Event Depot

Eventmodule ab Lager

Anleitungen

Funfood Geräte





2404EX & 2408EX FUN Pop
Popcornmaschine



FUN Pop 2404EX 4oz
EURO Pop 2408EX 8oz

Bedienungsanleitung

Achtung!
Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird muss die Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen werden. Alle Schäden, die durch Nichtbeachten der Bedienungsanleitung entstehen, werden nicht von der Gewährleistung übernommen. Bei Fragen zum Gerät, zur Maschine oder zum Bestellen von Ersatzteilen oder Verbrauchsmaterial: bitte mit uns in Verbindung setzen.

1. **Beim Auspacken der Maschine auf eventuelle Schäden überprüfen. Bei Beschädigungen mit Transportfirma in Verbindung setzen**
2. **Verpackungsmaterial entfernen**
3. **Glühbirne in Lampenfassung schrauben und Knöpfe an Tür und Schublade befestigen, Gummifüße ermöglichen rutschsicheren Stand**
4. **Popcornmaschine auf einen geeigneten Tisch oder Stand stellen. Wichtig! Fester, trockener und ebener Untergrund und keine Aussetzung von Witterungseinflüssen. Dies gilt auch für Transport und Lagerung**
5. **Maschine benötigt einen 220 V Anschluss mit 50 Hz und einer Absicherung mit 16 A**
6. **Bedienung darf nur von eingewiesenem Personal erfolgen**
7. **Vor dem Reinigen muss der Netzstecker gezogen werden**
8. **Kessel nicht berühren, wenn er noch heiß ist**
9. **Bei Servicearbeiten an der Maschine Augenschutz tragen**
10. **Während der Reinigung darf kein Wasser in die Maschine eindringen**
11. **Gerät nicht am Kabel tragen oder ins Wasser stellen**
12. **Wichtig! Bei Veränderung an der Popcornmaschine gibt es keine Gewährleistung mehr. Bei falscher Handhabung keine Haftung vom Hersteller**

<u>Bedienungselemente:</u>
Die Popcornmaschine wird über drei Schalter gesteuert:

1. **Light and Warmer schaltet die Bodenheizung und Innenbeleuchtung an**
2. **Kettle Motor schaltet den Motor für das Rührwerk an**
3. **Kettle Heat schaltet den Kessel an**

Zutaten:

1x Messbecher für Popcornmais
Popcornmais
Zucker
Popcornfett oder ähnliches
1 x Holzlöffel und Schaufel
Verpackungsmaterial

Zubereitung:

Wichtig: alle Angaben für die entsprechende Menge bitte unten aus der Tabelle entnehmen

1. Kontrolle: Stehen alle drei Schalter auf 0?
   Kontrolle: Ist das Rührwerk leichtgängig? (Kessel ein wenig kippen, Rührachse muss sich leicht mit der Hand drehen lassen)
   Türen während der Popcorn-Produktion offen stehen lassen
2. Schalter „Light and Warmer“ einschalten
3. Schalter „Kettle Motor“ einschalten
4. Schalter „Kettle Heat“ einschalten
5. Türen während der Popcorn - Produktion offen lassen
6. Nach 6 Minuten: Popcornfett/ Öl in den Kessel geben
7. Popcornmais in den Kessel geben
8. Zucker in den Kessel geben
   Wichtig! Deckel vom Kessel muss geschlossen sein
9. Nach ca. 3 – 4 Minuten platzen die ersten Körner auf. Sobald keine Popgeräusche mehr zu hören sind, den Kessel durch Umschwenken entleeren
10. Übriggebliebenes Popcorn im Kessel mit Holzlöffel herausholen
11. Wieder Popcornöl, Popcornmais und Zucker einfüllen, Deckel schließen
12. Fertiges Popcorn auflockern
13. In Tüten füllen
14. Bei Pause Schalter „Kettle Heat“ ausschalten und Kessel leeren (Körner, wenn vorhanden, können anbrennen!)
15. Bei Wiederanschalten Aufwärmzeit nur 3 Minuten
16. Ende: Schalter „Kettel Heat“ ausschalten
17. Schalter „Licht and Warmer“ ausschalten
18. Rührwerk ausschalten (Kettle Motor ausschalten)
19. Zubehör reinigen

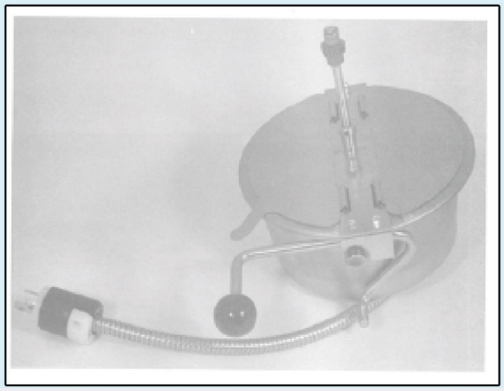
	Popcornmaschine 8oz		Popcornmaschine 4oz	
1 Messbecher für Mais:	240 gr	1 cup	120 gr	½ cup
1 Messbecher für Zucker:	80 gr	1/3 cup	40 gr	¼ cup
1 Messbecher für Öl/Kokosfett:	80 gr	1/3 cup	40 gr	¼ cup

2404EX & 2408EX FUN Pop
Popcornmaschine

Reinigung:
Gehäuse wird mit normalem Reinigungsmittel
(Keine agressiven Reiniger) gereinigt. Türen und Schwingklappe
aushängen und reinigen. Schublade entleeren und alles reinigen.
Den Boden der Popcornmaschine aussaugen oder
auswaschen und das komplette Gehäuse mit einem feuchten Tuch und
Reinigungsmittel säubern.
Die Scheiben der Popcornmaschine mit einem Fensterleder reinigen
(Kein Stahlschwamm).
Kessel mit einem Tuch reinigen, aber nicht ins Wasser tauchen! Um den
Kessel auszuhängen den Stecker nach links drehen und nach unten
abziehen.
Der Innenkessel kann wie ein Kochtopf gereinigt werden, da er aus Edel-
stahl ist. (Allerdings darf kein Wasser zwischen Kessel und Innentopf
kommen > Kurzschlussgefahr!)
Nach Reinigung die Funktion des Rührwerks prüfen, ob es sich auch mit
der Hand drehen lässt. Bei Festsitzen des Rührwerks die seitlichen
Schrauben lösen und das komplette Rührwerk
(mit Deckel und Brücke) unter heißen/warmen Wasser abspülen,
bis sich das Rührwerk löst.
Kessel einhängen: Stecker einstecken und etwas nach rechts drehen

Lagerung:
Nach Reinigung alle Teile trocknen lassen.
Maschine wieder zusammenbauen.

Versand:
Um die Zahnräder, oberhalb des Kessels, Klebeband als Transportsiche-
rung festkleben. Türen zukleben und Schublade anheften. Popcornma-
schine in Karton oder Transportbox verpacken



2649CR + 2689CR Popcorn Unterwagen
Zubehör

Popcornmaschine
Unterwagen
#2649CR

Roter Unterwagen
für Fun Pop 2404EX
4oz Popcornmaschine



Benötigt wird:

- 1 x großer Metallkasten für Material (Aufdruck Popcorn)
- 1 x Haltegriff
- 4 x Schrauben für den Haltegriff
- 1 x Untergestell (bestehend aus 4 senkrechten und 4 waagrechten Stangen)
- 4 x Schrauben für Untergestell
- 2 x Gummifüße für Untergestell
- 1 x Achse
- 2 x Räder
- 2 x Splinte für Räder

Aufbau:

1. An den großen Metallkasten mit Hilfe von vier Schrauben den Haltegriff anschrauben
2. Den kompletten Kasten umdrehen
3. An die zwei Stangen des Untergestells die Gummifüße anbringen, um einen festeren Stand zu ermöglichen
4. Das Untergestell mit Hilfe von vier Schrauben an dem Metallkasten fest schrauben
5. Die Achse durch die am Untergestell vorgebohrten Löcher schieben
6. Die Räder von außen auf die Achse setzen und mit Hilfe von zwei Splinten, die durch die Achse geschoben werden, befestigen

Abbau:

1. Wagen umdrehen und Splinte entfernen
2. Räder abnehmen und Achse abmontieren
3. Das Untergestell durch Entfernen der Schrauben lösen
4. Die Schrauben von dem Haltegriff entfernen und den Griff abnehmen

2551EX Titan & 2552EX Pop Maxx
Popcornmaschine



Titan 2551EX 6oz
Pop Maxx 2552EX/#2552EX
12-14oz

Bedienungsanleitung

Achtung!
Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Alle Schäden, die durch Nichtbeachten der Bedienungsanleitung entstehen, werden nicht von der Gewährleistung übernommen.

Bei Fragen zum Gerät, zur Maschine oder zum Bestellen von Ersatzteilen: Mit uns in Verbindung setzen.

1. **Beim Auspacken der Maschine auf eventuelle Schäden überprüfen. Bei Beschädigungen mit Transportfirma in Verbindung setzen**
2. **Verpackungsmaterial entfernen**
3. **Glühbirne in Lampenfassung schrauben und Knöpfe an Tür und Schublade befestigen, Gummifüße ermöglichen rutschsicheren Stand**
4. **Popcornmaschine auf einen geeigneten Tisch oder Stand stellen. Wichtig! Fester, trockener und ebener Untergrund und keine Aussetzung von Witterungseinflüssen. Dies gilt auch für Transport und Lagerung**
5. **Maschine benötigt einen 220 V Anschluss mit 50 Hz und einer Absicherung mit 16 A**
6. **Bedienung darf nur von eingewiesenem Personal erfolgen**
7. **Vor dem Reinigen muss der Netzstecker gezogen werden**
8. **Kessel nicht berühren, wenn er noch heiß ist**
9. **Bei Servicearbeiten an der Maschine Augenschutz tragen**

10. Während der Reinigung darf kein Wasser in die Maschine eindringen
11. Gerät nicht am Kabel tragen oder ins Wasser stellen
12. Wichtig! Bei Veränderung an der Popcornmaschine keine Gewährleistung mehr.
    Bei falscher Handhabung keine Haftung vom Hersteller

Bedienungselemente:
Die Popcornmaschine wird über drei Schalter gesteuert:

1. Light and Warmer schaltet die Bodenheizung und Innenbeleuchtung an
2. Kettle Motor schaltet den Motor für das Rührwerk an
3. Kettle Heat schaltet den Kessel an

Zutaten:
2 x Messbecher für Popcornmais / Popcornöl
Popcornmais
Zucker
Popcornöl oder ähnliches

Zubereitung:
1. Kontrolle: Stehen alle drei Schalter auf 0?
   Kontrolle: Ist das Rührwerk leichtgängig? (Kessel ein wenig kippen, Rührachse muss sich leicht mit der Hand drehen lassen)
   Türen während der Popcorn-Produktion offen stehen lassen

2. Schalter „Light and Warmer“ einschalten
3. Schalter „Kettle Motor“ einschalten
4. Schalter „Kettle Heat“ einschalten
5. Türen während der Popcorn- Produktion offen lassen
6. Nach 6 Minuten: ca. 60g (Titan) ca. 130g (Pop Maxx) Popcornöl in den Kessel geben
7. 3/4 Messbecher (180g - Titan / 400g - Pop Maxx) Popcornmais in den Kessel geben
8. ¼ ca. 60g (Titan) ca. 130g (Pop Maxx) Messbecher Zucker in den Kessel geben
   Wichtig! Deckel vom Kessel muss geschlossen sein
9. Nach ca. 3 – 4 Minuten platzen die ersten Körner auf. Sobald keine Popgeräusche mehr zu hören sind, den Kessel durch Umschwenken entleeren
10. Übriggebliebenes Popcorn im Kessel mit Holzlöffel herausholen

11. Wieder Popcornöl, Popcornmais und Zucker einfüllen, Deckel schließen
12. Fertiges Popcorn auflockern.
13. In Tüten füllen
14. Bei Pause Schalter „Kettle Heat“ ausschalten und Kessel leeren (Körner können anbrennen! Wenn welche vorhanden)
15. Bei Wiederanschalten Aufwärmzeit nur 3 Minuten
16. Ende: Schalter „Kettle Heat“ ausschalten
17. Schalter „Licht and Warmer“ ausschalten
18. Rührwerk ausschalten (Kettle Motor ausschalten)
19. Zubehör reinigen

Reinigung:

Gehäuse wird mit normalem Spülmittel gereinigt. Türen und Schwingklappe aushängen und reinigen. Schublade entleeren, Bodenblech entfernen und alles reinigen.
Den Boden der Popcornmaschine aussaugen oder auswaschen und das komplette Gehäuse mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel säubern.
Die Scheiben der Popcornmaschine mit einem Fensterleder reinigen. Oberhalb der Scheibe befindet sich ein kleiner Magnet, wird dieser entnommen, kann die Scheibe nach oben geschoben werden und zur Reinigung entnommen werden.
Nach dem Einsetzen der Scheibe den Magnet wieder einbauen.
Kessel mit einem Tuch reinigen, aber nicht ins Wasser tauchen! Um den Kessel auszuhängen den Stecker nach links drehen und nach unten abziehen. Der Innenkessel kann wie ein Kochtopf gereinigt werden, da er aus Edelstahl ist.
Nach Reinigung die Funktion des Rührwerks prüfen, ob es sich auch mit der Hand drehen lässt. Bei Festsitzen des Rührwerks die seitlichen Schrauben lösen und das komplette Rührwerk (mit Deckel und Brücke) unter heißem / warmem Wasser abspülen, bis sich das Rührwerk löst.
Kessel einhängen: Stecker einstecken und etwas nach rechts drehen

Lagerung:

Nach Reinigung alle Teile trocknen lassen. Maschine wieder zusammenbauen

Versand:

Um die Zahnräder, oberhalb des Kessels, Klebeband als Transportsicherung festkleben. Türen zukleben und Schublade anheften.
Popcornmaschine in Karton oder Transportbox verpacken

Haben Sie noch Fragen?

Tel.: 06352 - 700 850

www.eventdepot.de

Auch bei uns erhältlich:
Zubehör & Ersatzteile



Mais, Öl, Reiniger, Kessel uvm...

3024EX Floss Boss + 30017SX Econo Floss
Zuckerwattemaschine



Econo Floss 3017SX

Bedienungsanleitung

1. Achtung! Vor Benutzung der Maschine diese Bedienungsanleitung aufmerksam lesen. Alle Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, sind von jeglicher Gewährleistung ausgeschlossen
2. Beim Auspacken der Maschine auf eventuelle Schäden überprüfen. Bei Beschädigungen mit Transportfirma in Verbindung setzen
3. Verpackungsmaterial entfernen
4. Transportsicherung an beiden Seiten lösen (Senkrecht stellen)
5. Zuckerwattemaschine auf einen geeigneten Tisch oder Stand stellen. Aluwanne oder Kunststoffwanne über den Spinnkopf stülpen. Wichtig! Fester, trockener und ebener Untergrund und keine Aussetzung von Witterungseinflüssen. Dies gilt auch für Transport und Lagerung.
6. Gerät muss eventuell mit einem Hygieneschutz ausgestattet sein, zum Beispiel Plexiglashaube
7. Maschine benötigt einen 220 V Anschluss mit 50 Hz und einer Absicherung mit 16 A
8. Bedienung darf nur von eingewiesenem Personal erfolgen
9. Vor dem Reinigen muss der Netzstecker gezogen werden
10. Spinnkopf nicht berühren, wenn er noch heiß ist
11. Bei Servicearbeiten an der Maschine Augenschutz tragen
12. Während der Reinigung der Maschine darf kein Wasser in den Spinnkopf oder in die Maschine eindringen
13. Gerät nicht am Kabel tragen oder ins Wasser stellen
14. Wichtig! Bei Veränderung an der Zuckerwattemaschine keine Gewährleistung mehr! Bei falscher Handhabung keine Haftung vom Hersteller
15. Transportsicherungen wieder Waagrecht stellen

Bedienungselemente:
Die Zuckerwattemaschine wird über drei Schalter gesteuert:

1.	Motor & Master	Haupt - und Motorschalter
2.	Heat	Schaltet die Heizspirale ein
3.	Heat Control	Reguliert die Stromzufuhr zur Heizspirale

Zutaten:
Normaler Haushaltszucker
Holz- oder Papierstäbe zum Aufwickeln der Watte
Farb-Aroma-Pulver zum Färben und Aromatisieren der Watte
Verpackungsmaterial: Tüten oder Eimer

Zubereitung:
1. Kontrolle: Sind alle Schalter auf 0?
   Spinnkopf leichtgängig? (leicht drehbar mit der Hand)
2. Zucker (eventuell versetzt mit Farb-Aroma-Pulver) in den Spinnkopf bis zur Unterkante des Spinnkopfdeckels einfüllen. Mit der Hand den Spinnkopfdeckel drehen, um den Zucker gleichmäßig zu verteilen.

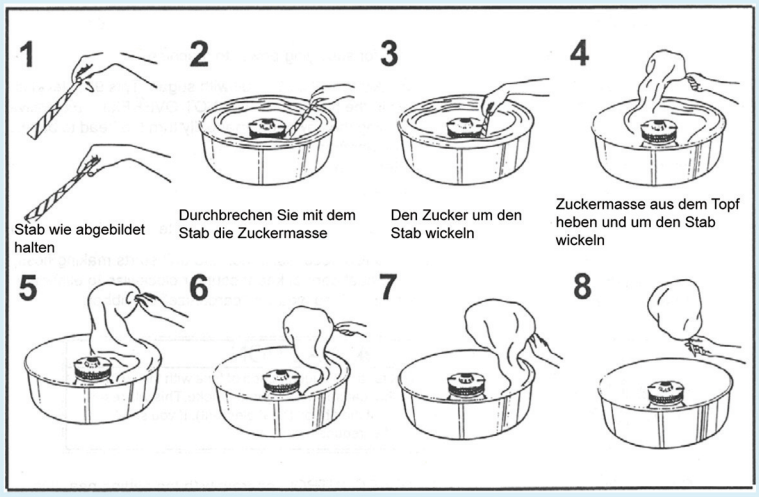
   Niemals Zucker einfüllen, während der Motor läuft!

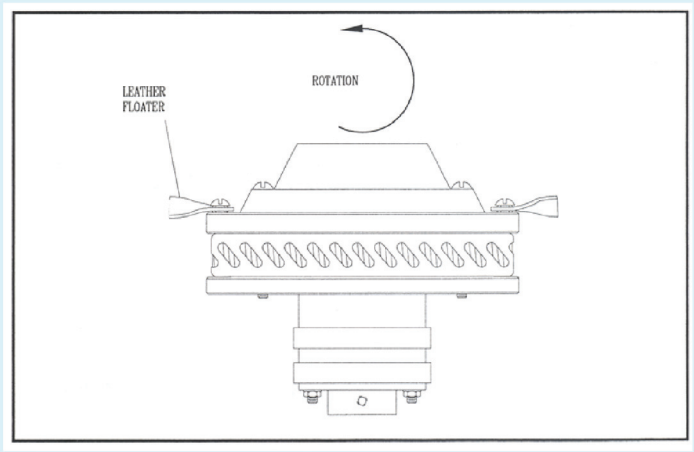
3. Schalter „Motor & Master“ einschalten
4. Schalter „Heat“ einschalten

Spinnkopf erreicht schon nach kurzer Zeit seine notwendige Betriebstemperatur. Sofort wieder mit dem Schalter „Heat Control“ die Stromzufuhr nach unten regeln. Dies ist notwendig, da der Zucker sonst raucht bzw. verbrennt - Bildung von Kohle an den Heizspiralen. Heizspiralen und Spinnkopfkäfig werden beschädigt

5. Wenn sich ein dünnes Netz aus Zuckerwatte gebildet hat, mit leichtem Schwung auf den Stab aufwickeln. (siehe Skizze)

3024EX Floss Boss + 30017SX Econo Floss
Zuckerwattemaschine





Tipp: Regelmäßig die Lederstreifen reinigen, justieren oder bei Bedarf erneuern

6. **Schalter „Heat“ ausschalten, wenn die gewünschte Zuckerwattegröße erreicht ist**
7. **Nach der Pause wieder mit Punkt 4 beginnen. Aufwärmzeit beträgt nur wenige Sekunden**

Wenn keine Zuckerwatte mehr hergestellt werden soll:

1. **Schalter „Heat Control“ ganz nach links drehen**
2. **Schalter „Heat“ ausschalten, 30 Sekunden warten**
3. **Schalter „Motor & Master“ ausschalten**

<u>Reinigung:</u>

1. **Kompletter Zucker aus dem Spinnkopf spinnen**
2. **Wenn der Spinnkopf leer ist, Heizregler auf die höchste Position für ca. 30 Minute drehen, um den Spinnkopf von verbranntem Zucker (Kohle) zu reinigen**
3. **Reinigung des Gehäuses und Zubehörs mit warmem Wasser, eventuell auch mit Reinigungsmittel**

   Kein Wasser im Bereich des Spinnkopfes benutzen! Spinnkopf nicht mit scharfen Gegenständen reinigen!

4. **Nicht an Heizspiralen ziehen.**
   Nicht mit scharfen Gegenständen (Messer, Schraubendreher…) die Kohle abkratzen
5. **Gerät muss vor dem Zusammenbauen trocken sein**
6. **Lassen sich Verkohlungen nicht mehr lösen, müssen Heizspiralen und eventuell Spinnkopfkäfig erneuert werden**

3015EX Whirlwind & 3007EX Tornado
Zuckerwattemaschine

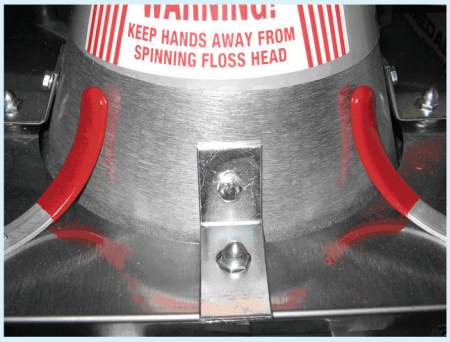




Whirlwind X15 3015AX
Tornado ‘SHO‘ 3007EX

Wichtig
Vor Gebrauch:

Die vier Transportsicherungen (90° Metallwinkel) entfernen, indem die obere der beiden Schrauben der Metallwinkel gelöst wird



Nach Gebrauch / vor Transport:

Transportsicherungen (90° Metallwinkel) wieder einbauen, indem die oberen Schrauben wieder mit den Metallwinkeln festgeschraubt werden

Bedienungsanleitung

Achtung! Vor Benutzung der Maschine diese Bedienungsanleitung aufmerksam lesen. Alle Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, sind von jeglicher Gewährleistung ausgeschlossen

1. Beim Auspacken der Maschine auf eventuelle Schäden überprüfen. Bei Beschädigungen mit Transportfirma in Verbindung setzen
2. Verpackungsmaterial entfernen
3. Die vier Transportsicherungen (90° Metallwinkel) entfernen, indem die obere der beiden Schrauben der Metallwinkel gelöst wird
4. Zuckerwattemaschine auf einen geeigneten Tisch oder Stand stellen Aluwanne über den Spinnkopf stülpen. Das mitgelieferte „Whirl Grip“ (Kunststoffgitter) mit den beiliegenden Klammern auf der Innenseite der Wanne befestigen.
   Wichtig! Fester, trockener und ebener Untergrund und keine Aussetzung von Witterungseinflüssen. Dies gilt auch für Transport und Lagerung
5. Gerät muss eventuell mit einem Hygieneschutz ausgestattet sein, zum Beispiel Plexiglashaube
6. Maschine benötigt einen 220 V Anschluss mit 50 Hz und einer Absicherung mit 16 A
7. Bedienung darf nur von eingewiesenem Personal erfolgen
8. Vor dem Reinigen muss der Netzstecker gezogen werden
9. Spinnkopf nicht berühren, wenn er noch heiß ist
10. Bei Servicearbeiten an der Maschine Augenschutz tragen
11. Während der Reinigung der Maschine darf kein Wasser in den Spinnkopf oder in die Maschine eindringen
12. Gerät nicht am Kabel tragen oder ins Wasser stellen
13. Wichtig! Bei Veränderung an der Zuckerwattemaschine keine Gewährleistung mehr!
    Bei falscher Handhabung keine Haftung vom Hersteller
14. Transportsicherungen wieder einbauen, indem die oberen Schrauben wieder mit den Metallwinkeln festgeschraubt werden

Bedienungselemente:
Die Zuckerwattemaschine wird über drei Schalter gesteuert:

1. Motor& Master	Haupt- und Motorschalter
2. Heat	Schaltet die Heizspirale ein
3. Heat Control	Reguliert die Stromzufuhr zur Heizspirale

3015EX Whirlwind & 3007EX Tornado
Zuckerwattemaschine

Zutaten:

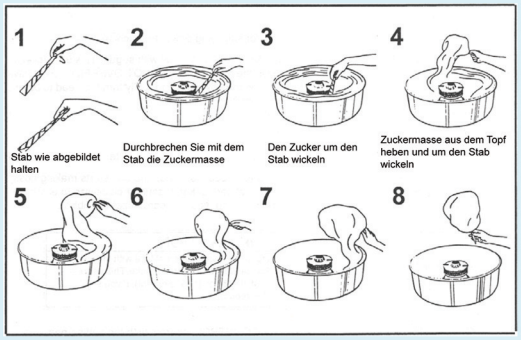
Je nach Bedarf:
Normaler Haushaltszucker
Holz- oder Papierstäbe zum Aufwickeln der Watte
Farb-Aroma-Pulver zum Färben und Aromatisieren der Watte
Verpackungsmaterial: Tüten oder Eimer

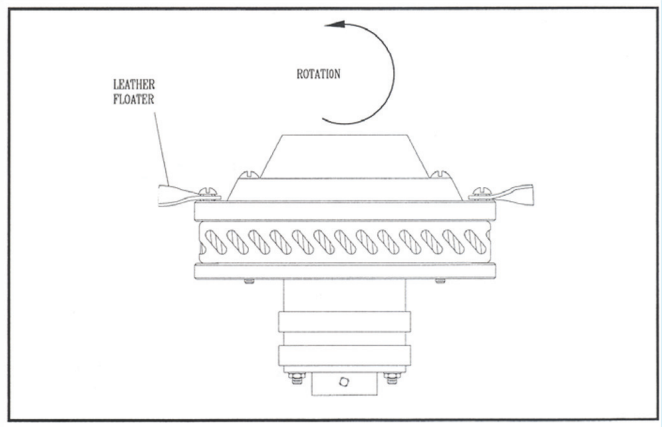
Zubereitung:

1. Kontrolle: Sind alle Schalter auf 0?
   Spinnkopf leichtgängig? (leicht drehbar mit der Hand)
2. Zucker (eventuell versetzt mit Farb-Aroma-Pulver) in den Spinnkopf bis zur Unterkante des Spinnkopfdeckels einfüllen.
   Mit der Hand den Spinnkopfdeckel drehen, um den Zucker gleichmäßig zu verteilen.
   Niemals Zucker einfüllen, während der Motor läuft!
3. Schalter „Motor& Master“ einschalten
4. Schalter „Heat“ einschalten
5. Den Schalter „Heat Control“ im Uhrzeigersinn soweit drehen, bis der Zeiger des Voltmeters auf ca. 120 steht.
   Nach wenigen Sekunden wird der erste Zucker in die Aluwanne geschleudert

Spinnkopf erreicht schon nach kurzer Zeit seine notwendige Betriebstemperatur. Sofort wieder mit dem Schalter „Heat Control“ die Stromzufuhr nach unten regeln. Dies ist notwendig, da der Zucker sonst raucht bzw. verbrennt - Bildung von Kohle an den Heizspiralen. Heizspiralen und Spinnkopfkäfig werden beschädigt

6. Wenn sich ein dünnes Netz aus Zuckerwatte gebildet hat, mit leichtem Schwung auf den Stab aufwickeln. (siehe Skizze)





Tipp: Regelmäßig die Lederstreifen reinigen, justieren oder bei Bedarf erneuern

7. Schalter „Heat“ ausschalten, wenn die gewünschte Zuckerwattengröße erreicht ist
8. Nach der Pause wieder mit Punkt 4 beginnen. Aufwärmzeit beträgt nur wenige Sekunden

Wenn keine Zuckerwatte mehr hergestellt werden soll:

9. Schalter „Heat Control“ ganz nach links drehen
10. Schalter „Heat“ ausschalten, 30 Sekunden warten
11. Schalter „Motor& Master“ ausschalten

Reinigung:

1. Kompletter Zucker aus dem Spinnkopf spinnen
2. Wenn der Spinnkopf leer ist, Heizregler auf die höchste Position für ca. 1 Minute drehen, um den Spinnkopf von verbranntem Zucker (Kohle) zu reinigen
3. Reinigung des Gehäuses und Zubehörs mit warmem Wasser, eventuell auch mit Reinigungsmittel. Kein Wasser im Bereich des Spinnkopfes benutzen! Spinnkopf nicht mit scharfen Gegenständen reinigen!
4. Bei Bedarf kann der Spinnkopf auseinandergebaut werden, um ihn mit warmem Wasser zu reinigen
5. Nicht an Heizspiralen ziehen. Nicht mit scharfen Gegenständen (Messer, Schraubendreher…) die Kohle abkratzen
6. Gerät muss vor dem Zusammenbauen trocken sein
7. Lassen sich Verkohlungen nicht mehr lösen, müssen Heizspiralen und eventuell Spinnkopfkäfig erneuert werden

Gasbetriebene Crepeplatte
Einfach & Doppelt



G12 - Crêpeplatte 40cm
rund Gasbetrieb
mit Piezzozünder - Profi

G13 - Crêpeplatte Profi
rund Gasbetrieb
mit Piezzozünder
Thermoregler - Profi

G23 - Crêpeplatte Profi doppelt eckig Gasbetrieb
Piezzozünder Thermoregler- Profi

Bedienungsanleitung

Warnhinweise:
Das Gerät nicht an einen zugigen Ort oder in die Nähe eines Kühlgerätes (Kühlschrank, Gefrierschrank) stellen. Nur auf hitzebeständigem Untergrund platzieren. Nichts unter die Crêpeplatte legen, da eine ausreichende Luftzufuhr vorhanden sein muss.

Benötigt wird:
- 1 x Heizplatte
- 1 x Sockel
- 1 x Gasflasche
- 1 x Stabfeuerzeug

Aufbau:
1. Gerät auspacken und auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund stellen
2. Crêpeplatte auf den Sockel legen
3. Schlauch an die Gasflasche anschließen

Als erstes anzünden:

1. Gaszufuhr öffnen
2. Knopf drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die in der Leitung verbliebene Luft durch den Brenner entweichen zu lassen. Knopf loslassen
3. Den Gashahn durch drehen des Bedienkopfes nach links öffnen und bei Geräten ohne Thermostat auf 8, bei Geräten mit Thermostat auf 5 und bei den anderen Geräten auf Position „große Flamme“ stellen
4. Stabfeuerzeug zwischen Platte und Sockel einführen oder Piezzozünder betätigen, dann Bedienknopf in dieser Position hineindrücken, um den Brenner vollständig zu entzünden
5. Bedienknopf 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt halten, um das Sicherheitssystem mit Thermoelement einzuschalten
6. Bedienknopf loslassen und den Brenner 3 bis 4 Minuten lang heizen lassen
   6.1. Bedienknopf auf Position 1 (Wachflamme oder kleine Flamme) stellen
7. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit

Vorbereitung der Backflächen :

Dieser Arbeitsvorgang ist bei neuen Platten notwendig.
Dauer ca. 1 bis 1,5 Stunden.
Zweck ist es, das Abheben der Crêpes zu vereinfachen und die Blasenbildung des Teiges beim Kontakt mit der Platte zu verringern.
Damit die Vorbereitung gut gelingt:

Bei Geräten mit Bedienknopf (von 0 bis 8) den Bedienknopf 5 Minuten lang auf „8“ und dann auf „2“ stellen. Anschließend während der gesamten Dauer des Anheizens so anlassen.
Bei Geräten mit Sicherheitsthermostat (Bedienknopf von 0 bis 10) den Bedienknopf auf „8“ stellen und dann während der gesamten Dauer des Anheizens so anlassen.
Bei Modellen mit einfachem Absperrhahn den Bedienknopf 5 bis 6 Minuten lang auf Position „große Flamme“ stellen und dann für die gesamte Dauer des Anheizens so anlassen.

1. Nachdem die Platte heiß genug ist, auf die Plattenmitte etwa einen Esslöffel Speiseöl gießen. Mit Hilfe eines Reinigungsgriffs (Artikelnr. ATG1) das Öl gleichmäßig verteilen und das Fett 5 bis 10 Minuten erhitzen, um so eine gebräunte und vollständig ausgetrocknete Platte zu erhalten.
2. Vorgang ca. 8 mal wiederholen und dabei jedesmal die Ölmenge verringern, ohne aber die jeweilige Erhitzungszeit pro Ölschicht zu verkürzen; sie muss immer zwischen 5 und 10 Minuten liegen.
3. Letzte Schicht wie die vorhergehenden trocknen lassen, dann die Hitze abstellen. Die Platte ist jetzt gebrauchsfertig. Bei sofortiger Benutzung muss gewartet werden bis die Temperatur gesunken ist

Eine gelungene Plattenvorbereitung zeigt sich an der kastanienbraunen Farbe (dunkelbraun), als wäre sie lackiert.
Wenn dieses Ergebnis nicht gelungen ist:
→Zu helle Platte: Hitze etwas verstärken
→Zu dunkle Platte: Hitze etwas vermindern

Crêpeherstellung:

Öl zum Einfetten der Platte
Crêpeteig
1 x Behälter für Crêpeteig
1 x Schöpfkelle (zum Portionieren des Teigs)
1 x Teigverteiler (aus Holz oder Edelstahl)
1 x Wendemesser (aus Holz oder Edelstahl)
1 x Lappen aus Baumwolle oder Papierküchentücher (zum Abwischen der Platte)

Ablauf:

Bei Crêpe- Platten- Modellen mit Hauptsperrhahn:

1. Gasversorgung öffnen
2. Bedienknopf auf „8“ stellen, dann die Platte ca. 3 bis 4 Minuten lang heizen lassen
3. Zur Benutzung im Dauerbetrieb zwischen 2 und 5 stellen
4. Bei kürzeren Arbeitsunterbrechungen auf „Wachflamme“ in Position 1 stellen, wenn weiter gearbeitet wird, wieder auf die ursprüngliche Position stellen
5. Vor dem Auftragen des ersten Crêpes die Platte leicht einfetten

Bei Crêpe- Platten- Modellen mit Sicherheitsthermostat:

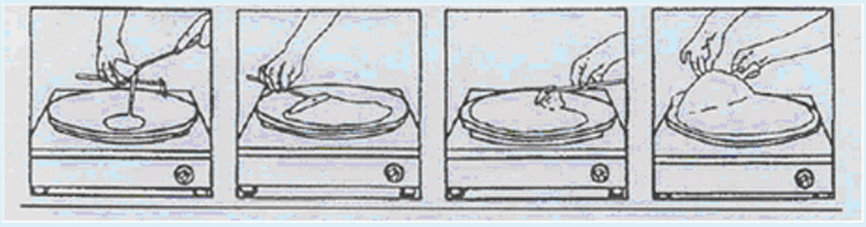
1. Die Gasversorgung öffnen
2. Bedienknopf auf „5“ (220°C, mittlere Betriebstemperatur) stellen, nach einigen Minuten stellt der Brenner sich auf „Wachflamme“ um und die Platte kann benutzt werden
(Je nach Bedarf kann die Temperatur höher oder niedriger eingestellt werden, der Thermostat reguliert automatisch das Brennverhalten des Brenners)

Bei Crêpe- Platten- Modellen mit einfachem Absperrhahn:

1. Die Gasversorgung öffnen
2. Bedienknopf auf Position „große Flamme“ stellen und die Platte ca. 3 bis 4 Minuten lang heizen lassen
3. Flamme je nach gewünschten Ergebnis regulieren
4. Bei Arbeitspausen auf „Wachflamme“ stellen

Zubereitung:

1. Crêpeplatte vor dem ersten Crêpe immer leicht einfetten
2. Eine Schöpfkelle Teig in die Mitte der Platte geben
3. Mit einem Teigverteiler den Teig von der Mitte aus in kreisrunden Bewegungen immer weiter verteilen, bis die Crêpeplatte ca. 1 cm bis zum Rand mit Teig bedeckt ist
4. Je nach Temperatur warten bis der Teig eine festere Konsistenz bekommt
5. Mit einem Crêpewender an einer Seite der Platte den Crêpe vorsichtig anheben und den Wender bis ca. in die Mitte des Crêpes darunter schieben
6. Mit dem Crêpewender den Crêpe hochheben und mit einer schnellen Bewegung den Crêpe auf die andere Seite drehen
7. Den Crêpe kurz backen lassen, von der Platte nehmen und mit beliebigen Zutaten bestreichen und zusammenklappen



Reinigung:

1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen
2. Nach dem Gebrauch reicht ein einfaches Abwischen der Platte
3. Nach einiger Zeit bildet sich eine Art Kruste auf der Crêpeplatte. Dazu ca. 1 mal pro Monat diese mit einem spezial Crêpe Reibstein in kreisrunden Bewegungen abreiben

Problemlösungen:

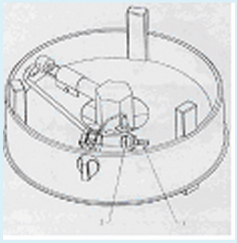
1. Falls der Teig auf der Platte gleitet oder am Streichbügel festklebt: Nicht einfetten. Die Platte mit einem trockenen Lappen abwischen. Ein schlecht zubereiteter Teig kann dieselbe Wirkung haben
2. Falls der Teig nur kocht und an der Platte festklebt:
   2.1. Ungenügendes Anheizen. Setzen Sie den Anheizvorgang weiter fort
   2.2. Er ist verkohlt, abkratzen und neuen Anheizvorgang durchführen
3. Falls der Teig nur kocht: Er ist zu flüssig, schlecht zubereitet oder die Platte ist zu heiß
4. Falls nur die Crêpeplatte klebt: Leicht mit etwas Frittieröl einfetten.
5. Falls die Crêpes auf der Crêpeplatte belegt werden, die zum Verstreichen des Teiges dient:
   5.1. Bestimmte Beläge vermeiden, die die Anheizschicht zerstören (z.B. Zitrone) In diesem Fall die Crêpes auf dem Teller belegen

Gasbetriebene Crepeplatte
Einfach & Doppel

5.2. Die Platte vor dem Auftragen der Crêpes abwischen, falls letztere zu fett sind

6. Die Platten nicht polieren, da die Anheizschicht dann eine ungenügende Haftung aufweist

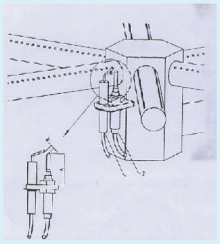
7. Die feinen Crêpes gelingen zarter, wenn auf einer sehr heißen Platte gearbeitet wird



Sicht von unten



Aufsicht



Brenner Detailbezeichnung

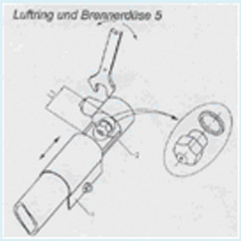
Abb 1

1	Sicherheits-Thermoelement
2	Zündkerze
3	Piezoanzünder
4	Knopf
5	Brenner
6	Isolierblech oder Brennkammer
7	Gußplatte mit Stiften

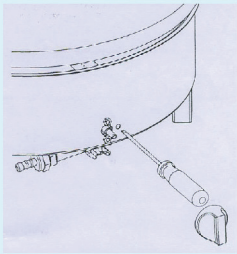
Abb 2

1	Anschlußnippel für Butan- / Propangas
2	Anschlußnippel für Schlauch

Die oben beschriebenen Bauteile sind je nach version erhältlich



Luftring & Brennerdüse



Einstallung der Wachflamme

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - BETRIEB Deutschland

FR en allemand

Die Geräte arbeiten mit allen Gasarten (Beutel mit Umbausatz liegt bei)

Die jeweils eingestellte Gasart des Gerätes ist durch Kennzeichnung auf dem Typenschild an seiner Unterseite angegeben

	Technische Eigenschaften					Butan- / Propangas 50 mbar					Erdgas Wo 15 G20 20 mbar (LL)				Erdgas Wo 12.4 G20 20 mbar (E)			
	Leistung in kW	Platte ø	Abmessung an	Gewicht	Sockel	ø Brennerdüse	ø Bypass	Anz. Undic. Wachflamm. ø	Verbrauch mit Kennleitung G30	Verbrauch mit Kennleitung G31	ø Brennerdüse	ø Bypass	Anz. Undic. Wachflamm. ø	Verbrauch mit Kennleitung G20	ø Brennerdüse	ø Bypass	Anz. Undic. Wachflamm. ø	Verbrauch mit Kennleitung G20
CGBIG4	6	ø40	47x40x18,5	12.8	Rund	110	0.65	0	473 g/h	466 g/h	205	0.65	+3/4 t	738 l/h	230	0.65	+3/4 t	634 l/h
CGCIH4	6	ø40	86x43x17	35.5	echteck	110	0.65	0	473 g/h	466 g/h	205	0.65	+3/4 t	738 l/h	205	0.65	+3/4 t	634 l/h
CGCIG4	2 x 6	ø40	43x43x17	18.5	echteck	110	0.65	0	946 g/h	931 g/h	205	0.65	+3/4 t	13774 l/h	205	0.65	+3/4 t	1269 l/h
CGBIN4	6	ø40	47x40x18,5	12.8	Rund	110	0.65	0	473 g/h	466 g/h	205	0.65	+3/4 t	738 l/h	205	0.65	+3/4 t	634 l/h
CGBIK4	6	ø40	40x40x18	12	Rund	110	0.65	0	473 g/h	466 g/h	205	0.65	+3/4 t	738 l/h	205	0.65	+3/4 t	634 l/h
CGBIL4	6	ø40	40x40x18	12	Rund	110	0.65	0	473 g/h	466 g/h	205	0.65	+3/4 t	738 l/h	205	0.65	+3/4 t	634 l/h
CGBIB4	7	ø40	40x40x18	14	Rund	130	0.7	0	552 g/h	543 g/h	230	0.7	+3/4 t	861 l/h	250	0.7	+3/4 t	740 l/h
CGBIC4	7	ø40	40x40x18	14	Rund	130	0.7	0	552 g/h	543 g/h	230	0.7	+3/4 t	861 l/h	250	0.7	+3/4 t	740 l/h
CGCIB4	7	ø40	43x44,5x19,5	19.5	echteck	130	0.7	0	552 g/h	543 g/h	230	0.7	+3/4 t	861 l/h	250	0.7	+3/4 t	740 l/h
CGCIC4	7	ø40	43x44,5x19,5	19.5	echteck	130	0.7	0	552 g/h	543 g/h	230	0.7	+3/4 t	861 l/h	250	0.7	+3/4 t	740 l/h
CGCIE4	2 x 7	ø40	86x44,5x19,5	37	echteck	130	0.7	0	1103 g/h	1087 g/h	230	0.7	+3/4 t	1722 l/h	250	0.7	+3/4 t	1480 l/h
CGCIF4	2 x 7	ø40	86x44,5x19,5	37	echteck	130	0.7	0	1103 g/h	1087 g/h	230	0.7	+3/4 t	1722 l/h	250	0.7	+3/4 t	1480 l/h

Haben Sie noch Fragen?

Tel.: 06352 - 700 850
www.eventdepot.de

Auch bei uns erhältlich:
Zubehör & Ersatzteile

Rezept für 1kg Teig:

1000 g	Mehl Tipp: 500g Typ 405 +500g Spätzlemehl, dann quellt der Teig besser
2,5 l	Milch
10	Eier
125 g	Puderzucker
125 g	Butter, geschmolzen
5	PriseSalz

Verrühren und für 1 Std.
in den Kühlschrank stellen.





Teig, Verteiler, Reinigungspads uvm...

Elektrische Crepeplatte
Einfach & Doppelt



E11 - Crêpeplatte 40cm
Rundgehäuse
Elektrobetrieb- Standard
E12 - Crêpeplatte 40cm
Rundgehäuse
Elektrobetrieb- Profi
E21 - Crêpeplatte doppelt eckig
Elektrobetrieb- Standard
E22 - Crêpeplatte doppelt eckig Elektrobetrieb- Profi

Bedienungsanleitung

Warnhinweise:
Das Gerät nicht an einen zugigen Ort oder in die Nähe eines Kühlgerätes (Kühlschrank, Gefrierschrank) stellen. Nur auf hitzebeständigem Untergrund platzieren. Nichts unter die Crepeplatte legen, da eine ausreichende Luftzufuhr vorhanden sein muss.

Benötigt wird:
1 x Heizplatte
1 x Sockel
1 x Stromzufuhr

Aufbau:

1. Gerät auspacken und auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund stellen
2. Netzstecker in die Steckdose stecken

Bedienung:

Anheizen der Heizplatten:
Diese Tätigkeit (Dauer 60 bis 90 Minuten) ist notwendig, wenn die Platten neu sind.
Es soll das Lösen der Crêpes erleichtern und das Kochen des Teigs auf der Platte verringern.

Damit das Anheizen erfolgreich verläuft:

1. Das Stromkabel an die richtige Stromversorgung anschließen
2. Die Platte heizen, indem der Schieberegler auf 270°C gestellt wird (falls vorhanden Schalter auf „Ein“ stellen). Das Gerät hat die vorgesehene Temperatur erreicht, wenn die rote Leuchte erlischt.
   Das Gerät während des gesamten Anheizens (ca. 90 Minuten) so eingestellt lassen
3. Einen Esslöffel Frittieröl in die Mitte der Platte gießen
4. Mit einem Reinigungsgriff (Artikelnummer ATG1) das Öl gleichmäßig verteilen. 5 bis 10 Minuten kochen lassen bis die Platte gebräunt und völlig trocken ist
5. Den Vorgang (Punkt 3) ca. 8 Mal wiederholen, dabei jedesmal die Ölmenge verringern, aber die Ölschicht dennoch 5 bis 10 Minuten erhitzen. Für das Anheizen Frittieröl ohne weitere Zutaten verwenden
6. Ein korrektes Anheizen ist an der kastanienbraunen (dunkelbraunen) Farbe der Platte und ihrem lackartigen Aussehen erkennbar

Crêpeherstellung:

Öl zum Einfetten der Crêpeplatte
Crêpeteig (je nach Bedarf)
1 x Behälter für Crêpeteig
1 x Schöpfkelle (zum Portionieren des Teigs) (Artikelnr. ALIM70)
1 x Teigverteiler (aus Holz oder Edelstahl) (Artikelnr. ART18 oder ARI18)
1 x Wendemesser (aus Holz oder Edelstahl) (Artikelnr. ASH50 oder ASI40)
1 x Reinigungsgriff (Artikelnr. ATG1)

Elektrische Crepeplatte
Einfach & Doppel

Zubereitung:

1. Platte vor dem ersten Crepe immer leicht einfetten
2. Eine Schöpfkelle Teig in die Mitte der Platte geben
3. Mit einem Teigverteiler den Teig von der Mitte aus in kreisrunden Bewegungen immer weiter verteilen, bis die Crepeplatte bis ca. 1 cm bis zum Rand mit Teig bedeckt ist
4. Je nach Temperatur warten, bis der Teig eine festere Konsistenz bekommt
5. Mit einem Crepewender an einer Seite der Platte den Crepe vorsichtig anheben und den Wender bis ca. in die Mitte des Crepes darunter schieben
6. Mit dem Crepewender den Crepe hochheben und mit einer schnellen Bewegung den Crepe auf die andere Seite drehen
7. Crepe kurz backen lassen, von der Platte nehmen und mit beliebigen Zutaten bestreichen und zusammenklappen

Reinigung:

1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen
2. Nach dem Gebrauch reicht ein einfaches Abwischen der Platte
3. Nach einiger Zeit bildet sich eine Art Kruste auf der Crepeplatte. Dazu ca. 1 mal pro Monat diese mit einem extra Crepe Reibstein in kreisrunden Bewegungen abreiben

Problemlösungen:

1. Falls der Teig auf der Platte gleitet oder am Streichbügel festklebt: Nicht einfetten. Die Platte mit einem trockenen Lappen abwischen. Ein schlecht zubereiteter Teig kann dieselbe Wirkung haben
2. Falls der Teig nur kocht und an der Platte festklebt:
   2.1 Ungenügendes Anheizen. Setzen Sie den Anheizvorgang weiter fort
   2.2 Er ist verkohlt, abkratzen und neuen Anheizvorgang durchführen
3. Falls der Teig nur kocht:
   Er ist zu flüssig, schlecht zubereitet oder die Platte ist zu heiß
4. Falls nur die Crêpeplatte klebt:
   Leicht mit etwas Frittieröl einfetten.
5. Falls die Crêpes auf der Crêpeplatte belegt werden, die zum Verstreichen des Teiges dient:
   Bestimmte Beläge vermeiden, die die Anheizschicht zerstören (z.B. Zitrone), in diesem Fall die Crêpes auf dem Teller belegen
   5.1 Die Platte vor dem Auftragen der Crêpes abwischen, falls letztere zu fett sind
6. Die Platten nicht polieren, da die Anheizschicht dann eine ungenügende Haftung aufweist
7. Die feinen Crêpes gelingen zarter, wenn auf einer sehr heißen Platte gearbeitet wird

Haben Sie noch Fragen?

Tel.: 06352 - 700 850

www.eventdepot.de

Unterwagen & Stände



Popcorn, Zuckerwatte uvm...

4016EX Double Reddy Apple
Apfel Glasier Gerät



4016EX - Double Batch
Reddy Apple Cooker

Bedienungsanleitung

Benötigt wird:
1 x Candy Apple Gerät

Zutaten:
Je nach Bedarf Äpfel/Früchte/Fruchtspieße
1 x Packungen Apple EZ
500 ml Wasser
2,5 kg Zucker
1 x Backblech

Aufbau:
1. Gerät auspacken und auf einen ebenen Untergrund stellen
2. Topf und Deckel in die Aussparung im Sockel stellen (über den Heizdrähten)
3. Netzstecker in die Steckdose stecken

Bedienung:
1. Den Stecker in eine 120V oder 230 V Steckdose stecken
2. Eine Packung „Apple-Ez“ mit 500 ml Wasser und 5 Pfund Zucker in das Gerät geben und solange rühren, bis alles gut vermischt ist
3. Den Schalter im Uhrzeigersinn auf „HIGH“ stellen
4. Ein Thermometer in die Mixtur halten
5. Das Gemisch ab und zu umrühren, bis es anfängt zu kochen
6. Wenn die Mixtur einmal 145 ° C erreicht hat, kann das Gerät ausgeschaltet werden und es muss nicht mehr gerührt werden

7. Mit Topflappen das Gerät aus der Halterung nehmen, schräg stellen und mit dem Clip befestigen
8. Die Mixtur abkühlen lassen (ca. 15- 20 Minuten), bis sie dickflüssig wird
9. Die Stäbe in die Äpfel stecken. Den Apfel am Stab halten und in die Mixtur halten und drehen, bis der Apfel vollkommen bedeckt ist. Wichtig! Die Äpfel müssen trocken sein und Raumtemperatur haben
10. Den Apfel auf eine saubere und ebene Fläche (Bsp. Backblech) stellen. Darauf achten, dass sich die Äpfel nicht berühren, da sie sonst aneinander kleben
11. Äpfel müssen luftdicht in Folie verpackt werden da diese sonst Feuchtigkeit ziehen
12. Die restliche Mixtur auf eine ebene Fläche gießen (mit Backpapier oder Folie ausgelegt), sodass es trocknen und dann in Stücke gebrochen werden kann

Reinigung:

1. Nach dem Gebrauch zwei Tassen Wasser und Reinigungsmittel in den Topf geben
2. Den Schalter auf „HIGH“ stellen und kurz aufkochen lassen
4. Mit den Topflappen das Gerät aus der Halterung nehmen und das Wasser ausgießen
5. Topf abkühlen lassen und reinigen
6. Den Topf wieder in die Halterung stellen

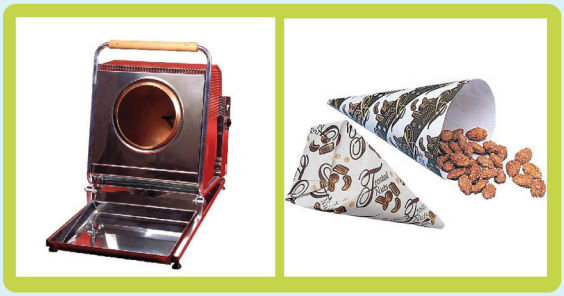
Austausch von Heizelement und Heizregler:

1. Stecker aus der Steckdose ziehen
2. Das Gerät aus der Halterung nehmen
3. Die Halterung auf den Kopf stellen. Vorsicht, dass der Clip nicht verbogen wird
4. Die Schrauben, die die Bodenplatte befestigen, lösen
5. Vorsichtig die Isolation zur Seite legen. Nicht in die Nähe von Lebensmitteln legen
6. Den Draht von dem Heizelement oder Heizregler lösen
7. Die Muttern von dem Element lösen. Darauf achten, wie die Einzelteile platziert sind um das Gerät wieder zusammenbauen zu können
8. Das neue Element einbauen und alle Teile wieder richtig zusammenbauen
9. Das neue Heizelement einbauen, indem der Schalter abgebaut und die Mutter gelöst wird
10. Hinweise sind auf den Schaltplänen zu finden
11. Die Isolation wieder einbauen, sodass das Gerät bei Betrieb nicht überhitzt

81 Mandelbrenner Nutstar

Mandelbrenner

81 Mandelbrenner Nutstar



Bedienungsanleitung

Benötigt wird:
1kg Mandel/Haselnüsse/ getrocknete Erdnüsse
1kg Zucker
0,3 Liter Wasser

Aufbau:

1. **Verpackungsmaterial entfernen**
2. **Stecker in die Steckdose stecken (benötigt 220 V)**

Bedienung:

1. **Sicherheitsschalter (Hauptschalter) an der Schalttafel auf 1 anschalten**
2. **Motor anstellen auf 1 (dadurch beginnt der Mischvorgang)**
3. **Die Nüsse in den Kessel füllen und 4-5 Minuten garen**
4. **Zucker dazugeben**
5. **Temperatur auf Max. stellen**
6. **20 Minuten warten (bis die Mandeln vom Zucker umschlossen sind und braun geworden sind)**
7. **Wenn die Nüsse ihr Aussehen verändern und komplett mit Zucker überzogen sind (Nüsse glänzen), ist der Garprozess vollendet**
8. **Gerät ausschalten**
9. **Mit dem Handgriff (oben auf der Maschine) den Kesselinhalt auf eine Arbeitsfläche schütten**
10. **Produkt ca. 10 Minuten trocknen**

Info: Bevor eine weitere Produktion möglich ist, muss das Gerät 1-2 Minuten abkühlen
Achtung! Die Plastikgegenstände schmelzen am Topf, bitte alles mit einer Metallschaufel eingeben

Reinigung:

1. **Wasser in den Kessel füllen**
2. **Gerät anschalten und Wasser erhitzen (Zucker löst sich)**
3. **Gerät ausschalten**
4. **Wasser kurz abkühlen lassen und ausschütten**
5. **Gerät komplett abkühlen lassen**
6. **Mit warmen Wasser den Kessel von außen reinigen**
7. **Kessel und Gehäuse mit einem Tuch trocken reiben**

Haben Sie noch Fragen?

Tel.: 06352 - 700 850

www.eventdepot.de

Neu aus den USA!



Caramel Corn

Event Depot

Eventmodule ab Lager

Außerdem in unserem Sortiment:



Hüpfburgen, Skydancer, Pools, Ballons uvm...

Event Depot
Marco & Marcus Hans GbR
Behatonstraße 2
67297 Marnheim
Tel.: 06352 - 700 850
info@eventdepot.de
www.eventdepot.de