Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 400V, 3,6kW, 40cm - eckiger Korpus

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



Produktbeschreibung

Dises Crêpeseisen von Krampouz ist mit einem spiralförmigen Heizelement ausgestattet, das eine gleichmäßige und optimale Hitzeverteilung auf der robusten 40 cm großen Graugussplatte sicherstellt. Diese innovative Technologie garantiert, dass Ihre Crêpes stets perfekt durchgebacken sind, ohne dass sich Hitzepunkte auf der Fläche bilden, die zu ungleichmäßigen Backergebnissen führen könnten. Die Konstruktion der Platte ist nicht abnehmbar, was nicht nur für eine stabile und gleichmäßige Wärmeübertragung sorgt, sondern auch die Langlebigkeit des Geräts unterstreicht, indem es mechanische Schwächen minimiert, die bei abnehmbaren Komponenten entstehen könnten. Das Edelstahlgehäuse betont nicht nur die Eleganz des Geräts, sondern bietet zudem die hartnäckige Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion und tägliche Abnützung, die man im oft hektischen Betrieb von Gastronomiebesitzern und Betreibern von Jahrmärkten schätzen wird. Der Sicherheitsschalter, der gleichzeitig als An- und Ausschalter dient, bietet einen zusätzlichen Schutzmechanismus, um die Nutzerfreundlichkeit zu erhöhen und die Sicherheit zu maximieren. Schließlich ermöglicht die präzise Temperaturkontrolle eine stufenlose Anpassung der Hitze von 50°C bis 300°C, was Ihnen erlaubt, die perfekte Temperatur für jede Art von Crêpe zu erreichen, sei es dünn und knusprig oder weich und zart, begleitet von einer Heizkontrollleuchte, die signalisieret, wenn das Gerät einsatzbereit ist. Für die Zubereitung echter französischer Crêpes sind nur die besten Zutaten gut genug.

Die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung hebt sich von anderen Produkten ab, da sie dank ihrer hochwertigen Inhaltsstoffe eine perfekte Teigkonsistenz gewährleistet und ein geschmacklich überragendes Ergebnis liefert. Darüber hinaus ist die Backmischung so konzipiert, dass sie klumpenfrei bleibt, was die Herstellung eines feinen, seidigen Teigs vereinfacht und insbesondere für den hektischen Gastronomiebetrieb von großem Vorteil ist. Diese Mischung ist nicht nur für professionelle Küchen geeignet, sondern auch für kulinarische Puristen, die Wert auf authentischen Geschmack legen. Zudem passt sie sich durch ihre Vielseitigkeit verschiedenen Rezepturen an, was sie ideal für Caterer und Jahrmarktbetreiber macht, die ihre Gäste mit verschiedenen Crêpes-Varianten beeindrucken möchten. Letztlich unterstützt sie Crêpe-Künstler darin, ihren Kunden immer wieder einzigartige und qualitativ hochwertige Geschmackserlebnisse zu bieten.

Unser Onlineshop bietet speziell ausgewähltes Zubehör, das den Arbeitsalltag von Crêpe-Makern erleichtert und die Qualität der Speisen verbessert. Das **Cleaner Pads Set** verlängert die Geräte-Lebensdauer durch gründliche Reinigung. Der **Teigverteiler Crêpes Edelstahl 18 cm** von EmK sorgt für gleichmäßige Teigverteilung und ist spülmaschinenfest. Das EmK Crêpes Wendemesser ermöglicht effizientes Wenden der Crêpes. Eine vielseitige **Schöpfkelle** dosiert Crêpeteig exakt und eignet sich für Suppen und Soßen. Diese Produkte optimieren Arbeitsabläufe und bieten ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 400V, 3,6kW, 40cm - eckiger Korpus

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

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
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
Länge:	470 mm
Breite:	430 mm
Höhe:	196 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	3.6 kW
Gewicht	21 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCTCA4BC