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

Ein Profi-Gerät von Krampouz – konstante Backtemperatur und zwei separat regelbare Platten für Ihre Crêperie

Zwei Backplatten, kontrollierte Hitze und kein 400-V-Anschluss am Gerät erforderlich: Das Power-Crêpes-Elektro II von Krampouz verbindet professionelle Backleistung mit einer vielseitig planbaren Stromversorgung. Zwei Gusseisenplatten mit jeweils 40 cm Durchmesser und zweimal 3,6 kW Heizleistung bieten die Grundlage für eine zügige Produktion süßer Crêpes und herzhafter Galettes.

Jede Platte besitzt eine eigene thermostatische Temperaturregelung. Sie stellen die passende Backtemperatur ein; das Gerät übernimmt das Nachheizen. So können Sie sich auf das Ausstreichen, Wenden und Belegen konzentrieren, statt die Heizleistung fortlaufend von Hand anzupassen.

Die Ausführung mit zwei 230-V-Netzleitungen ist besonders interessant, wenn an wechselnden Einsatzorten nicht immer ein geeigneter Drehstromanschluss zur Verfügung steht. Voraussetzung sind zwei ausreichend belastbare, getrennt abgesicherte Stromkreise. EmK ergänzt die Krampouz-Technik mit Beratung, optionalem Einbrennservice, Ersatzteilversorgung und einem an sieben Tagen erreichbaren Support. Leasing ist bereits **ab 39,00 € pro Monat** möglich.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Zwei 40-cm-Gusseisenplatten und 7,2 kW Gesamtleistung:** für paralleles Arbeiten und eine fortlaufende Crêpesproduktion.
- **Zwei Thermostate von 50 bis 300 °C:** jede Backfläche separat einstellen, automatisch nachheizen lassen und bei Bedarf einzeln nutzen.
- **Integrierte Wendelheizung und Wärmeisolierung:** auf gleichmäßige Wärmeverteilung und professionellen Backbetrieb abgestimmt.
- **Zwei 230-V-Anschlüsse:** kein eigener 400-V-Geräteanschluss notwendig; zwei geeignete, getrennt abgesicherte Stromkreise erforderlich.
- **Eckiger Edelstahlkorpus:** zusammenhängender Arbeitsplatz mit gut zugänglichen Gehäuseflächen.
- **EmK-Service rund um das Gerät:** Einbrennen beider Platten für zusammen 49,00 €, Reparaturunterstützung, Ersatzteile und Finanzierung.

Zwei Platten für einen eingespielten Produktionsablauf

Wenn mehrere Bestellungen gleichzeitig eingehen, hilft eine zweite Backfläche dabei, Arbeitsschritte sinnvoll zu verteilen. Auf beiden Platten kann jeweils ein großer Crêpe gebacken werden. Alternativ nutzen Sie eine Platte zum Ausstreichen und Anbacken, während auf der zweiten gewendet, belegt und fertiggestellt wird.

Die getrennte Temperaturregelung erlaubt unterschiedliche Einstellungen für diese Aufgaben. Ebenso lassen sich verschiedene Rezepturen auf die beiden Flächen verteilen. Bei geringem Bedarf kann eine Backzone ausgeschaltet bleiben.

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

Das Doppelgerät passt zu professionellen Crêperien, Cafés, Eiscafés und Cateringbetrieben. Auch in geeigneten Verkaufsräumen von Marktständen, Verkaufsanhängern oder Erlebnisparks lässt sich damit ein leistungsfähiger Crêpes-Arbeitsplatz einrichten. Die tatsächliche Stundenleistung hängt von Teig, Portionierung, Belägen, Personal und Ausgabeablauf ab – nicht allein von der Kilowattzahl.

Temperatur einstellen und auf das Backen konzentrieren

Beide Thermostate sind von 50 bis 300 °C einstellbar. Jede Platte besitzt einen eigenen Regler und eine Heizkontrollleuchte. Der Ein-/Ausschalter ist jeweils in den Bedienknopf integriert.

Während des Betriebs wird die Heizung automatisch zu- und abgeschaltet, um die gewählte Temperatur zu halten. Dass die Heizanzeige zeitweise erlischt und später wieder aufleuchtet, gehört zum normalen Regelbetrieb und ist kein Hinweis auf einen Defekt.

Der Vorteil zeigt sich besonders bei wiederkehrenden Arbeitsabläufen: Eine zur Rezeptur passende Einstellung lässt sich für die nächsten Chargen wiederverwenden. Auch eingearbeitete Aushilfen profitieren davon, dass sie nicht fortlaufend die Flammenstärke eines manuell geregelten Gasgerätes beurteilen müssen.

Eine thermostatische Regelung bedeutet allerdings nicht, dass an jeder Stelle der Platte zu jedem Zeitpunkt exakt dieselbe Temperatur herrscht. Kalter Teig, der jeweilige Backrhythmus und die Umgebung beeinflussen die Oberflächentemperatur. Die automatische Regelung sorgt für den entsprechenden Wärmenachschub.

Krampouz-Heiztechnik: Wärme gezielt in die Gussplatte bringen

Bei einem professionellen Crêpesgerät zählt nicht nur die Anschlussleistung. Entscheidend ist auch, wie die Wärme in die Backplatte gelangt und über die Fläche verteilt wird.

Krampouz integriert die Wendelwiderstände in die Konstruktion der Gusseisenplatten. Die Wärme wird damit gezielt in das Material eingeleitet. Zusammen mit der Wärmespeicherung des Gusseisens und der thermischen Isolierung unterstützt das eine gleichmäßige Beheizung.

Für den Backalltag ist das wichtig: Ein dünn ausgestrichener Crêpe soll nicht in der Mitte bereits stark gebräunt sein, während Randbereiche noch deutlich zurückliegen. Das abgestimmte Heizsystem erleichtert ein gleichmäßiges Backbild und eine gut planbare Arbeitsfolge.

Zwei 230-V-Anschlüsse: flexibel planen, richtig anschließen

Der praktische Vorteil dieser Ausführung liegt in der Versorgung über zwei separate 230-V-Netzleitungen. Ein 400-V-Anschluss unmittelbar am Gerät ist nicht erforderlich. Das erleichtert die Einsatzplanung, wenn die vorhandenen Anschlussmöglichkeiten von Standort zu Standort wechseln.

Zwei Steckdosen sind aber noch keine zwei Stromkreise. Jede Backplatte nimmt bei Nennleistung 3.600 W auf. Bei 230 V entspricht das rechnerisch rund 15,7 A je Anschluss. Für den gleichzeitigen Betrieb beider Platten sind daher zwei geeignete, getrennt mit jeweils 16 A abgesicherte Stromkreise erforderlich.

Beide Netzstecker dürfen nicht an dieselbe Mehrfachsteckdose oder an zwei Steckdosen eines gemeinsam mit 16 A abgesicherten Stromkreises angeschlossen werden. Andere leistungsstarke Verbraucher dürfen diese Stromkreise nicht zusätzlich überlasten.

Lassen Sie bei unbekannten Veranstaltungsanschlüssen durch eine Elektrofachkraft prüfen, welche Steckdosen tatsächlich getrennt abgesichert sind und ob die Installation für die Belastung geeignet ist. Das gilt auch für Verteilungen und eventuell notwendige Verlängerungsleitungen. Eine Kabeltrommel muss vollständig abgewickelt sein; ihre Eignung für die benötigte Leistung ist gesondert zu beachten.

2 × 230 V oder 400 V – welche Ausführung passt zu Ihnen?

Beide Doppelgeräte der Confort-Serie arbeiten mit zwei 40-cm-Platten und insgesamt 7,2 kW. Die 230-V-Version ist deshalb keine leistungsschwache Alternative, sondern eine andere Anschlussausführung derselben professionellen Geräteklasse.

Merkmal	Power-Crêpes-Elektro II, 2 × 230 V	Power-Crêpes-Elektro II, 400 V
Backflächen	2 × 40 cm	2 × 40 cm
Gesamtleistung	7,2 kW	7,2 kW
Stromversorgung	Zwei separate 230-V-Netzleitungen	Anschluss an geeignete 400-V-Drehstromversorgung
Voraussetzung am Standort	Zwei geeignete, getrennt abgesicherte Stromkreise	Passender Drehstromanschluss nach Geräteausführung
Regelung	Je Platte separat thermostatisch	Je Platte separat thermostatisch
Besonders interessant für	Wechselnde Standorte ohne gesicherten Drehstromanschluss	Standorte mit dauerhaft passender Drehstromversorgung

Nach unserer Beratungserfahrung ist die Ausführung mit 2 × 230 V oft die praktischere Wahl, wenn der künftige Einsatzort noch nicht feststeht. Hinzu kommt bei EmK ein kleiner Preisvorteil gegenüber dem entsprechenden 400-V-Modell; maßgeblich sind die jeweils aktuellen Angebote.

400 V allein bedeuten weder mehr Heizleistung noch automatisch kürzere Aufheizzeiten. Entscheidend sind die konkrete Geräteausführung und ihre technischen Eigenschaften. EmK unterstützt Sie dabei, Anschlussmöglichkeiten und geplanten Einsatz aufeinander abzustimmen.

Kann ein Elektro-Crêpesgerät mit einem Gasgerät mithalten?

Die Sorge, eine Elektroplatte sei grundsätzlich zu langsam für professionellen Crêpesverkauf, passt nicht zu jeder Geräteklasse. Mit 3,6 kW je Platte und der auf intensiven Einsatz ausgelegten Confort-Konstruktion ist dieses Doppelgerät für weit mehr als gelegentliche Einzelportionen vorgesehen.

Aus unserer Anwendungserfahrung bei EmK ist die automatische Temperaturführung eine besondere Stärke dieser Elektroserie. Gegenüber manuell geregelten Gasgeräten entfällt das laufende Nachregeln der Flamme. Das macht die Produktion komfortabel und unterstützt wiederholbare Backergebnisse.

Ein pauschaler Sieger für jeden Einsatz lässt sich daraus nicht ableiten. Auch thermostatisch geregelte Gasgeräte bieten Regelkomfort. Wo eine ausreichende Stromversorgung fehlt, kann Gas die bessere Wahl sein. Sind die passenden Stromkreise vorhanden, ist das Power-Crêpes-Elektro II eine unserer ersten Empfehlungen für eine professionelle Crêperie.

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

Gusseisen statt synthetischer Antihaftbeschichtung

Die beiden Backflächen bestehen aus maschinell bearbeitetem Gusseisen. Sie besitzen keine synthetische Antihaftbeschichtung. Die für das Crêpesbacken gewünschten Trenneigenschaften entstehen durch das fachgerechte Einbrennen und die anschließende Pflege.

Das massive Material speichert Wärme und bildet zusammen mit der integrierten Heizung eine belastbare Backfläche. Auf den 40-cm-Platten lassen sich klassische süße Crêpes ebenso wie herzhafte Galettes zubereiten. Rezeptur, Teigmenge und Temperatur werden auf das jeweilige Angebot abgestimmt.

Eine im Gebrauch dunkler werdende Einbrennschicht ist normal. Sie soll fest und gleichmäßig bleiben. Dicke, klebrige oder abblätternde Ablagerungen sind dagegen kein gewünschter Teil der Backoberfläche.

EmK-Einbrennservice: beide Platten vorbereitet für 49,00 €

Vor dem ersten regulären Einsatz müssen beide Gusseisenplatten eingebrannt werden. Damit der Aufbau gelingt, müssen Oberflächenvorbereitung, geeignetes Öl, Werkzeuge und Temperaturführung zusammenpassen.

EmK übernimmt diese Vorbereitung auf Wunsch vor der Auslieferung. **Der Einbrennservice kostet 49,00 € je Gerät – beide Platten zusammen, nicht je Platte.**

Für unseren vollständigen Einbrennablauf planen wir etwa zwei bis drei Stunden ein; einschließlich Abkühlung kann der Vorgang bis zu vier Stunden beanspruchen. Zudem entstehen Rauch und deutliche Gerüche. Mit dem EmK-Service entfällt dieser Arbeitsschritt an Ihrem eigenen Standort.

Gerade vor einem Veranstaltungstermin oder bei einer Ersatzbeschaffung ist das hilfreich. Nach ordnungsgemäßer Aufstellung, passendem Stromanschluss, Aufheizen und der üblichen Vorbereitung für das Backen können Sie mit den bereits eingebrannten Platten starten. Wer selbst einbrennen möchte, erhält bei EmK Anleitungen und Videos.

Reinigung und Pflege: sauber arbeiten und die Patina erhalten

Eine eingebrannte Crêpesplatte muss nicht jeden Abend bis auf das blanke Metall gereinigt werden. Entfernen Sie Teig- und Belagreste sowie lose Partikel; die intakte, fest haftende Einbrennschicht bleibt erhalten.

Für die laufende Pflege empfiehlt EmK geeignete Cleaner Pads. Ein passendes Backtrennmittel wird dünn und kontrolliert aufgetragen. Wachsende Verkrustungen lassen sich mit einem geeigneten Abriebstein vorsichtig reduzieren. Zu dicke Schichten behindern die Wärmeübertragung und können sich später ablösen. Mehr Fett und immer höhere Temperatureinstellungen lösen dieses Problem nicht.

Vor der Reinigung schalten Sie beide Backzonen aus, trennen beide Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen. Kein Wasserstrahl, kein Eintauchen und kein Abschrecken der heißen Platten. Die Backflächen bleiben für die tägliche Pflege montiert. Technische Demontage und Reparaturen gehören in fachkundige Hände. Die Gerätepflege ersetzt nicht die Reinigung des übrigen Arbeitsplatzes.

Edelstahlkorpus für einen übersichtlichen Arbeitsplatz

Der eckige Edelstahlkorpus verbindet beide Backzonen zu einer Einheit. Die Fläche zwischen den Platten hilft, Teigreste von der darunterliegenden Arbeitsfläche fernzuhalten. Die zugänglichen Gehäuseflächen und die zurückgesetzte Front erleichtern das Abwischen.

Mit etwa 860 × 470 × 196 mm und rund 40 kg benötigt das Gerät eine tragfähige, standsichere und geeignete Arbeitsfläche. Die notwendigen Sicherheitsabstände und freien Belüftungsbereiche kommen zum reinen Platzbedarf hinzu. Für den Transport sind zwei Personen oder eine geeignete Transporthilfe sinnvoll.

Auf Märkten und Veranstaltungen ist ein entsprechend geeigneter Innenraum beziehungsweise geschlossener Verkaufsbereich vorzusehen. Eine pauschale Freigabe für den Außenbetrieb ist damit nicht verbunden. Aufstellung und Verwendung richten sich nach der zum Gerät gehörenden Bedienungsanleitung.

Günstiger kaufen – aber nicht nur den Anschaffungspreis vergleichen

Preiswertere Elektro-Crêpesgeräte gibt es. Entscheidend ist, ob Heizleistung, Temperaturregelung, Plattenqualität und Service zum geplanten Einsatz passen. Das Herkunftsland allein beantwortet diese Frage ebenso wenig wie der niedrigste Preis.

Wer regelmäßig verkauft, sollte auch fragen: Wer hilft bei Anwendungsproblemen? Wer repariert das Gerät? Sind passende Ersatzteile kurzfristig verfügbar? Und wer ist erreichbar, wenn vor einem wichtigen Verkaufstag eine Störung auftritt?

EmK verbindet Krampouz-Technik zu attraktiven Konditionen mit praktischer Beratung und einem an sieben Tagen erreichbaren Service. **Für professionelle Crêperien gehört das Power-Crêpes-Elektro II zu unseren besonders empfehlenswerten Lösungen.** Entscheidend ist das Gesamtpaket aus Backleistung, Regelkomfort, robusten Platten und Betreuung.

Wer repariert Krampouz-Crêpesgeräte? EmK.

Ob Sie nach einer Reparatur für Ihr Krampouz-Crêpesgerät, nach Ersatzteilen für eine Elektro-Crêpesplatte oder nach Unterstützung bei einem ungleichmäßigen Backergebnis suchen: EmK ist Ihr Ansprechpartner.

Für dieses Modell halten wir das vollständige Ersatzteilsortiment im eigenen Lager vor. Der Support ist an sieben Tagen in der Woche erreichbar. Bei dringendem Bedarf prüfen wir eine taggleiche Ersatzteilversorgung. Ob Versand oder sogar Zustellung noch am Bestelltag möglich sind, hängt vom konkreten Teil, Bestellzeitpunkt, Lieferort und verfügbaren Transport ab.

Für die schnelle Zuordnung helfen ein Foto des Typenschilds, die Seriennummer und eine kurze Fehlerbeschreibung. Arbeiten an elektrischen Bauteilen erfolgen durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal. Ein 7-Tage-Support ist dabei nicht mit einer garantierten Reparatur oder Vor-Ort-Zustellung rund um die Uhr gleichzusetzen.

Teig und Zubehör passend zum professionellen Betrieb

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

Die **Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung** unterstützt eine einfache Vorbereitung und eine wiederholbare Teigkonsistenz. Zusammen mit gleichmäßiger Portionierung und einer passenden Temperatureinstellung erleichtert sie einen standardisierten Backablauf.

Dazu passen der leichte EmK-Teigverteiler aus Edelstahl, ein Crêpes-Wendemesser und eine Schöpfkelle für gleichmäßige Portionen. Cleaner Pads, geeignetes Backtrennmittel und Abriebsteine ergänzen die Ausstattung für die Plattenpflege. EmK stimmt das Zubehör mit Ihnen auf den Arbeitsplatz und die geplante Produktion ab.

Leasing ab 39,00 € pro Monat und weitere Finanzierungsmöglichkeiten

Das Power-Crêpes-Elektro II ist bei EmK **bereits ab 39,00 € monatlich im Leasing** erhältlich. Alternativ können Sie einen Mietkauf über den EmK-Shop vereinbaren.

Über Klarna oder PayPal stehen je nach Angebot und Freigabe des Zahlungsdienstleisters auch ein Kauf mit Zahlungsziel beziehungsweise späterer Zahlung oder eine Ratenzahlung zur Verfügung. So lässt sich die Anschaffung an die finanzielle Planung Ihres Betriebes anpassen.

Die konkreten Konditionen richten sich nach Auftragswert, Laufzeit, Kundenvoraussetzungen und den Vertragsbedingungen des jeweiligen Partners. Maßgeblich sind die im Bestellvorgang angebotenen Optionen und die erforderliche Prüfung und Annahme. Zubehör und weitere Geräte können bei der Anfrage als Gesamtpaket berücksichtigt werden.

Lieferumfang und optionale Ergänzungen

Geliefert wird das **Power-Crêpes-Elektro II in der Ausführung mit 2 × 230 V** mit zwei montierten 40-cm-Gusseisenplatten, getrennten Temperaturreglern und zwei Netzleitungen.

Einbrennservice, Teigverteiler, Wendemesser, Schöpfkelle, Cleaner Pads, Abriebstein, Backtrennmittel und Backmischungen sind separat erhältlich, sofern im konkreten Angebot kein entsprechendes Paket ausgewiesen ist. Ohne gebuchten Einbrennservice müssen die Platten vor dem ersten regulären Backen fachgerecht eingebrannt werden.

Technische Daten – Power-Crêpes-Elektro II, 2 × 230 V

Merkmal	Angabe
Hersteller / Serie	Krampouz / Confort
EmK-Produktbezeichnung	Power-Crêpes-Elektro II
EmK-Artikelnummer	KRAMCTCA8AA
Modellzuordnung	CTCA8, Ausführung CTCA8AA
Geräteart	Professionelles elektrisches Doppel-Crêpesgerät
Backplatten	2 × 400 mm Durchmesser
Plattenmaterial	Maschinell bearbeitetes Gusseisen
Synthetische Antihaftbeschichtung	Nein; Einbrennen erforderlich
Gesamtleistung	7.200 W / 7,2 kW
Leistung je Platte	3.600 W / 3,6 kW
Stromversorgung	2 × 230 V; Herstellerangabe 220-240 V
Netzleitungen	2 separate Anschlussleitungen
Anschlussvoraussetzung	Zwei geeignete, getrennt mit je 16 A abgesicherte Stromkreise
Temperaturregelung	2 separat einstellbare Thermostate
Einstellbereich	Jeweils 50-300 °C
Heizsystem	In die Platten integrierte Wendelwiderstände
Bedienung / Anzeigen	Je Backzone eigener Regler mit Ein-/Aus-Funktion und Heizanzeige
Gehäuse	Edelstahl, eckiger Korpus
Abmessungen B × T × H	Ca. 860 × 470 × 196 mm
Gewicht	Ca. 40 kg
Einbrennservice, optional	49,00 € je Gerät, beide Platten eingeschlossen

FAQ – Fragen zum Krampouz Power-Crêpes-Elektro II

Für wen eignet sich dieses elektrische Doppel-Crêpesgerät?

Für professionelle Crêperien, Gastronomie, Cafés, Eiscafés und Catering. In geeigneten Verkaufsräumen kann es auch auf Märkten oder in Erlebnisparks eingesetzt werden. Voraussetzung sind eine passende Aufstellung und die erforderliche Stromversorgung.

Wie viele Crêpes können gleichzeitig gebacken werden?

Auf jeder 40-cm-Platte kann ein großer Crêpe gebacken werden, also zwei parallel. Alternativ lassen sich Ausstreichen, Wenden und Belegen auf beide Platten verteilen. Die Stundenleistung hängt vom gesamten Arbeitsablauf ab.

Brauche ich einen 400-V-Anschluss?

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

Nein. Die hier angebotene Ausführung arbeitet mit zwei 230-V-Netzleitungen. Für beide Platten werden zwei ausreichend belastbare, getrennt abgesicherte Stromkreise benötigt.

Reichen zwei Steckdosen nebeneinander aus?

Nicht automatisch. Zwei Steckdosen können am selben Stromkreis liegen. Da jede Platte 3,6 kW aufnimmt, ist eine gemeinsame 16-A-Absicherung für beide Platten nicht ausreichend. Bei unbekannter Installation muss eine Elektrofachkraft die Anschlussmöglichkeiten prüfen.

Darf ich beide Stecker in eine Mehrfachsteckdose stecken?

Nein. Beide Anschlüsse dürfen nicht gemeinsam über eine haushaltsübliche Mehrfachsteckdose oder einen einzelnen 16-A-Stromkreis versorgt werden. Auch Verlängerungsleitungen und Verteilungen müssen für die jeweilige Belastung geeignet sein.

Was unterscheidet dieses Modell von der 400-V-Version?

Vor allem die Anschlussausführung: zwei 230-V-Zuleitungen statt einer Drehstromversorgung. Beide Modelle bieten zwei 40-cm-Platten und 7,2 kW Gesamtleistung. Ein grundsätzlicher Aufheizvorteil lässt sich aus der Spannung allein nicht ableiten. EmK berät zur passenden Variante.

Lassen sich die beiden Platten unterschiedlich einstellen?

Ja. Jede Backplatte besitzt einen eigenen Thermostat mit einem Einstellbereich von 50 bis 300 °C. Sie können die Temperaturen an Rezeptur und Arbeitsschritt anpassen.

Kann ich bei wenig Betrieb nur eine Platte verwenden?

Ja. Die beiden Backzonen lassen sich getrennt bedienen. Dadurch können Sie die aktive Backfläche an den Bedarf anpassen, statt stets beide Platten auf Backtemperatur zu halten.

Warum geht die Heizkontrollleuchte zwischendurch aus?

Der Thermostat unterbricht die Heizung, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, und schaltet bei Bedarf wieder zu. Das Wechseln der Heizanzeige gehört zum normalen Regelbetrieb.

Kann ein Elektro-Crêpesgerät mit Gas mithalten?

Dieses Confort-Gerät ist für intensiven gewerblichen Einsatz ausgelegt. Nach der Anwendungserfahrung von EmK ist seine automatische Temperaturführung besonders komfortabel. Ob Elektro oder Gas besser passt, hängt vor allem von Versorgung, Arbeitsweise und Standort ab.

Ist das Power-Crêpes-Elektro II das beste Elektro-Crêpesgerät?

Das beste Gerät ist dasjenige, das zu Ihrem Betrieb passt. EmK empfiehlt dieses Modell besonders für professionelle Anwender, die zwei große Backflächen, thermostatische Regelung und eine 230-V-Anschlusslösung suchen. In der Beratung stimmen wir die Auswahl auf Ihre Arbeitsweise und Anschlussmöglichkeiten ab.

Sind die Gusseisenplatten beschichtet?

Nein. Die Platten besitzen keine synthetische Antihaftbeschichtung. Vor der ersten regulären Nutzung wird durch Einbrennen eine Schutz- und Trennschicht aufgebaut. Diese wird anschließend durch geeignete Pflege erhalten.

Was kostet der Einbrennservice für beide Platten?

49,00 € für das gesamte Gerät. Beide Platten sind enthalten. Der Preis wird nicht je Backplatte berechnet. Der Service ist optional und muss mitbestellt werden.

Kann ich nach dem Einbrennservice sofort produzieren?

Der eigene Einbrennvorgang entfällt. Erforderlich bleiben die sichere Aufstellung, der korrekte Anschluss an geeignete Stromkreise, das Aufheizen und die übliche Vorbereitung für das Backen. Anschließend arbeiten Sie mit bereits vorbereiteten Platten.

Muss die Platte jeden Abend bis auf das blanke Metall gereinigt werden?

Nein. Entfernen Sie Rückstände und lose Partikel, ohne eine intakte Patina unnötig abzutragen. Zu dicke Ablagerungen werden mit geeignetem Pflegezubehör kontrolliert reduziert. Die Vorgaben der Bedienungsanleitung bleiben maßgeblich.

Sind die Backplatten zur Reinigung abnehmbar?

Für die tägliche Pflege bleiben sie montiert. Die integrierte elektrische Beheizung ist kein herausnehmbares Reinigungszubehör. Technische Demontage und Arbeiten an der Elektrik gehören in die Hände qualifizierter Fachkräfte.

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

Wo bekomme ich Krampouz-Crêpesgeräte günstig?

Bei EmK erhalten Sie Krampouz-Technik zu attraktiven Konditionen mit Beratung, passendem Zubehör und 7-Tage-Service. Vergleichen Sie neben dem Preis auch die Eignung für Ihren Einsatz und die Betreuung nach dem Kauf.

Wer repariert mein Krampouz-Gerät und liefert Ersatzteile?

EmK unterstützt bei Reparatur und Ersatzteilbeschaffung und bevorratet das Ersatzteilsortiment für dieses Modell. Für die Zuordnung benötigen wir die genaue Gerätebezeichnung, Seriennummer und möglichst ein Foto des Typenschilds.

Können Ersatzteile noch am Bestelltag geliefert werden?

In dringenden Fällen prüft der EmK-Support eine taggleiche Lösung. Ob Versand oder Zustellung am selben Tag möglich sind, wird anhand von Verfügbarkeit, Bestellzeit, Zielort und Transport abgestimmt. Eine pauschale Zustellgarantie ist damit nicht verbunden.

Kann ich das Gerät leasen, mietkaufen oder in Raten bezahlen?

Ja. Leasing ist bei EmK ab 39,00 € monatlich möglich. Zusätzlich stehen Mietkauf sowie je nach Freigabe Zahlungsziel oder Ratenzahlung über Klarna beziehungsweise PayPal zur Auswahl. Die konkreten Konditionen ergeben sich aus dem jeweiligen Angebot.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Schwarz , Edelstahl, Silber
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar
Produktbereich:	Galettes, Crêpes
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