Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 230V, 3,6kW, 40cm - runder Korpus

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



Produktbeschreibung

Tauchen Sie ein in die Welt der perfekten Crepes mit dem professionellen Crepesgerät von Krampouz, einem angesehenen Hersteller aus dem Nordwesten Frankreichs. Dieses Gerät ist speziell für den anspruchsvollen und gewerblichen täglichen Einsatz entwickelt worden und überzeugt durch seine herausragende Qualität. Dank seiner hochwertigen Materialien und fortschrittlichen Technik, wie der gleichmäßigen Hitzeverteilung durch das spiralförmige Heizelement, gelingen perfekte Crêpes mit Leichtigkeit. Die robuste Konstruktion des Crepesgeräts gewährleistet eine außerordentliche Langlebigkeit, die den Anforderungen eines geschäftigen gastronomischen Betriebs mühelos standhält. Dadurch können Sie auch in Stoßzeiten auf eine gleichbleibend hohe Leistungsfähigkeit vertrauen. Das spiralförmige Heizelement im Inneren verteilt die Hitze gleichmäßig über die gesamte Platte, was zu erstklassigen Crepes führt. Ein weiteres Highlight ist die anwenderfreundliche Bedienung, die auch unerfahrenen Mitarbeitern ermöglicht, köstliche Crêpes ohne Qualitätsverlust zuzubereiten. Die Wärmeisolierung des Geräts ist darauf ausgerichtet, Hitzeverlust zu minimieren und eine konstante Backleistung zu gewährleisten. So können Sie sich auf erstklassige Ergebnisse verlassen. Für gastronomische Betriebe, die Effizienz und Qualität in Einklang bringen möchten, stellt dieses Modell von Krampouz eine unverzichtbare Ergänzung dar. Die Graugussplatte des Crepesgeräts hat einen Durchmesser von 40 cm und bietet ausreichend Platz für die Zubereitung von verlockend dünnen Crepes. Die Platte ist fest in das Edelstahlgehäuse integriert, was zusätzliche Stabilität gewährleistet. Sicherheit steht an erster Stelle: Der Crepesgrill ist mit einem Sicherheits-Drehschalter ausgestattet, der zugleich als An-/Ausschalter fungiert. Die präzise Temperaturkontrolle ermöglicht es Ihnen, die ideale Temperatur für Ihre Crepes einzustellen – stufenlos zwischen 50°C und 300°C. Eine Heizkontrollleuchte gibt Ihnen Rückmeldung über den aktuellen Betriebszustand. Die vergrößerten Standfüße bieten Stabilität und einen sicheren Stand auf jeder Oberfläche. Die eingelassene Frontplatte des Geräts erleichtert die Reinigung und sorgt dafür, dass Ihr Arbeitsbereich stets sauber bleibt. Egal, ob Sie ein Café, ein Restaurant oder einen Imbiss betreiben, mit dem professionellen Crepesgerät von Krampouz setzen Sie auf Qualität, Langlebigkeit und außergewöhnliche Crepes, die Ihre Gäste begeistern werden. Steigern Sie Ihre kulinarische Vielfalt und präsentieren Sie perfekte Crepes wie ein echter Profi. Zu bester Crêpes-.Technik suchen Sie eine ebensolche Profi-backmischung? Die Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung ist die ideale Lösung für alle, die ihren Gästen authentische französische Crêpes anbieten möchten, ohne sich mit komplizierten Rezepturen befassen zu müssen. Diese Backmischung spart nicht nur Zeit, sondern gewährleistet auch eine gleichbleibende Spitzenqualität bei jeder Zubereitung. Die Mischung ist vielseitig einsetzbar und ermöglicht es, sowohl süße als auch herzhafte Crêpe-Kreationen problemlos zuzubereiten. Ihre exzellente Konsistenz sorgt für eine unvergleichlich weiche und dennoch feste Struktur der Crêpes, die bei Ihren Gästen garantiert Anklang finden wird. Darüber hinaus ist sie so konzipiert, dass auch weniger erfahrene Köche mühelos erstklassige Ergebnisse erzielen können. Egal, ob für ein kleines Café oder einen gut frequentierten Jahrmarktstand – mit dieser Backmischung erweitern Sie das kulinarische Angebot und heben die Qualität Ihrer Speisen auf ein neues Niveau.

Unser Onlineshop bietet ein umfassendes Sortiment an Zubehör, das den Arbeitsalltag von Crêpe Makern erheblich erleichtert und die Qualität der zubereiteten Speisen maximiert. Zum Beispiel sorgt das **Cleaner Pads Set** für eine gründliche Reinigung der Crêpesplatten, wodurch nicht nur der Glanz Ihrer Geräte erhalten bleibt, sondern auch deren Lebensdauer erheblich verlängert wird, was besonders bei intensiver Nutzung von Bedeutung ist. Der **Teigverteiler Crêpes Edelstahl 18 cm** von EmK spielt eine entscheidende Rolle bei der gleichmäßigen Verteilung des Teigs, was zu perfekten Crêpes führt. Dieses handliche Werkzeug ist zudem spülmaschinenfest, was die Reinigung nach einem geschäftigen Arbeitstag vereinfacht. In Kombination mit dem EmK Crêpes Wendemesser wird die Effizienz beim Zubereiten von Crêpes spürbar gesteigert, sodass auch in Stoßzeiten stets hervorragend gearbeitete Crêpes serviert werden können. Eine vielseitige **Schöpfkelle** bietet sich nicht nur für die genaue Dosierung von Crêpeteig an, sondern eignet sich auch hervorragend für Suppen und Soßen, was Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf lässt. Diese hochwertigen Produkte tragen dazu bei, die Arbeitsabläufe in Ihrer Küche zu optimieren, während sie gleichzeitig ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis für Ihre Gäste sicherstellen. Egal ob in einem Café, Restaurant oder auf einem belebten Jahrmarktstand – mit diesen praktischen Helfern heben Sie Ihre Crêpezubereitung auf ein neues professionelles Niveau.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 230V, 3,6kW, 40cm - runder Korpus

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

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:	Elektro 230V
Länge:	400 mm
Breite:	400 mm
Höhe:	181 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3.6 kW
Gewicht	18 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCTRO4AA