Datenblatt zu Basic-Crêpes-Elektro I, 230V, 3kW, 40cm - runder Korpus



Produktbeschreibung

Dieses Crêpesgerät von Krampouz ist das optimal für den gewerblichen Einsatz konzipiert und punktet mit einem innovativen spiralförmigen Heizelement, das eine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Die robuste Graugussplatte mit einem Durchmesser von 40 cm bietet nicht nur konstante Heizleistung, sondern ist auch fest in das Gerät integriert, was ein Höchstmaß an Sicherheit im Betrieb sicherstellt. Besonders hervorzuheben ist die hochwertige Edelstahlkonstruktion, die nicht nur auf Langlebigkeit ausgelegt ist, sondern auch eine präzise und flexible Temperaturregelung zwischen 50°C und 300°C ermöglicht. Dies stellt sicher, dass eine Vielzahl von Teigsorten optimal zubereitet werden kann. Eine praktische Kontrollleuchte signalisiert die Einsatzbereitschaft des Geräts, wodurch die Effizienz in einem geschäftigen Gastronomiebetrieb gesteigert wird. Die vergrößerten Standfüße bieten zusätzlich Stabilität, während die eingelassene Frontplatte den Reinigungsprozess vereinfacht, was Zeit spart und den Betrieb nahtlos fortlaufen lässt. Mit all diesen Eigenschaften ist das Krampouz Crêpesgerät eine hervorragende Investition für Profis, die Wert auf Qualität und Zuverlässigkeit legen und stets hochwertige Crêpes in einem anspruchsvollen Umfeld produzieren möchten. Mit der Crêpes Française Profi-Backmischung lassen sich hochwertige, originale französische Crêpes schnell zubereiten. Ideal für Gastronomiebetriebe, ermöglicht diese Mischung eine einfache und geschmackvolle Lösung. Sie bietet konstante Qualität und eine einfache Anwendung, selbst für Anfänger, was zu höherer Kundenzufriedenheit führt und Abläufe effizienter macht. Die Mischung spart Zeit und Ressourcen und bietet dennoch einen unvergleichlichen Genuss, was sie zu einem unverzichtbaren Hilfsmittel in professionellen Küchen macht. Das Zubehörset enthält ein Griffstück mit Cleaner Pads und Ersatz-Pads für die Reinigung, was eine gründliche und effiziente Säuberung der Crêpe-Platten gewährleistet. Diese Cleaner Pads sind speziell darauf ausgelegt, hartnäckige Teigreste mühelos zu entfernen, ohne die Oberfläche der Platte zu beschädigen. Zudem bietet das Set einen 18 cm langen Edelstahl-Teigverteiler, der eine gleichmäßige Teigverteilung sicherstellt und somit die Konsistenz und Qualität der Crêpes optimiert. Dieses Werkzeug ist besonders hilfreich in einem geschäftigen Gastronomiebetrieb, da es die Crêpes-Zubereitung beschleunigt und gleichzeitig ein professionelles Ergebnis garantiert. Das Zubehörset ist daher eine wertvolle Ergänzung für Profis, die in der Lage sein möchten, eine Vielzahl von Crêpes mit minimalem Aufwand und maximaler Qualität zuzubereiten. Indem es die Effizienz im Küchenablauf unterstützt, trägt es dazu bei, die Kundenzufriedenheit zu steigern und den Betrieb insgesamt reibungsloser zu gestalten.

Datenblatt zu Basic-Crêpes-Elektro I, 230V, 3kW, 40cm - runder Korpus

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:	400 mm
Breite:	400 mm
Höhe:	160 mm

Zum Artikel: KRAMCSRO4AA