Konstruktion, sondern verleiht dem Gerät auch eine elegante Ästhetik. Das Crêpesgerät ist vielseitig in der Gasversorgung und kann sowohl mit Butangas, Propangas als auch Erdgas betrieben werden. Es ist kompatibel mit verschiedenen Gasdruck-Regelanlagen, was die Anpassung an Ihre Anforderungen erleichtert. Die Bedienung des Geräts ist denkbar einfach: Der Drehregler ermöglicht eine stufenlose Temperaturregelung, während die integrierte Zündung einen mühelosen Start gewährleistet. Die vergrößerten Standfüße bieten Stabilität und die eingelassene Frontplatte erleichtert die Reinigung nach dem Gebrauch. Erleben Sie die Kunst der Crêpes-Zubereitung auf professionellem Niveau mit dem Krampouz Crêpesgerät. Egal, ob Sie ein Café, ein Restaurant oder einen Imbiss betreiben – dieses Gerät wird Ihre kulinarischen Kreationen auf eine neue Ebene heben und Ihre Gäste mit köstlichen, perfekt gebackenen Crêpes verwöhnen. Die flexible Temperatursteuerung ermöglicht es Ihnen, eine Vielzahl von Teigarten zu nutzen, was die Vielseitigkeit in der Menügestaltung erhöht und Ihre Kreativität fördert.

Zur besten Technik passt bester Crêpes-Teig für Profis:

Die Bakers Secret [Crêpes Française Profi-Backmischung](#) verbessert die Effizienz und Qualität der Crêpes-Zubereitung in Gastronomie, Marktständen und Catering durch ihre speziell entwickelte Rezeptur, die eine einfache Handhabung garantiert. Sie ermöglicht die schnelle Produktion großer Mengen und garantiert konsistente Qualität, wodurch Kunden stets zufrieden sind, was insbesondere in Stoßzeiten unerlässlich ist. Diese Mischung reduziert den Druck in hektischen Augenblicken erheblich und erweist sich als unverzichtbar für einen reibungslosen Betrieb, ob auf großen Festivals, belebten Straßenfesten oder in vielbesuchten Restaurants. Durch ihre Flexibilität kann die Mischung je nach Anforderung angepasst werden, sei es für süße oder herzhaft Crêpes, was die Vielseitigkeit im Angebot erweitert. Die Verwendung der Crêpes Française Profi-Backmischung spart nicht nur wertvolle Zeit während der Zubereitung, sondern reduziert auch den Aufwand für die Mitarbeiter, wodurch die Effizienz am Arbeitsplatz signifikant verbessert wird.

Unser Onlineshop bietet ein umfassendes Sortiment an Zubehör für die Crêpes-Zubereitung, das die Lebensdauer von Crêpes-Makern verlängert und gleichzeitig die Qualität der Crêpes nachhaltig verbessert. Dazu gehört das [\\*\\*Cleaner Pads Set\\*\\*](#), das eine schonende Reinigung des Geräts ermöglicht, wodurch die Langlebigkeit sichergestellt wird und die tägliche Pflege zu einem mühelosen Prozess wird. Des Weiteren sorgt der ultraleichte spülmaschinenfeste [\\*\\*Teigverteiler\\*\\*](#) für einen gleichmäßigen Teigauftrag, was besonders für die Herstellung von perfekt dünnen Crêpes unerlässlich ist. Die [\\*\\*EmK Crêpes Wendemesser\\*\\*](#), sorgen für optimale Handhabung beim Wenden der Crêpes und unterstützen so die effiziente Zubereitung und Schonung der Handgelenke. Ergänzt wird das Angebot durch die maßlich passende [\\*\\*Schöpfkelle\\*\\*](#), die präzise Portionen ermöglicht und damit für eine gleichbleibende Qualität der Crêpes sorgt. Diese sorgfältig ausgewählten Produkte sind darauf ausgelegt, Ihre Arbeitsabläufe zu optimieren und Ihrem Gast ein erstklassiges Genusserlebnis zu bieten, wodurch Sie sich einen Wettbewerbsvorteil verschaffen können.

# Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II-11 kW,40cm -eckiger Korpus 8-fach



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

<b>Farbe:</b>	Schwarz , Edelstahl, Silber
<b>Einsatzbereich - für welche Branche:</b>	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.
<b>Hersteller:</b>	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
<b>Funktionsweise:</b>	Gas
<b>Länge:</b>	485 mm
<b>Breite:</b>	860 mm
<b>Höhe:</b>	200 mm
<b>Leistungsaufnahme</b>	11 kW
<b>Gewicht</b>	36 kg
<b>Durchmesser</b>	400 mm

[Zum Artikel: KRAMCRCH8MB](#)