

Datenblatt zu Neumärker Stroopwaffel Wechselplattensatz für Thermocook



Produktbeschreibung

Die Stroopwaffel Wechselplatten für das Thermocook® System sind speziell für die Zubereitung der klassischen holländischen Stroopwaffeln entwickelt worden. Diese Wechselplatten ermöglichen es, Waffeln mit einem Karamellsirupkern in authentischer Qualität zu backen. Mit einer Backfläche von 250 x 250 mm und einer Waffelstärke von etwa 3 mm sind die Platten ideal für die Zubereitung dieser beliebten Spezialität. Gefertigt aus massivem Gusseisen, sorgen die Wechselplatten für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und damit für ein zuverlässiges Backergebnis. Die Stroopwaffeln können als Tassendeckel für Heißgetränke serviert werden, wobei der aufsteigende Dampf die Waffel und den Sirup auf die optimale Temperatur bringt. Diese Wechselplatten sind eine praktische Ergänzung für den Einsatz in Bistros, Cafés oder anderen gastronomischen Einrichtungen, die Ihren Gästen ein traditionelles holländisches Geschmackserlebnis bieten möchten.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Länge:	250 mm
Breite:	250 mm
Höhe:	3 mm
Gewicht	9 kg

[Zum Artikel: N32-40711](#)