

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro II, 2x 230V, 7,2 kW, 40cm - eckiger Korpus



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



Produktbeschreibung

Lange Zeit galten elektrobeheizte Crêpesgeräte als langsam und den Gas-Geräten unterlegen. Mit dem Power-Crêpes-Elektro II von Krampouz ist damit Schluss. In Sachen Schnelligkeit und konstanter Temperatur überzeugt dieses Gerät von Krampouz jeden Profi Gastronom. Bei dieser speziellen Ausführung steht Betriebssicherheit an erster Stelle. Durch die beiden 230V-Anschlüsse können Sie jederzeit und an jedem Ort arbeiten. Die exklusive Krampouz Verfahrenstechnik, die bei der Herstellung der Heiwendel eingesetzt wird, garantiert eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der gesamten Graugussplatte und ermöglicht Ihnen somit eine perfekte Zubereitung von leckeren Crêpes. Die gute Wärmeisolierung des Geräts verhindert effektiv Hitzeverlust und gewährleistet dadurch eine erstklassige Backleistung - Crêpe für Crêpe. Mit zwei Graugussplatten, von denen jede einen Durchmesser von 40 cm aufweist, sind Sie bestens gerüstet, große Mengen Crêpes zuzubereiten, was besonders in geschäftigen Umgebungen wie Erlebnisparks und auf Jahrmärkten von großem Vorteil ist. Das Edelstahlgehäuse verleiht dem Gerät nicht nur ein ansprechendes Erscheinungsbild, sondern sorgt auch für Langlebigkeit und einfache Reinigung, die die Wartung erheblich erleichtert. Ob Sie ein Café, Restaurant oder einen mobilen Verkaufsstand betreiben, dieses Crêpesgerät von Krampouz wird Ihnen dabei helfen, exquisite Crêpes zu zaubern, die Ihre Kunden begeistern werden. Entdecken Sie die Freude an der professionellen Crêpeszubereitung mit diesem leistungsstarken und zuverlässigen Gerät, das in Frankreich entwickelt wurde, dem Ursprungsland der Crêpeskunst.

Wenn's gut werden soll... Die Bakers Secret [Crêpes Française Profi-Backmischung](#) ist ideal für die Gastronomie, um authentische französische Crêpes zu bieten. Sie sorgt für eine klumpenfreie Konsistenz und ist perfekt für hohe Ansprüche, besonders im Eventcatering. In geschäftigen Umgebungen ermöglicht die Mischung die schnelle Zubereitung großer Mengen und steigert so die Effizienz. Dies spart Zeit und bietet Gästen köstliche Crêpes in gleichbleibender Qualität. Ein Muss für Unternehmen, die ihre Kunden begeistern wollen.

Innovativ und praktisch: Das perfekte Crêpes-Zubehör Unser Sortiment vereint innovative und praktische Tools, die Ihre Crêpes-Zubereitung auf das nächste Level bringen. Das [Cleaner Pads Set](#), der [Teigverteiler](#), das EmK Crêpes Wendemesser und die [Schöpfkelle](#) garantieren eine einfache Handhabung und erstklassige Ergebnisse.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro II, 2x 230V, 7,2 kW, 40cm - eckiger 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, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	470 mm
Breite:	860 mm
Höhe:	196 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	7.2 kW
Gewicht	40 kg
Durchmesser	400 mm

[Zum Artikel: KRAMCTCA8AA](#)