Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 13 kW, 40cm, eckiger Korpus -8-fach Brenner

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





Produktbeschreibung

Ein Profi-Gerät von Krampouz – mit automatischer Temperaturregelung für komfortables Crêpesbacken

Das **Power-Crêpes-Gas II ATR von Krampouz** verbindet zwei professionelle 40-cm-Gusseisenplatten mit einer automatischen Temperaturregelung. Zwei 8-fach-Sternbrenner mit insgesamt **13 kW Leistung** liefern die Wärme für süße Crêpes und herzhafte Galettes. Das integrierte **Automatic Control System (ACS)** passt die Flammenhöhe an die gewählte Temperatureinstellung an und reduziert damit das manuelle Nachregeln während der Produktion.

Gerade auf Weihnachtsmärkten, Jahrmärkten, Volksfesten und in Erlebnisparks ist diese Unterstützung wertvoll: Zwischen Teigverteilen, Wenden, Belegen und Gästebetreuung bleibt weniger Aufmerksamkeit für die laufende Flammeneinstellung. Auch Betriebe mit wechselndem Personal oder saisonalen Aushilfen profitieren von einem besser standardisierbaren Arbeitsablauf.

Die beiden Backzonen werden separat eingestellt. So lassen sich unterschiedliche Arbeitsschritte parallel organisieren, ohne beide Platten auf dieselbe Einstellung festzulegen. **ATR steht bei dieser Artikelbezeichnung für automatische Temperaturregelung.**

EmK unterstützt bereits vor dem Kauf bei der Entscheidung zwischen manueller und thermostatischer Regelung. Auf Wunsch bereiten wir beide Backplatten für **insgesamt 49,00 € je Gerät** betriebsfertig vor. Leasing ist bereits **ab 22,00 € pro Monat** möglich.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Automatische Temperaturregelung mit ACS:** weniger manuelles Nachregeln der Gasflamme im laufenden Betrieb.
- **Zwei separat einstellbare 40-cm-Platten:** für parallele Bestellungen und klar organisierte Arbeitsschritte.
- **13 kW Gesamtleistung:** zwei 8-fach-Sternbrenner mit jeweils 6,5 kW und doppelter Flammenreihe.
- **Bearbeitetes Gusseisen ohne synthetische Antihaftbeschichtung:** traditionelle Backflächen mit erneuerbarer Einbrennschicht.
- **Edelstahlgehäuse, integrierte Funkenzündung und Flammenüberwachung:** professionelle Ausstattung für den gewerblichen Alltag.
- **EmK-Service und Finanzierung:** Beratung, optionales Einbrennen beider Platten für 49,00 € je Gerät und **Leasing ab 22,00 € pro Monat**; auch Mietkauf und Zielkauf möglich.

Automatische Temperaturregelung: weniger Nachregeln, mehr Bedienkomfort

Bei einem manuell geregelten Gas-Crêpesgerät legt der Bediener die Flammengröße direkt fest. Verändern sich Produktionsgeschwindigkeit oder Wärmebedarf, muss die Einstellung gegebenenfalls von Hand angepasst werden.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 13 kW, 40cm, eckiger Korpus -8-fach Brenner

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

Beim Power-Crêpes-Gas II ATR übernimmt die thermostatische Regelung diese Anpassung innerhalb ihres Arbeitsbereichs. Sie wählen für jede Platte die passende Einstellung; das ACS regelt die Brennerleistung entsprechend dem Wärmebedarf nach.

Das unterstützt einen gleichmäßigen Backablauf, insbesondere beim Wechsel zwischen fortlaufender Produktion und kürzeren Verkaufspausen. Statt bei jeder Veränderung sofort selbst an der Flamme nachzuregeln, kann sich der Bediener stärker auf das Produkt konzentrieren.

Die Temperaturregelung ist allerdings kein vollautomatisches Backprogramm: Teigmenge, Ausstreichen, Backdauer, Wenden und Belegen bleiben Aufgaben des Personals. Auch eine falsche Temperatureinstellung oder zu lange Backzeit wird durch die Automatik nicht ausgeglichen.

Warum sich das Flammenbild während des Betriebs verändert

Wer jahrelang mit einem manuell geregelten Crêpesgerät gearbeitet hat, erwartet häufig eine gleichbleibend sichtbare Gasflamme. Bei einer automatischen Temperaturregelung kann das zunächst ungewohnt sein.

Erreicht die Platte die gewählte Einstellung, nimmt die Regelung die Heizleistung zurück. Die zuvor kräftige Heizflamme kann dadurch deutlich kleiner erscheinen. Das veränderte Flammenbild ist nicht automatisch ein Hinweis auf einen Defekt oder eine leere Gasflasche.

Entscheidend ist die Unterscheidung zwischen dem vorgesehenen Zurückregeln und einem tatsächlichen, unbeabsichtigten Flammenausfall. Vollständiges Erlöschen, unzuverlässiges Brennen oder Gasgeruch dürfen nicht pauschal als normale Thermostatfunktion eingeordnet werden.

EmK erklärt dieses Regelverhalten bereits vor Abschluss des Kaufvertrages. Gemeinsam klären wir, ob die automatische Regelung zum bisherigen Arbeitsstil passt und welche Einweisung die Mitarbeiter benötigen. So wird aus einer zunächst ungewohnten Bedienung eine bewusst gewählte Arbeitserleichterung.

Besonders interessant beim Einsatz von Saisonpersonal

Ein erfahrener Crêpes-Bäcker erkennt häufig bereits am Teigverhalten, wann eine manuelle Brennereinstellung angepasst werden sollte. Neue Mitarbeiter müssen dieses Gefühl erst entwickeln.

Die automatische Temperaturregelung reduziert eine dieser gleichzeitig zu bewältigenden Aufgaben. Nach einer sorgfältigen Einweisung können sich weniger erfahrene Kräfte leichter auf gleichmäßige Portionen, dünnes Ausstreichen und den richtigen Zeitpunkt zum Wenden konzentrieren.

Für Betriebe mit mehreren Schichten empfiehlt sich ein einheitlicher Ablauf: festgelegte Teigrezeptur, passende Schöpfkelle, erprobte Reglereinstellung und klar beschriebene Backschritte. Die Thermostatregelung unterstützt diesen Ablauf, ersetzt aber weder das Einlernen noch die Unterweisung zum sicheren Umgang mit Gasgeräten und heißen Oberflächen.

Zwei 40-cm-Platten für einen gut organisierten Verkaufsstand

Auf jeder Backplatte kann ein großer Crêpe zubereitet werden. Während auf einer Seite Teig verteilt wird, kann auf der zweiten bereits gewendet oder belegt werden. Alternativ arbeiten zwei eingewiesene Personen nebeneinander.

Durch die separate Einstellung lässt sich jede Backzone auf ihre Aufgabe abstimmen. Das ist praktisch, wenn eine Platte hauptsächlich zum Backen und die andere zum Fertigstellen genutzt wird. Bei geringerem Bedarf kann der Betrieb auf eine Backzone begrenzt werden.

Eine feste Stückzahl pro Stunde wäre ohne Kenntnis des Verkaufskonzepts nicht aussagekräftig. Der tatsächliche Durchsatz hängt von Rezeptur, Belägen, Personal und Arbeitsorganisation ab. Die Doppelplatte schafft dafür die räumlichen Voraussetzungen.

Zwei 8-fach-Sternbrenner für großflächige Wärmeverteilung

Unter jeder Platte arbeitet ein eigener 8-fach-Sternbrenner mit doppelter Flammenreihe. Seine sternförmige Anordnung verteilt die Wärme großflächig unter dem Gusseisen, statt sie auf einen kleinen zentralen Bereich zu konzentrieren.

Zusammen mit der Wärmespeicherung der Gusseisenplatten unterstützt das eine gleichmäßige Bräunung bis in die Randbereiche. Die Brennerleistung hilft beim Aufheizen und beim Nachheizen nach dem Auftragen von frischem Teig.

Wichtig beim Modellvergleich: **Die thermostatisch geregelte 40-cm-Doppelausführung hat 13 kW, nicht 11 kW.** Die 11-kW-Angabe gehört zum manuell geregelten Schwestergerät CRCH8MB-KR.

Manuelle Regelung oder Automatik – welche Variante passt besser?

Merkmal	Power-Crêpes-Gas II	Power-Crêpes-Gas II ATR
Modell	CRCH8MB-KR	CTCH8MB-KR
Backplatten	2 × 40 cm	2 × 40 cm
Gesamtleistung	11 kW	13 kW
Regelung	Manuelle Flammeneinstellung	Thermostatische Regelung mit ACS
Bedienkonzept	Leistung selbst beobachten und nachregeln	Gewünschte Einstellung wählen; Regelung passt Leistung an

Die manuelle Variante ist interessant für Betreiber, die ihre Flammeneinstellung unmittelbar selbst kontrollieren möchten. Die ATR-Ausführung bietet zusätzlichen Komfort und kann die Einarbeitung in einen festgelegten Arbeitsablauf erleichtern.

Nicht allein die höhere Nennleistung sollte über den Kauf entscheiden. Wichtiger ist, welche Bedienweise zum Team und zum Verkaufsalltag passt.

Kleinste Einstellung zu heiß? Grundeinstellung fachgerecht prüfen lassen

Bei Gas-Crêpesgeräten wird gelegentlich selbst die niedrigste Einstellung als zu heiß empfunden. Die kleinste Reglerposition ist jedoch keine Garantie für eine beliebig niedrige Warmhaltetemperatur.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 13 kW, 40cm, eckiger Korpus -8-fach Brenner

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

Neben der gewählten Einstellung beeinflussen unter anderem Wärmeabnahme, Betriebsdauer und die korrekte Geräteeinstellung das Verhalten. Bei Auffälligkeiten sollte ein qualifizierter Gasfachbetrieb Gasart, Betriebsdruck, Düsenausstattung und Regelung kontrollieren.

Am Gasventil beziehungsweise Thermostat befindet sich eine Einstellmöglichkeit für die Kleinlast hinter dem Bedienknopf. **Diese Einstellung betrifft den Mindestgasdurchfluss; die Verbrennungsluft wird an einer anderen Stelle eingestellt.** Beides darf nicht miteinander verwechselt werden.

Veränderungen sind keine normale Bedienhandlung. Sie gehören ausschließlich in die Hände entsprechend qualifizierter Fachkräfte. Eine willkürlich verkleinerte Flamme ist keine sichere Lösung für ein Temperaturproblem.

Gasversorgung: 50 mbar und ausreichend dimensionierte Komponenten

Die hier beschriebene **CTCH8MB-KR-Ausführung ist für 50 mbar** vorgesehen. Gasart, Druckregler, Schlauch und Anschlüsse müssen zu dieser Ausführung sowie zur konkreten Installation passen. Maßgeblich bleiben das Typenschild und die zum Gerät gehörende Anleitung.

Bei voller Nennleistung beider Brenner beträgt der Verbrauch mit Propan ungefähr **1,0 kg pro Stunde**. Dieser Auslegungswert ist nicht mit einem dauerhaft identischen Verbrauch bei jeder Reglereinstellung gleichzusetzen.

Als Orientierung für die Versorgung dieses Doppelgerätes empfiehlt EmK einen geeigneten Druckregler mit **50 mbar Ausgangsdruck und mindestens 1,5 kg/h Nenndurchfluss**. Das ist keine pauschale Freigabe jedes Reglers mit diesen beiden Angaben. Anschlussausführung, Sicherheitseinrichtungen und Eignung für den vorgesehenen gewerblichen Einsatz müssen ebenfalls stimmen.

EmK bietet Orientierung bei der Zubehörauswahl. Die verbindliche Auslegung und der fachgerechte Anschluss sind Aufgabe eines qualifizierten Gasfachbetriebs vor Ort. Werden weitere Geräte gemeinsam versorgt, muss deren Bedarf zusätzlich berücksichtigt werden.

Welche Gasflaschengröße ist geeignet?

Bei der Auswahl einer Gasflasche zählt nicht nur, wie viele Kilogramm Gas sie enthält. Ebenso wichtig ist, welche Gasmenge sie unter den vorgesehenen Bedingungen kontinuierlich bereitstellen kann. Eine gefüllte Flasche kann bei hoher Entnahme auskühlen und die benötigte Leistung dann nicht mehr liefern.

Für die Planung kommen beispielsweise 33-kg-Flaschen oder geeignete Mehrflaschenanlagen infrage. **Weder eine einzelne 33-kg-Flasche noch zwei parallel betriebene 11-kg-Flaschen sind jedoch automatisch für jede 13-kW-Dauerlast ausreichend.** Entnahmedauer, Außentemperatur und Betriebsbedingungen müssen berücksichtigt werden. Gerade auf einem kalten Weihnachtsmarkt kann eine leistungsfähigere Versorgung erforderlich sein.

Zwei angeschlossene Flaschen bedeuten zudem nicht zwangsläufig gleichzeitige Entnahme: Eine Umschaltung zwischen Betriebs- und Reserveflasche ist etwas anderes als eine dafür ausgelegte Parallelversorgung.

Lassen Sie die Flaschenanlage deshalb vor dem Einsatz passend zum tatsächlichen Bedarf planen. Eigenbau-Verbindungen oder das Beheizen einer vereisten Flasche sind keine geeigneten Lösungen.

Gusseisen ohne synthetische Beschichtung

Die beiden Backplatten bestehen aus bearbeitetem Gusseisen. Sie besitzen keine synthetische Antihaftbeschichtung. Ihre charakteristische Oberfläche entsteht durch die maschinelle Bearbeitung nach dem Gießen.

Vor dem ersten Backen wird durch Einbrennen eine dünne, fest anhaftende Schutz- und Trennschicht aufgebaut. Diese Schicht wird im Betrieb gepflegt und kann bei Bedarf erneuert werden.

Eine dunkler werdende Oberfläche ist dabei normal. Entscheidend ist nicht eine dauerhaft helle Platte, sondern eine dünne, gleichmäßige und fest haftende Einbrennschicht. Auch bei einem thermostatisch geregelten Gerät bleibt diese Plattenpflege notwendig.

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

Vor der ersten regulären Nutzung müssen beide Backplatten eingebrannt werden. Dabei werden mehrere sehr dünne Schichten geeigneten Öls aufgebaut. Für das erstmalige Einbrennen empfiehlt Krampouz reines Sonnenblumenöl ohne Zusätze.

Für die vollständige Vorbereitung sollte ein Zeitfenster von ungefähr zwei bis drei Stunden eingeplant werden. Währenddessen entstehen deutliche Geruchs- und Rauchemissionen; ein geeigneter Arbeitsplatz mit ausreichender Abluft ist erforderlich.

EmK übernimmt die betriebsfertige Vorbereitung für 49,00 € je Gerät, unabhängig von der Plattenanzahl. Bei diesem Doppelgerät sind beide Backplatten gemeinsam im Preis enthalten.

Das ist besonders hilfreich bei einer kurzfristigen Ersatzbeschaffung, einer unmittelbar bevorstehenden Veranstaltung oder fehlender Einbrennmöglichkeit am eigenen Standort. Alternativ stehen Anleitungen und Videos zur Verfügung.

Der Service betrifft die Backplatten. Eine fachgerechte Installation und Inbetriebnahme der Gasversorgung bleibt auch bei vorbereiteten Platten notwendig.

Backtrennmittel und Cleaner Pads im laufenden Betrieb

Eine gute Einbrennschicht ist dünn. Dicke, klebrige oder abblätternde Ablagerungen entstehen häufig durch zu viel Fett und nicht ausreichend entfernte Backrückstände. Butter kann durch ihre Milchbestandteile zusätzliche verbrannte Rückstände verursachen.

EmK empfiehlt für die laufende Produktion ein geeignetes Backtrennmittel in sparsamer Dosierung. Besonders praktisch ist **flüssiges Backtrennmittel im Kanister in Kombination mit einem Cleaner Pad**. Es lässt sich kontrolliert verteilen, ohne den Sprühnebel einer Spraydose auf Gehäuse und umliegende Arbeitsflächen zu verteilen. Auch das Sprühen unmittelbar vor den Augen des Gastes entfällt.

Das erstmalige Einbrennen und das Fetten während der Produktion sind unterschiedliche Arbeitsschritte. Geeignetes Speiseöl ist nicht grundsätzlich falsch; entscheidend sind Eignung, Temperatur, Menge und Pflege. Ein Backtrennmittel ersetzt ebenfalls nicht das regelmäßige Entfernen von Rückständen.

Reinigung und Pflege – die Platten bleiben montiert

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 13 kW, 40cm, eckiger Korpus -8-fach Brenner

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

Die eingebrannten Backplatten werden nicht wie eine Haushaltsbratpfanne ausgewaschen. Lose Rückstände werden mit geeignetem Zubehör entfernt; nach Gebrauch wird die Oberfläche entsprechend der Pflegeanleitung abgewischt.

Eine zu dick gewordene Einbrennschicht lässt sich mit einem geeigneten Abriebstein auf der lauwarmen Platte vorsichtig reduzieren. Anschließend werden die Rückstände entfernt und die Oberfläche dünn gepflegt. Bei größeren Schäden kann ein erneutes Einbrennen erforderlich sein.

Zum täglichen Reinigen werden die Gussplatten nicht abgenommen. Eine technische Demontage für Wartung oder Reparatur ist davon zu unterscheiden und bleibt Fachkräften vorbehalten.

Heiße Platten dürfen nicht mit Wasser abgeschreckt werden. Auch Wasserstrahlreinigung und elektrische Handschleifer sind für die Pflege des montierten Gerätes nicht vorgesehen. Das Edelstahlgehäuse wird getrennt von den Backflächen gereinigt, ohne Flüssigkeit in die Gastechnik einzubringen.

Sicherheit, Aufstellung und Transport

Die integrierte Funkenzündung erleichtert den Start. Die Flammenüberwachung unterbricht bei einem Flammenausfall die Gaszufuhr zum betreffenden Brenner. Sie ersetzt weder die Aufsicht noch die fachgerechte Installation.

Das Gerät benötigt einen geeigneten, standsicheren Aufstellplatz. Im Außenbereich muss es windgeschützt betrieben werden; in Innenräumen sind die erforderlichen Lüftungs- und Aufstellbedingungen zu erfüllen. Belüftungsöffnungen und notwendige Abstände dürfen nicht blockiert werden.

Bei Gasgeruch oder einer Störung ist der Betrieb zu unterbrechen und die Gaszufuhr sicher zu schließen. Die Ursache muss vor weiterer Verwendung fachgerecht geklärt werden.

Mit etwa 36 kg Gewicht ist für das Umsetzen eine geeignete Transporthilfe oder die Unterstützung einer zweiten Person sinnvoll. Transportiert wird das Gerät erst nach vollständigem Abkühlen und sicherem Trennen von der Gasversorgung.

Passendes Zubehör und Profi-Backmischungen

Ein gut vorbereiteter Arbeitsplatz unterstützt die Vorteile der automatischen Regelung. Eine passende Schöpfkelle hilft bei wiederholbaren Teigmengen, ein leichter Teigverteiler beim gleichmäßigen Ausstreichen und ein geeignetes Wendemesser beim sicheren Anheben der Crêpes.

Bei EmK erhalten Sie dazu Cleaner Pads mit Griffstück, flüssiges Backtrennmittel, Abriebsteine sowie geeignetes Gasanschluss-Zubehör.

Die **Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung** ergänzt das Konzept um eine standardisierbare Teigvorbereitung. Gerade bei wechselndem Personal hilft ein festgelegtes Mischungsverhältnis dabei, Unterschiede zwischen einzelnen Chargen zu reduzieren. Süße Crêpes und herzhafte Angebote lassen sich so in einen einheitlich organisierten Produktionsablauf einbinden.

Leasing ab 22,00 € pro Monat

Das Power-Crêpes-Gas II ATR ist bei EmK bereits **ab 22,00 € pro Monat im Leasing** erhältlich. Zusätzlich stehen **Mietkauf und Zielkauf** zur Verfügung.

Die konkrete Monatsrate und die weiteren Konditionen richten sich nach Investitionsumfang, Laufzeit und den jeweiligen Finanzierungsvoraussetzungen. Sie erhalten ein zum Gerät beziehungsweise Gesamtpaket passendes Angebot. Der Abschluss erfolgt vorbehaltlich der erforderlichen Prüfung und Annahme.

Beratung vor dem Kauf und Unterstützung im Betrieb

EmK unterstützt bei der Auswahl zwischen manueller und automatischer Regelung und erklärt die Unterschiede im praktischen Betrieb. Gerade langjährige Nutzer klassischer Gas-Crêpesgeräte erhalten so vorab eine klare Vorstellung vom Regelverhalten des ATR-Modells.

Hinzu kommen die Vorbereitung der Backplatten, passende Werkzeuge, Backmischungen und Hinweise zur Pflege. Für die Planung der Gasversorgung stimmen Sie die technischen Anforderungen mit dem zuständigen Gasfachbetrieb vor Ort ab.

So lassen sich Gerät, Mitarbeiter und Arbeitsplatz gemeinsam vorbereiten – nicht erst, wenn die ersten Gäste vor dem Verkaufsstand stehen.

Lieferumfang

Geliefert wird das **Krampouz Doppel-Gas-Crêpesgerät CTCH8MB-KR mit zwei 40-cm-Platten und automatischer Temperaturregelung in der 50-mbar-Ausführung**.

Gasflasche, Gasanschluss-Set, Druckregler und Gasschlauch gehören nicht zum Standardlieferumfang. Passende Anschlusskomponenten werden als Zubehör angeboten.

Ein Erdgas-Umrüstsatz ist optional erhältlich. Die Umrüstung setzt eine fachgerechte Anpassung durch einen qualifizierten Gasfachbetrieb voraus.

Arbeits- und Pflegezubehör sowie Backmischungen sind separat erhältlich. Der Einbrennservice für 49,00 € je Gerät wird auf Wunsch zusätzlich gebucht. Ohne diesen Service müssen die Backplatten vor der ersten regulären Nutzung selbst fachgerecht vorbereitet werden.

Technische Daten – Power-Crêpes-Gas II ATR

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 13 kW, 40cm, eckiger Korpus -8-fach Brenner

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

Merkmal	Angabe
Hersteller	Krampouz
Hersteller-Ausführung	CTCH8MB-KR
Produktlinie	Confort
Geräteart	Professionelles Doppel-Gas-Crêpesgerät
Backplatten	2 × 400 mm Durchmesser
Plattenmaterial	Maschinell bearbeitetes Gusseisen
Synthetische Antihaftbeschichtung	Nein; Einbrennen vor Erstnutzung erforderlich
Gesamtleistung	13 kW
Leistung je Brenner	6,5 kW
Brenner	2 × 8-fach-Sternbrenner mit doppelter Flammenreihe
Regelung	Thermostatisch, Automatic Control System (ACS)
Einstellung der Backzonen	Separat
Zündung	Integrierte Funkenzündung
Sicherheitsfunktion	Flammenüberwachung mit Unterbrechung der Gaszufuhr
Gasversorgung	Butan oder Propan; zur Geräteeinstellung passend
Betriebsdruck der B-Ausführung	50 mbar
Propanverbrauch bei Nennleistung	Ca. 1,0 kg/h für beide Brenner zusammen
Erdgasbetrieb	Nach fachgerechter Umrüstung; Umrüstsatz optional
Gehäuse	Edelstahl
Abmessungen B × T × H	Ca. 860 × 485 × 200 mm
Gewicht	Ca. 36 kg
Anschlusszubehör	Separat erhältlich
Optionaler EmK-Einbrennservice	49,00 € je Gerät, beide Platten eingeschlossen

FAQ – Fragen zum Krampouz Doppel-Gas-Crêpesgerät mit Automatik

Was bedeutet ATR, und was ist das ACS?

ATR bezeichnet hier die automatische Temperaturregelung. Krampouz nennt das entsprechende Regelsystem Automatic Control System, kurz ACS. Es passt die Flammenhöhe an die gewählte Einstellung und den Wärmebedarf an.

Hat die automatische 40-cm-Version 11 oder 13 kW?

Die thermostatisch geregelte Doppelausführung CTCH8MB-KR hat 13 kW, verteilt auf zwei Brenner mit jeweils 6,5 kW. Das manuell geregelte CRCH8MB-KR besitzt dagegen 11 kW Gesamtleistung.

Warum wird die Flamme während des Backens kleiner?

Die automatische Regelung nimmt die Brennerleistung zurück, wenn weniger Wärme benötigt wird. Ein verändertes Flammenbild kann deshalb zum normalen Regelbetrieb gehören. Ein vollständiger, unbeabsichtigter Flammenausfall ist davon zu unterscheiden und muss fachgerecht geklärt werden.

Berät EmK zum Umstieg von manueller auf automatische Regelung?

Ja. EmK erläutert vor dem Kauf das Regelverhalten und die Unterschiede in der Bedienung. Besonders erfahrene Nutzer manueller Geräte können dadurch besser einschätzen, ob die Automatik zu ihrem gewohnten Arbeitsablauf passt.

Ist das Gerät für weniger erfahrenes Personal geeignet?

Nach entsprechender Einweisung kann die Automatik die Bedienung erleichtern, weil weniger manuelles Nachregeln erforderlich ist. Teigverarbeitung, Backzeit, Hygiene und sicherer Gasbetrieb müssen dennoch erlernt und beherrscht werden.

Können die beiden Backplatten unterschiedlich eingestellt werden?

Ja. Jede Backzone besitzt eine eigene Einstellung. Damit können die Platten auf unterschiedliche Arbeitsschritte oder einen unterschiedlichen Wärmebedarf abgestimmt werden.

Verhindert die Automatik das Verbrennen von Crêpes?

Nein. Sie unterstützt die Temperaturführung, ersetzt aber keine korrekte Einstellung oder Kontrolle der Backzeit. Ein zu lange auf der Platte liegender Crêpe kann auch bei automatischer Regelung verbrennen.

Was tun, wenn selbst die kleinste Einstellung zu heiß ist?

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 13 kW, 40cm, eckiger Korpus -8-fach Brenner

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

Lassen Sie die Versorgung und Geräteeinstellung durch einen qualifizierten Gasfachbetrieb kontrollieren. Die Kleinlasteinstellung am Gasventil ist keine Bedienfunktion für den Anwender. Eine beliebig niedrige Plattentemperatur lässt sich damit nicht sicher versprechen.

Wird mit der Schraube hinter dem Bedienknopf die Luft eingestellt?

Nein. Die dortige Einstellmöglichkeit betrifft den Mindestgasdurchfluss. Die Einstellung der Verbrennungsluft erfolgt separat. Arbeiten an beiden Einstellungen sind ausschließlich entsprechend qualifizierten Fachkräften vorbehalten.

Welcher Gasdruck und welcher Druckregler passen?

Die beschriebene B-Ausführung ist für 50 mbar vorgesehen. EmK empfiehlt als Orientierung mindestens 1,5 kg/h Regler-Nenndurchfluss für dieses Doppelgerät. Die konkrete Reglerauswahl einschließlich Sicherheitseinrichtungen und Anschlüssen muss der Gasfachbetrieb prüfen.

Reicht eine 11-kg-Flasche oder eine 33-kg-Flasche?

Eine pauschale Zusage ist nicht möglich. Neben der Füllmenge zählen die dauerhaft verfügbare Entnahmemenge, Temperatur und Betriebsdauer. Auch eine einzelne 33-kg-Flasche ist nicht automatisch für jede 13-kW-Dauerlast ausreichend.

Sind zwei 11-kg-Flaschen immer ausreichend?

Nein. Auch eine Parallelversorgung muss passend ausgelegt sein. Eine bloße Umschaltung zwischen Betriebs- und Reserveflasche erhöht die gleichzeitige Entnahmeleistung nicht. Die geeignete Lösung legt der Gasfachbetrieb anhand des Bedarfs fest.

Wie viel Propan verbraucht das Gerät?

Bei voller Nennleistung benötigen beide Brenner zusammen ungefähr 1,0 kg Propan pro Stunde. Der tatsächliche Durchschnittsverbrauch hängt davon ab, wie intensiv die Platten genutzt werden und wie die Regelung arbeitet.

Sind Gasschlauch und Erdgas-Umrüstsatz enthalten?

Nein. Gasanschluss-Set, Druckregler, Gasschlauch und Erdgas-Umrüstsatz sind separat erhältlich. Die erforderlichen Teile werden passend zur vorgesehenen Versorgung ausgewählt.

Sind die Platten beschichtet oder abnehmbar?

Es handelt sich um bearbeitetes Gusseisen ohne synthetische Antihaftbeschichtung. Die Platten müssen eingebrannt werden und bleiben bei der täglichen Reinigung montiert. Eine technische Demontage ist eine Arbeit für Fachkräfte.

Muss auch ein Gerät mit Temperaturautomatik eingebrannt werden?

Ja. Die Regelung ändert nichts an der notwendigen Vorbereitung der Gusseisenplatten. Erst das Einbrennen baut die Schutz- und Trennschicht für den normalen Backbetrieb auf.

Was kostet der Einbrennservice für beide Platten?

49,00 € je Gerät. Der Preis ist unabhängig von der Plattenanzahl und umfasst bei diesem Doppelgerät beide Backplatten gemeinsam, nicht 49,00 € pro Platte.

Warum empfiehlt EmK flüssiges Backtrennmittel mit Cleaner Pads?

Damit lässt sich eine dünne Schicht kontrolliert auftragen, ohne Sprühnebel auf Gehäuse und Arbeitsfläche zu verteilen. Wichtig bleiben eine sparsame Dosierung und die regelmäßige Entfernung von Backrückständen.

Kann das Gerät auf dem Weihnachtsmarkt und im Foodtruck eingesetzt werden?

Ja, sofern Aufstellung, Belüftung, Gasversorgung und Sicherheitsbedingungen zum jeweiligen Einsatzort passen. Gerade bei kalter Witterung und langem Betrieb muss die Flaschenanlage ausreichend dimensioniert sein.

Sind Leasing und Mietkauf möglich?

Ja. Das Power-Crêpes-Gas II ATR kann bei EmK bereits **ab 22,00 € pro Monat geleast** werden. Zusätzlich sind Mietkauf und Zielkauf möglich. Die konkreten Konditionen richten sich nach Laufzeit, Investitionsumfang und den jeweiligen Finanzierungsvoraussetzungen.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas II ATR 13 kW, 40cm, eckiger Korpus -8-fach Brenner

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

Produkteigenschaften

Farbe:	Schwarz , Edelstahl, Silber
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Produktbereich:	Galettes, Crêpes
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 2 Sorten
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Gas
Länge:	485 mm
Breite:	860 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	13 kW
Gewicht	36 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCTCH8MB