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

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



Produktbeschreibung

Willkommen in der Welt des Crepeszaubers mit dem professionellen Crepesgerät von Krampouz, einer renommierten Marke aus dem Nordwesten Frankreichs. Dieses Gerät wurde speziell für den anspruchsvollen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und bietet eine robuste Konstruktion, die den täglichen gewerblichen Anforderungen mühelos standhält. Das Highlight dieses Crepesgeräts ist das spiralförmige Heizelement, das eine gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Platte gewährleistet. Jeder Crepe wird so perfekt gebacken und erhält eine gleichmäßige Bräunung. Die Wärmeisolierung des Geräts sorgt für einen effizienten Energieeinsatz und verhindert Hitzeverlust. Dadurch wird eine konstante und präzise Backleistung gewährleistet, ganz gleich, wie hoch die Nachfrage ist. Ein weiterer großer Vorteil ist, dass die Graugussplatte mit einem großzügigen Durchmesser von 40 cm ausreichend Platz für die Zubereitung von köstlichen Crepes in verschiedenen Varianten bietet. Die Platte ist fest am Gerät angebracht, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten. Das Edelstahlgehäuse verleiht dem Gerät nicht nur ein professionelles Erscheinungsbild, sondern auch eine langlebige Konstruktion, die den hohen Anforderungen in der Gastronomie gerecht wird. Die Bedienung des Crepesgeräts ist einfach und sicher dank des integrierten Sicherheits-Drehschalters mit An-/Ausschalter-Funktion. Die präzise Temperaturkontrolle ermöglicht eine stufenlose Einstellung zwischen 50°C und 300°C, um die perfekte Hitze für jede Crepe zu erreichen, was besonders für gleichbleibend hohe Qualität wichtig ist. Die Heizkontrollleuchte zeigt an, wann das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Die vergrößerten Standfüße gewährleisten einen stabilen Stand auf Ihrer Arbeitsfläche, während die eingelassene Frontplatte die Reinigung erleichtert. So können Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren: die Zubereitung von köstlichen Crepes für Ihre Gäste. Die Benutzerfreundlichkeit und die sichere Handhabung machen es auch für weniger erfahrene Mitarbeiter leicht, hervorragende Ergebnisse zu erzielen, was in hektischen Zeiten von unschätzbarem Wert ist. Erleben Sie mit dem professionellen Crepesgerät von Krampouz die Magie des Crepebackens in höchster Perfektion. Ihre Gäste werden von der Qualität Ihrer Crepes begeistert sein, die dank dieses Geräts jedes Mal gleichbleibend exzellent gelingen. Effizienz ist entscheidend für Gastronomiebetriebe. Die Crêpes Française Backmischung bietet diesen Vorteil, ohne die Produktqualität einzuschränken. Sie ist zeitsparend, leicht zuzubereiten und ermöglicht selbst unerfahrenen Mitarbeitern makellose Crêpes. Ihre Rezeptur garantiert eine zarte Konsistenz, die hohe Standards erfüllt. In Kombination mit dem **Power-Crêpes-Elektro I** von Krampouz wird ein unvergleichliches Geschmackserlebnis geboten. Diese Mischung ist in modernen gastronomischen Küchen unverzichtbar.

Unser Onlineshop bietet Zubehör, das den Arbeitsalltag von Crêpe Makern erleichtert. Das **Cleaner Pads Set** sorgt für eine gründliche Reinigung und verlängert die Lebensdauer der Crêpesplatten, ideal für intensive Nutzung. Der **Teigverteiler Crêpes Edelstahl 18 cm** von EmK ermöglicht eine gleichmäßige Teigverteilung und ist spülmaschinenfest. Zusammen mit dem EmK Crêpes Wendemesser verbessert es die Effizienz beim Crêpezubereiten. Eine vielseitige **Schöpfkelle** eignet sich für Crêpeteig, Suppen und Soßen, was kreative Arbeit ermöglicht. Diese Produkte optimieren Abläufe und sichern ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Elektro I, 230V, 3,6 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, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	470 mm
Breite:	430 mm
Höhe:	196 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3.6 kW
Gewicht	21 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCTCA4AA