Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas I ATR 6,5 kW, 40cm - eckiger Korpus 8-fach Brenner

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



Produktbeschreibung

Hier sehen Sie das professionelle Crêpesgerät von Krampouz, einem renommierten Hersteller aus dem malerischen Nordwesten Frankreichs. Entwickelt für den gewerblichen Dauereinsatz, überzeugt dieses Gerät mit seiner robusten Konstruktion und seiner Fähigkeit, wahre Meisterwerke der Crêpekunst zu erschaffen. Die innovative Technologie dieses Crêpesgeräts zeigt sich in dem eingesetzten 8-fach Sternbrenner, der eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der gesamten Platte gewährleistet. Dadurch wird jede Crêpe perfekt gebacken und erhält eine goldbraune, knusprige Textur. So wird jeder Biss zu einem besonderen Erlebnis. Die automatische Temperaturregelanlage garantiert eine konstante Backtemperatur, unabhängig von der Arbeitsbelastung. Diese Präzision ist der Schlüssel zu gleichbleibend erstklassigen Ergebnissen. Die Krampouz Crêpes-Maschine zeichnet sich durch eine hervorragende Wärmeisolierung aus, was nicht nur Energie spart, sondern auch die Produktivität steigert, indem sie Hitzeverluste effektiv minimiert. Dank der Qualität der Graugussplatte, die ein großzügiges Maß von 40 cm im Durchmesser hat, bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, Crêpes in unterschiedlichen Größen zu gestalten. Die Vielseitigkeit dieses Geräts zeigt sich in seiner Anpassungsfähigkeit an verschiedene Gasarten – sei es Butangas, Propangas oder Erdgas. Es ist mit allen gängigen Gasdruck-Regelanlagen kompatibel. Ob Sie gerade eine Konzeptänderung in Ihrem Gastrononomieunternehmen erwägen oder neue Märkte erschließen wollen, die flexiblen Anschlussoptionen machen diese Maschine zu einem idealen Begleiter in jeder modernen Küche. Die vergrößerten Standfüße sorgen für eine stabile Basis, während die eingelassene Frontplatte die Reinigung des Geräts erleichtert – eine praktische Funktion für den geschäftigen Gastronomiealltag. Mit dem professionellen Crêpesgerät von Krampouz können Sie Ihre Gäste mit perfekt gebackenen Crêpes verwöhnen. Egal, ob Sie ein Restaurant, Café oder Catering-Unternehmen betreiben – dieses Gerät wird Ihnen dabei helfen, erstklassige Crêpes zu zaubern, die Ihre Kunden begeistern werden. Auf die Frage nach einer perfekten Crêpes-.Backmischung gibt es nur eine Antwort: Bakers Secret Crêpes Française Profi-Backmischung von EmK ist vielseitig und eignet sich für süße und herzhafte Crêpes. Sie ist einfach zuzubereiten und sorgt für wunderbar zarte Crêpes. Ob Gastronom oder Anfänger, die Mischung liefert konstant hervorragende Ergebnisse und ermöglicht kreative Variationen mit verschiedenen Belägen. Dies bietet wirtschaftliche Vorteile, indem sie mehr Kunden anspricht.

Pfiffige Tools für müheloses Arbeiten Unsere pfiffigen Helfer erleichtern Ihnen die Arbeit: Das Cleaner Pads Set, der Teigverteiler, das EmK Crêpes Wendemesser und die Schöpfkelle sind unverzichtbare Begleiter für perfekt gebackene Crêpes.

Datenblatt zu Power-Crêpes-Gas I ATR 6,5 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, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Krampouz Crepesgeräte & Waffeleisen
Funktionsweise:	Gas
Länge:	485 mm
Breite:	430 mm
Höhe:	200 mm
Leistungsaufnahme	6.5 kW
Gewicht	18 kg
Durchmesser	400 mm

Zum Artikel: KRAMCTCH4MB