Datenblatt zu Basic-Crêpes-Gas I, 5kW, 40cm, 6-fach Brenner - runder Korpus

Krampouz - die beste Wahl bei Gas-Crêpes-Geräten



Produktbeschreibung

Das Crêpesgerät von Krampouz, einem angesehenen Hersteller aus der französischen Bretagne, gilt als Inbegriff handwerklicher Meisterschaft in der Crêpes-Zubereitung. Speziell für die Anforderungen des täglichen, gewerblichen Gebrauchs entwickelt, überzeugt dieses Gerät durch seine bemerkenswerte Robustheit und herausragende Leistung, die selbst unter intensivem Einsatz Bestand hat. Eine entscheidende Rolle dabei spielt die ausgeklügelte Konstruktion, die durch gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Platte hinweg für konsistente Backergebnisse sorgt. Der hochwertige 6-fach Sternbrenner ist integraler Bestandteil, um stets perfekte Crêpes anrichten zu können. Die ausgezeichnete Wärmeisolierung des Crêpesgeräts minimiert zudem jeden unnötigen Wärmeverlust und garantiert durchgehend optimale Backbedingungen. Diese Merkmale sind essenziell, um Crêpes von gleichbleibender, exzellenter Qualität zu produzieren, was für ein Höchstmaß an Zufriedenheit bei Kunden sorgt. Das Gerät besticht nicht allein durch seine hervorragende Leistung, sondern auch durch seine vielseitigen und sorgfältig durchdachten Eigenschaften: Der runde Korpus verleiht dem Crêpesgerät ein elegantes Erscheinungsbild, während die großzügige 40 cm Graugussplatte ausreichend Raum für kreative Crêpes-Kreationen bietet. Besonders hervorzuheben ist das Sicherheitsventil, das höchste Standards während des Betriebs gewährt, sowie das robuste Edelstahlgehäuse, das für seine außerordentliche Qualität und Langlebigkeit bekannt ist. Die Möglichkeit, das Gerät mit verschiedensten Gasarten wie Butangas, Propangas und Erdgas zu betreiben, zeigt seine Vielseitigkeit und Anpassungsfähigkeit. Zudem punktet das Gerät mit einer stufenlosen Temperaturregelung, die eine feine Abstimmung der Backbedingungen erlaubt, sowie vergrößerten Standfüßen für erhöhte Stabilität. Eine eingelassene Frontplatte erleichtert darüber hinaus die Reinigung und Pflege, was die Betriebseffizienz weiter steigert. Mit diesem erstklassigen Crêpesgerät von Krampouz transformieren Sie Ihre Crêpes-Zubereitung und ermöglichen kreative kulinarische Experimente in einer professionellen Umgebung.

Original französischer Genuss – einfach & professionell! Die Crêpes Française Profi-Backmischung sorgt dafür, dass jede Crêpe dünn und elastisch wird und von perfektem Geschmack geprägt ist. Die Mischung ist nicht nur klumpenfrei, sondern auch besonders leicht zu verarbeiten, was eine schnelle und mühelose Zubereitung ermöglicht. Unabhängig davon, ob Sie süße oder herzhafte Crêpes bevorzugen, bietet diese Mischung die notwendige Flexibilität, um beides in höchster Qualität zu schaffen. Ein weiterer Vorteil dieser professionellen Mischung ist ihre langanhaltende Frische, die auch bei längerer Standzeit des vorbereiteten Teigs nicht verloren geht. Daher ist die Crêpes Française Profi-Backmischung eine ideale Grundlage für Gastronomen, die ihren Gästen stets ein hervorragendes Geschmackserlebnis bieten möchten. So wird jede Crêpe zu einem kulinarischen Highlight, das sowohl Feinschmecker als auch Liebhaber traditioneller französischer Küche begeistert.

Unser Onlineshop bietet eine breite Palette an Zubehör, das den Arbeitsalltag von Crêpe Makern erheblich erleichtert und zugleich die Effizienz steigert. Das **Cleaner Pads Set** sorgt hierbei nicht nur für eine gründliche Reinigung, sondern verlängert auch die Lebensdauer der Crêpesplatten, was langfristig zu Kosteneinsparungen führt. Der **Teigverteiler Crêpes Edelstahl 18 cm** von EmK, der durch seine Leichtigkeit und Eignung für die Spülmaschine überzeugt, erlaubt eine präzise und gleichmäßige Verteilung des Teigs auf der heißen Platte. Kombiniert mit dem EmK Crêpes Wendemesser, das die Handhabung spürbar komfortabler macht, wird das Arbeiten am Crêpesgerät optimiert. Die vielseitig einsetzbare **Schöpfkelle** aus Edelstahl eignet sich nicht nur perfekt für das Auftragen von Crêpeteig, sondern ist auch ideal für die Zubereitung von Suppen und Soßen, was ihre Nützlichkeit im Gastronomiebetrieb weiter erhöht. Diese hochwertigen Produkte, die wir in unserem Onlineshop anbieten, ermöglichen einen ausgesprochen effizienten und reibungslosen Arbeitsablauf für Gastronomen und Betreiber, die ihren Gästen stets ein erstklassiges Erlebnis bieten möchten.

Datenblatt zu Basic-Crêpes-Gas I, 5kW, 40cm, 6-fach Brenner - runder Korpus

Krampouz - die beste Wahl bei Gas-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. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Gas
Länge:	420 mm
Breite:	400 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	5 kW
Gewicht	15.5 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCSRS4PB