

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

ATR steht für Crêpesgerät mit automatischer Temperatur-Regelung. Gerade bei Gastgarnomiebetrieben, die mit häufig wechselndem Personal arbeiten, ist diese Technik unverzichtbar. Es wird einmal die richtige Back-Temperatur eingestellt und danach regelt dieses Crêpesgerät die Gasflamme selbsttätig für eine stets gleichbleibende Qualität der Crêpes. Der Power-Crêpes-Gas II ATR besticht durch seine durchdachte Konstruktion, die sich in jedem Detail widerspiegelt. Mit 13 kW Leistung und einem 8-fachen Sternbrenner gewährleistet das Crêpesgerät eine außergewöhnlich gleichmäßige Hitzeverteilung, die die Grundlage für perfekte Crêpes bietet. Die Graugussplatten mit einem Durchmesser von 40 cm speichern die Wärme optimal und tragen zur unvergleichlichen Qualität der zubereiteten Crêpes bei. Das robuste Edelstahlgehäuse sichert nicht nur die Langlebigkeit des Geräts, sondern verleiht ihm auch eine moderne Optik, die in jede professionelle Küche passt. Die automatische Temperaturregelanlage und die integrierte Funkenzündung im Drehknopf sorgen zudem für höchsten Benutzerkomfort, da sie die Bedienung einfach und effizient machen. Dies ist besonders vorteilhaft, wenn es darum geht, in einer geschäftigen Umgebung schnelle und fehlerfreie Crêpes zu servieren. Ein Erdgas-Umrüstsatz im Lieferumfang ermöglicht zusätzliche Flexibilität in der Wahl der Energiequelle, was für viele Benutzer ein entscheidender Vorteil sein kann, da es die Anpassung an unterschiedliche Gegebenheiten erleichtert. Dank der besonderen Stabilität durch die vergrößerten Standfüße bleibt das Gerät auch bei hektischen Betriebsabläufen sicher in Position, wodurch es ideal für Gastronomiebesitzer, Marktbesicker und Schausteller ist, die nach Höchstleistungen in der Crêpes-Produktion streben. Die Konstruktion des Geräts ist somit nicht nur für hervorragende Leistung optimiert, sondern bietet auch eine Vielzahl an praktischen Eigenschaften, die im geschäftlichen Kontext geschätzt werden.

Was garantiert auch beim Einsatz von wechselndem Personal eine gleichbleibend hohe Qualität? Die Bakers Secret [Crêpes Française Profi-Backmischung](#) verbessert die Effizienz und Qualität der Crêpes-Zubereitung in Gastronomie, Marktständen und Catering. Sie ermöglicht die schnelle Produktion großer Mengen und garantiert konsistente Qualität, wodurch Kunden stets zufrieden sind. Diese Mischung reduziert den Druck in Stoßzeiten und ist unverzichtbar für einen reibungslosen Betrieb, ob auf Festivals oder in Restaurants.

Unser Crêpes-Zubehör erfüllt selbst höchste Profi-Ansprüche. Mit dem [Cleaner Pads Set](#), dem [Teigverteiler](#), dem EmK Crêpes Wendemesser und der [Schöpfkelle](#) gelingt die Zubereitung noch effizienter und präziser.

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. , 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:	Gas
Länge:	485 mm
Breite:	860 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	13 kW
Gewicht	36 kg
Durchmesser	400 mm

[Zum Artikel: KRAMCTCH8MB](#)