Datenblatt zu Heartbreaker,Cuccina Magica Backgerät für Poffertjes in Herzform

50 Herz-Poffertjes pro Backgang – ganz ohne Wenden





Produktbeschreibung

Heartbreaker Cuccina Magica – Poffertjes in Herzform

50 Herz-Poffertjes pro Backgang – ganz ohne Wenden

Poffertjes müssen nicht immer rund sein. Mit dem **Heartbreaker Cuccina Magica** werden aus den klassischen kleinen niederländischen Teigkissen aufmerksamkeitsstarke **Poffertjes in Herzform**.

Das professionelle Backgerät besitzt zwei getrennt regelbare Backbereiche mit jeweils 25 Herzformen. Damit können **bis zu 50 Herz-Poffertjes gleichzeitig** gebacken werden. Der besondere technische Vorteil: Die Poffertjes müssen während des Backvorgangs **nicht einzeln gewendet werden**. Das spart Handgriffe, vereinfacht den Arbeitsablauf und macht den Heartbreaker gerade dort interessant, wo schnell und mit möglichst wenig Personal produziert werden soll.

Die beschichteten Backplatten erleichtern das Herauslösen der fertigen Herzen und reduzieren gleichzeitig den Reinigungsaufwand. Mit einer Gesamtleistung von lediglich **1,8 kW bei 230 V** lässt sich das Gerät außerdem wesentlich unkomplizierter in bestehende Verkaufskonzepte integrieren als viele leistungsstarke Backgeräte mit hohem Anschlusswert.

Der Heartbreaker ist deshalb weit mehr als eine ungewöhnliche Poffertjesplatte: Er verbindet rationelle Produktion mit einer Form, die sich hervorragend verkaufen, verschenken und thematisch inszenieren lässt.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Heartbreaker,Cuccina Magica Backgerät für Poffertjes in Herzform

50 Herz-Poffertjes pro Backgang – ganz ohne Wenden

- bis zu **50 Poffertjes in Herzform gleichzeitig**
- zwei Backbereiche mit jeweils 25 Herzformen
- beide Seiten getrennt einschaltbar und regelbar
- **kein Wenden der einzelnen Poffertjes erforderlich**
- beschichtete Backplatten
- einfaches Herauslösen der fertigen Herz-Poffertjes
- geringer Reinigungsaufwand
- nur **1,8 kW Gesamtleistung**
- Betrieb mit 230 V
- ideal als Ergänzungsgerät im bestehenden Verkaufsstand
- auch bei geringerem Bedarf wirtschaftlich nutzbar, da die Seiten getrennt betrieben werden können
- außergewöhnliche Alternative zu klassischen runden Poffertjes
- hoher Aufmerksamkeitswert im Schaubackbetrieb
- geeignet für Märkte, Cafés, Veranstaltungen, Catering und Erlebnisgastronomie
- ideal für Hochzeiten, Valentinstag, Muttertag und andere emotionale Anlässe
- hervorragend als kleine Zugabe zu Kaffee, Kakao, Punsch oder Glühwein
- passende Poffertjes-Backmischung und weiteres Zubehör bei EmK erhältlich
- bei EmK auch als Mietgerät verfügbar

Der entscheidende Vorteil: Poffertjes backen, ohne sie zu wenden

Wer klassische Poffertjes professionell herstellt, kennt einen der arbeitsintensivsten Schritte: Die kleinen Teiglinge müssen während des Backens gewendet werden.

Bei wenigen Portionen mag das charmant wirken. Bei hohem Gästeaufkommen wird daraus jedoch schnell ein erheblicher Arbeitsaufwand. Jeder einzelne Poffertje muss im richtigen Moment gedreht werden. Gleichzeitig muss bereits neuer Teig portioniert, fertige Ware ausgegeben und die nächste Bestellung vorbereitet werden.

Genau hier liegt ein wesentlicher Vorteil des Heartbreaker.

Die Herz-Poffertjes müssen nicht einzeln gewendet werden.

Dadurch wird der Arbeitsablauf deutlich einfacher. Teig einfüllen, backen, fertige Herzen entnehmen – und die nächste Charge kann vorbereitet werden.

Gerade bei Veranstaltungen, saisonalen Verkaufsständen oder in Betrieben mit wechselndem Personal ist dieser vereinfachte Ablauf interessant. Weniger einzelne Arbeitsschritte bedeuten weniger Fehlerquellen und ermöglichen es einer Bedienperson, neben dem Backgerät weitere Aufgaben zu übernehmen.

50 Herzen gleichzeitig – zwei Bereiche mit jeweils 25 Formen

Der Heartbreaker verfügt über **zwei getrennte Backeinheiten mit jeweils 25 Herzformen**.

Bei voller Auslastung entstehen somit bis zu:

50 Herz-Poffertjes pro Backgang.

Noch wichtiger für den praktischen Betrieb ist jedoch die getrennte Steuerung beider Seiten.

Ist wenig Betrieb, muss nicht zwingend die gesamte Backfläche genutzt werden. Eine Seite mit 25 Formen kann ausreichen.

Steigt die Nachfrage, wird die zweite Seite zugeschaltet.

Das ermöglicht eine bedarfsgerechte Nutzung des Gerätes und macht den Heartbreaker sowohl für kleinere Verkaufsaktionen als auch für deutlich höhere Absatzmengen interessant.

Reicht die Leistung für große Mengen Poffertjes?

Ja. Entscheidend ist bei einem Poffertjes-Gerät nicht allein eine möglichst hohe Kilowattzahl.

Der Heartbreaker kombiniert eine **Gesamtleistung von 1,8 kW** mit 50 gleichzeitig nutzbaren Formen und einem Arbeitsverfahren, bei dem das zeitaufwendige einzelne Wenden entfällt.

Damit lassen sich auch größere Mengen rationell produzieren.

Die tatsächlich erreichbare Stundenleistung hängt selbstverständlich unter anderem von der verwendeten Backmischung, Teigtemperatur, eingestellten Backtemperatur, Portioniergeschwindigkeit und dem gewünschten Bräunungsgrad ab. Eine pauschale Stückzahl pro Stunde wäre deshalb unseriös.

Der entscheidende praktische Vorteil bleibt: **Bis zu 50 Stück können parallel gebacken werden, ohne dass während des Backens 50 einzelne Poffertjes gewendet werden müssen.**

Nur 1,8 kW – interessant als zusätzliches Verkaufsprodukt

Ein weiterer Vorteil ist die vergleichsweise moderate elektrische Leistungsaufnahme.

Der Heartbreaker benötigt insgesamt lediglich **1,8 kW bei 230 V**.

Das macht ihn besonders interessant für Verkaufsstände und gastronomische Betriebe, in denen bereits andere elektrische Geräte betrieben werden und ein zusätzliches Produkt angeboten werden soll.

Selbstverständlich muss auch bei 1,8 kW geprüft werden, welche weiteren Verbraucher am jeweiligen Stromkreis angeschlossen sind. Der vergleichsweise geringe Anschlusswert erleichtert die Integration jedoch erheblich.

Datenblatt zu Heartbreaker,Cuccina Magica Backgerät für Poffertjes in Herzform

50 Herz-Poffertjes pro Backgang – ganz ohne Wenden

Der Heartbreaker eignet sich deshalb hervorragend als **Zusatzgerät**, mit dem ein bestehendes Sortiment ohne enorme zusätzliche technische Infrastruktur erweitert werden kann.

Beschichtete Backplatten – weniger Anhaften, einfacher reinigen

Beide Backbereiche sind beschichtet.

Das erleichtert einerseits das Herauslösen der kleinen Herz-Poffertjes und andererseits die tägliche Reinigung.

Gerade bei zuckerhaltigen Teigen ist eine pflegeleichte Oberfläche im professionellen Einsatz ein wichtiger Vorteil. Anhaftende Teigreste kosten Zeit und können das Backergebnis der nächsten Charge beeinträchtigen.

Nach dem Betrieb sollte das Gerät vollständig abkühlen. Lose Teigreste können anschließend schonend entfernt und die Backflächen entsprechend der Bedienungsanleitung gereinigt werden.

Auf scharfkantige Werkzeuge, Stahlwolle und stark scheuernde Reinigungsmittel sollte bei beschichteten Oberflächen verzichtet werden, damit die Beschichtung möglichst lange erhalten bleibt.

Poffertjes einmal ganz anders präsentieren

Der klassische Poffertje ist rund beziehungsweise leicht kissenförmig.

Genau deshalb fällt die Herzform sofort auf.

Der Geschmack kann vertraut bleiben – die Präsentation verändert sich vollständig.

Aus einem bekannten Produkt wird ein kleiner Blickfang, der sich hervorragend fotografieren und sichtbar präsentieren lässt. Gerade im Schaubackbetrieb entsteht daraus ein Verkaufsargument, das nicht erst mit einem langen Werbetext erklärt werden muss:

Das Herz versteht jeder.

Die Form funktioniert für Kinder ebenso wie für Erwachsene und kann sowohl verspielt als auch hochwertig präsentiert werden.

Poffertjes, die „von Herzen“ kommen

Die besondere Form eröffnet Möglichkeiten, die mit klassischen Poffertjes kaum umsetzbar sind.

Passende Aussagen für Aktionen und Präsentationen sind beispielsweise:

„Kommt von Herzen.“

„Herzlich willkommen!“

„Ein kleines Dankeschön von Herzen.“

„Für unsere Gäste mit Herz.“

„Liebe geht durch den Magen.“

Damit kann der Heartbreaker gezielt in saisonale Aktionen, Veranstaltungen und Werbekonzepte integriert werden.

Interessant ist das beispielsweise für:

- Hochzeiten
- Valentinstag
- Muttertag
- Geburtstage
- Jubiläen
- Betriebsfeiern
- Eröffnungen
- Dankeschön-Aktionen
- Weihnachtsmärkte
- Stadtfeste
- Cateringveranstaltungen
- Hotelbuffets
- Cafés und Bäckereien

Nicht immer verkaufen – Herz-Poffertjes funktionieren auch als Zugabe

Der wirtschaftliche Nutzen muss nicht ausschließlich darin bestehen, eine komplette Portion Herz-Poffertjes zu verkaufen.

Die kleinen Herzen eignen sich hervorragend als **Aufmerksamkeit zu einem bereits verkauften Produkt**.

Ein einzelnes Herz-Poffertje oder eine kleine Portion kann beispielsweise beigelegt werden zu:

Datenblatt zu Heartbreaker,Cuccina Magica Backgerät für Poffertjes in Herzform

50 Herz-Poffertjes pro Backgang – ganz ohne Wenden

- Kaffee
- Cappuccino
- Café Latte
- Trinkschokolade
- Tee
- Glühwein
- Kinderpunsch
- Eierpunsch
- Dessert
- Eisbecher

Aus einem gewöhnlichen Heißgetränk wird dadurch mit sehr geringem zusätzlichem Wareneinsatz ein Produkt mit sichtbarem Mehrwert.

Gerade bei hochwertigeren Getränken kann eine kleine essbare Aufmerksamkeit die Wahrnehmung des gesamten Angebots verbessern.

Statt eines industriell verpackten Kekses erhält der Gast beispielsweise ein frisch gebackenes kleines Herz.

Ein Dankeschön, das tatsächlich von Herzen kommt.

Perfekte Ergänzung zum klassischen Poffertjes-Verkauf

Der Heartbreaker muss klassische Poffertjes nicht ersetzen.

Im Gegenteil: Besonders interessant ist die Kombination.

Wer bereits traditionelle Poffertjes verkauft, kann Herz-Poffertjes als zweite Variante sichtbar daneben anbieten. Die ungewöhnliche Form zieht Aufmerksamkeit auf den Stand und unterstützt damit gleichzeitig den Verkauf des klassischen Produktes.

Ein Schild wie:

„Poffertjes gibt es bei uns auch mit Herz!“

reicht oft schon aus, um Neugier zu erzeugen.

So wird der Heartbreaker zum zusätzlichen Blickfang innerhalb eines bereits bestehenden Poffertjes-Konzeptes.

Gibt es Poffertjes auch in anderen Formen?

Ja.

Wer bei Poffertjes automatisch nur an kleine runde Teigkissen denkt, kennt den Heartbreaker noch nicht.

Mit diesem Gerät bietet EmK eine professionelle Alternative in **Herzform**.

Das eröffnet Gastronomen die Möglichkeit, sich sichtbar von einem klassischen Poffertjes-Angebot abzugrenzen.

Wer nach anderen Poffertjes-Formen, außergewöhnlichen Backformen oder besonderen Präsentationsmöglichkeiten sucht, sollte deshalb nicht nur nach einer normalen Poffertjesplatte suchen.

Sprechen Sie EmK an – wir beschäftigen uns seit vielen Jahren mit professioneller Backtechnik, Sonderformen und außergewöhnlichen Verkaufskonzepten.

Welche Backmischung eignet sich für den Heartbreaker?

Zu einem guten Backgerät gehört ein Teig, der zur Arbeitsweise des Gerätes passt.

EmK bietet passende professionelle **Poffertjes-Backmischungen von Bakers Secret** an. Die Mischungen sind für den gewerblichen Einsatz gedacht und ermöglichen eine standardisierte Teigherstellung mit reproduzierbaren Ergebnissen.

Das ist besonders wichtig, wenn unterschiedliche Mitarbeiter den Teig herstellen.

Eine professionelle Fertigbackmischung hilft dabei, Schwankungen bei Geschmack, Konsistenz und Verarbeitung zu reduzieren und vereinfacht gleichzeitig die Kalkulation.

Gerät und Backmischung können deshalb bei EmK als aufeinander abgestimmtes Konzept bezogen werden.

Wo kann ich Poffertjes-Mix kaufen?

Poffertjes-Backmischung erhalten Sie direkt bei EmK.

Das hat einen praktischen Vorteil: Sie kaufen nicht irgendwo einen Teig und irgendwo anders das Backgerät, sondern können bei Fragen zur Verarbeitung beide Komponenten gemeinsam betrachten.

EmK bietet neben der Technik professionelle Backmischungen, Zubehör und Beratung für Poffertjes an.

Wer also sucht nach:

- Poffertjes-Backmischung
- Poffertjes-Mix
- Poffertjes Fertigbackmischung
- Backmischung für Poffertjes
- professionellem Poffertjes-Teig
- Poffertjes-Mix für Gastronomie

Datenblatt zu Heartbreaker,Cuccina Magica Backgerät für Poffertjes in Herzform

50 Herz-Poffertjes pro Backgang – ganz ohne Wenden

findet bei EmK nicht nur die Mischung, sondern auch die dazu passende Technik.

Ein Gerät für Café, Marktstand und Erlebnisgastronomie

Durch die ungewöhnliche Form und die moderate Anschlussleistung lässt sich der Heartbreaker in sehr unterschiedliche Konzepte integrieren.

Café und Bäckerei

Ein kleines Herz als Beilage zum Kaffee oder zur Trinkschokolade schafft einen sympathischen Zusatznutzen und kann gleichzeitig auf ein separates Poffertjes-Angebot aufmerksam machen.

Weihnachtsmarkt

Zu Glühwein, Punsch oder heißer Schokolade passt ein frisch gebackenes Herz hervorragend. Besonders wirkungsvoll sind Aussagen wie „Ein Herz zu Ihrem Glühwein“ oder „Unser Dankeschön von Herzen“.

Hochzeit und Catering

Kaum eine Form passt besser zu einer Hochzeit als ein Herz. Die Poffertjes können Teil eines Dessertbuffets, einer Kaffeeausgabe oder einer eigenen kleinen Backstation sein.

Freizeitpark und Erlebnisgastronomie

Hier zählt neben dem Geschmack besonders die Optik. Ein Produkt, das anders aussieht als beim Wettbewerber, schafft Aufmerksamkeit und kann leichter zum Fotomotiv werden.

Klassischer Poffertjes-Stand

Die Herzform ergänzt das Standardsortiment und gibt Gästen einen zusätzlichen Grund, stehen zu bleiben und genauer hinzusehen.

Technische Daten – Heartbreaker Cuccina Magica

Geräteart: professionelles Poffertjes-Backgerät
Form: Herz
Kapazität: 50 Herz-Poffertjes pro Backgang
Aufteilung: 2 × 25 Herzformen
Backbereiche: zwei Seiten
Steuerung: beide Seiten getrennt einschaltbar und regelbar
Backplatten: beschichtet
Wenden der Poffertjes: nicht erforderlich
Anschluss: 230 V
Leistungsaufnahme gesamt: 1,8 kW
Breite: ca. 620 mm
Tiefe: ca. 375 mm
Höhe: ca. 170 mm
Gewicht: ca. 15 kg
EmK-Artikelnummer: GG014
Einsatzbereich: professionelle Gastronomie, Markt, Catering und Veranstaltung
Miete: bei EmK möglich

Zwei getrennte Backbereiche bieten mehr Flexibilität

Nicht jeder Verkaufstag beginnt mit einer Warteschlange.

Deshalb ist die getrennte Regelbarkeit der beiden Backbereiche praktisch.

Bei geringer Nachfrage nutzen Sie zunächst nur 25 Formen. Sobald der Absatz steigt, steht die zweite Seite zur Verfügung.

Das ermöglicht einen flexiblen Übergang zwischen geringer und hoher Auslastung.

Auch bei unterschiedlichen Arbeitsabläufen kann die Aufteilung hilfreich sein: Während auf einer Seite gebacken wird, kann auf der anderen beispielsweise bereits neu portioniert beziehungsweise die nächste Charge vorbereitet werden.

Heartbreaker kaufen oder zunächst mieten?

Der Heartbreaker ist bei EmK auch als Mietgerät verfügbar.

Das kann insbesondere interessant sein, wenn Sie:

- Poffertjes in Herzform zunächst testen möchten
- nur eine saisonale Veranstaltung planen
- den Heartbreaker für eine Hochzeit oder ein Event benötigen
- ein neues Verkaufskonzept ausprobieren möchten
- zunächst Erfahrungen mit dem Absatz sammeln möchten

Datenblatt zu Heartbreaker,Cuccina Magica Backgerät für Poffertjes in Herzform

50 Herz-Poffertjes pro Backgang – ganz ohne Wenden

Für regelmäßigen Einsatz ist der Kauf in vielen Fällen die sinnvollere Lösung. Für zeitlich begrenzte Projekte kann die Miete eine interessante Alternative sein.

Die aktuellen Mietkonditionen erhalten Sie direkt bei EmK.

FAQ – häufige Fragen zum Heartbreaker Poffertjes-Gerät

Was ist der Heartbreaker?

Der Heartbreaker ist ein professionelles elektrisches Backgerät zur Herstellung kleiner Poffertjes beziehungsweise Mini-Pfannkuchen in Herzform. Das Gerät besitzt insgesamt 50 Herzformen.

Wie viele Herz-Poffertjes kann ich gleichzeitig backen?

Bis zu 50 Stück. Das Gerät besteht aus zwei getrennten Bereichen mit jeweils 25 Herzformen.

Muss ich die Heartbreaker-Poffertjes wenden?

Nein. Genau darin liegt einer der wichtigsten technischen Vorteile des Gerätes. Die einzelnen Poffertjes müssen während des Backvorgangs nicht wie bei klassischen offenen Poffertjesplatten einzeln gewendet werden.

Kann ich nur eine Hälfte des Gerätes benutzen?

Ja. Die beiden Backbereiche sind getrennt einschaltbar und regelbar. Bei kleinerem Bedarf können Sie deshalb nur eine Seite mit 25 Formen betreiben.

Reichen 1,8 kW für professionelles Arbeiten aus?

Ja. Das Gerät ist für seine 50 Formen mit 1,8 kW ausgelegt. Durch das gleichzeitige Backen vieler Stücke und den Wegfall des manuellen Wendens eignet es sich auch für größere Produktionsmengen.

Wie viele Poffertjes produziert das Gerät pro Stunde?

Eine seriöse pauschale Stundenleistung lässt sich nicht allein aus der elektrischen Leistung ableiten. Sie hängt unter anderem von Backmischung, Teigtemperatur, Einstellung, Portioniergeschwindigkeit und gewünschter Bräunung ab. Pro Backgang können bis zu 50 Herz-Poffertjes hergestellt werden.

Brauche ich einen 400-V-Starkstromanschluss?

Nein. Der Heartbreaker arbeitet mit 230 V und einer Gesamtleistung von 1,8 kW. Die vorhandene elektrische Installation und weitere Verbraucher am Stromkreis müssen selbstverständlich berücksichtigt werden.

Sind die Backplatten beschichtet?

Ja. Die Beschichtung erleichtert das Herauslösen der fertigen Herzen und vereinfacht die Reinigung.

Wie reinige ich die beschichteten Backplatten?

Nach dem Ausschalten und vollständigen Abkühlen werden Teigreste schonend entfernt und die Backflächen entsprechend der Bedienungsanleitung gereinigt. Scharfkantige Werkzeuge, Stahlwolle und stark scheuernde Reinigungsmittel sollten auf beschichteten Flächen vermieden werden.

Gibt es Poffertjes auch in anderen Formen als rund?

Ja. Der Heartbreaker ist genau dafür gedacht. Statt der klassischen kleinen runden Poffertjes entstehen kleine Herzen.

Wo bekomme ich andere Poffertjes-Formen?

Sprechen Sie EmK an. Neben klassischen Poffertjesplatten beschäftigt sich EmK mit alternativen Backformen und besonderen Lösungen für die Erlebnisgastronomie.

Welche Backmischung brauche ich für den Heartbreaker?

EmK bietet professionelle Bakers Secret Poffertjes-Backmischung passend zum gastronomischen Einsatz an. Damit lassen sich die Herstellung vereinfachen und gleichbleibende Ergebnisse unterstützen.

Wo kann ich Poffertjes-Backmischung kaufen?

Direkt bei EmK. So erhalten Sie Backgerät, Backmischung, Zubehör und Beratung aus einer Hand.

Sind Herz-Poffertjes nur für den Verkauf als Portion gedacht?

Datenblatt zu Heartbreaker,Cuccina Magica Backgerät für Poffertjes in Herzform

50 Herz-Poffertjes pro Backgang – ganz ohne Wenden

Nein. Gerade als kleines Give-away oder als Beilage sind sie interessant. Ein Herz-Poffertje kann beispielsweise zu Kaffee, Kakao, Glühwein oder Punsch ausgegeben werden und aus einem normalen Produkt eine kleine Aufmerksamkeit machen.

Für welche Veranstaltungen eignet sich die Herzform?

Besonders gut für Hochzeiten, Valentinstag, Muttertag, Jubiläen, Eröffnungen, Weihnachtsmärkte und alle Aktionen, bei denen Begriffe wie „herzlich willkommen“ oder „kommt von Herzen“ eingesetzt werden können.

Eignet sich das Gerät auch zusätzlich zu einer normalen Poffertjesplatte?

Ja. Das ist sogar eine sehr interessante Kombination. Die Herzform schafft Aufmerksamkeit und kann gleichzeitig den Verkauf klassischer Poffertjes unterstützen.

Kann ich den Heartbreaker mieten?

Ja. Der Heartbreaker wird bei EmK auch als Mietgerät angeboten. Die aktuellen Mietbedingungen und Verfügbarkeiten können bei EmK angefragt werden.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Trend-Gastronomie, Eisdiele, Eiscafé etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten
Farbe:	Edelstahl
Produktbereich:	Poffertjes
Funktionsweise:	Elektro 230V
Hersteller:	Cucina Magica Gastrotechnik
Länge:	170 mm
Breite:	620 mm
Höhe:	375 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	1.8 kW

Zum Artikel: GG014