Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 400V, 40cm - runder Korpus

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



Produktbeschreibung

Krampouz Crêpes-Gerät – Zuverlässigkeit für den professionellen Einsatz Das Crêpes-Gerät von Krampouz wurde speziell für den täglichen gewerblichen Einsatz entwickelt und zeichnet sich durch eine robuste Bauweise sowie eine gleichmäßige Wärmeverteilung aus. Das spiralförmige Heizelement sorgt dafür, dass die gesamte Platte gleichmäßig erhitzt wird, was zu einer konstanten Backqualität führt. Dank der effizienten Wärmeisolierung bleibt die Temperatur stabil, wodurch präzise Backergebnisse gewährleistet sind. Die gusseiserne Platte mit einem Durchmesser von 40 cm ist fest im Edelstahlgehäuse integriert und sorgt für Stabilität und eine lange Lebensdauer. Sicherheits-Drehschalter und ein An-/Ausschalter erleichtern die Bedienung, während die stufenlose Temperaturregelung zwischen 50°C und 300°C Flexibilität bietet. Eine Heizkontrollleuchte zeigt an, wann das Gerät betriebsbereit ist. Vergrößerte Standfüße sorgen für einen sicheren Stand, und die eingelassene Frontplatte erleichtert die Reinigung. Ob in Cafés, Restaurants oder auf Märkten – dieses Crêpes-Gerät ermöglicht eine professionelle Zubereitung und trägt dazu bei, gleichbleibende Qualität zu liefern. Unsere Empfehlung: Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung – gleichbleibende Qualität mit minimalem Aufwand Die Crêpes Française Profi-Backmischung von EmK bietet eine einfache und zuverlässige Möglichkeit, authentische französische Crêpes herzustellen. Die Mischung ist speziell auf professionelle Crêpes-Geräte abgestimmt und sorgt für einen elastischen Teig, der sich gleichmäßig verteilen lässt. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung und eine feine, aromatische Konsistenz. Durch die einfache Handhabung reduziert die Backmischung den Zeitaufwand bei der Zubereitung und trägt dazu bei, Abfall zu minimieren. Sie eignet sich besonders für Betriebe mit hoher Kundenfrequenz, da sie eine gleichbleibende Produktqualität sicherstellt. Mit dieser Mischung können Sie Ihren Gästen jederzeit frische, original französische Crêpes anbieten.

Praktisches Zubehör für eine effiziente Crêpes-Zubereitung Unser Onlineshop bietet eine Auswahl an Zubehör, das die Crêpes-Zubereitung erleichtert und die Langlebigkeit der Geräte unterstützt. Das Cleaner Pads Set ermöglicht eine gründliche Reinigung der Backfläche und trägt zur Reduzierung von Wartungskosten bei. Der Teigverteiler aus Edelstahl sorgt für eine gleichmäßige Teigverteilung und ist spülmaschinenfest. Das EmK Crêpes Wendemesser erleichtert das schnelle und präzise Wenden der Crêpes, insbesondere bei hohem Gästeaufkommen. Die Schöpfkelle unterstützt eine exakte Dosierung des Teigs und kann auch für Suppen oder Saucen verwendet werden. Diese Zubehörteile helfen dabei, Arbeitsabläufe zu optimieren und eine gleichbleibende Qualität der Crêpes zu gewährleisten – ob in der Gastronomie oder auf Veranstaltungen mit hoher Nachfrage.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 400V, 40cm - runder 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:	400 mm
Breite:	400 mm
Höhe:	181 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	3.6 kW
Gewicht	18 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCTRO4BC