

Datenblatt zu Neumärker Thermocook Twin



Basisgerät für eine Vielzahl an Backplatten



Produktbeschreibung

Der Neumärker Thermocook Twin ist die erweiterte Version des bewährten Profi-Waffeleisens und bietet durch seine doppelte Kapazität eine noch höhere Effizienz und Flexibilität für den Einsatz in der Gastronomie. Dieses Gerät ist speziell dafür entwickelt, den vielfältigen Anforderungen im professionellen Umfeld gerecht zu werden, indem es eine außergewöhnliche Bandbreite an kulinarischen Möglichkeiten eröffnet. Mit seinen austauschbaren Backplatten bietet der Thermocook Twin eine Lösung für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten – von klassischen Waffeln und gefüllten Varianten bis hin zu herzhaften Crêpes, Donuts, Sandwiches und mehr. Durch seine 400-Volt-Technologie ist der Thermocook Twin leistungsstark und für den Dauerbetrieb in professionellen Küchen bestens geeignet. Die doppelte Kapazität ermöglicht es, auf beiden Seiten des Geräts unabhängig voneinander zu arbeiten, was die Zubereitungsgeschwindigkeit und Flexibilität erheblich steigert. Die 52 mitgelieferten Backplatten, aufgeteilt in zwei Sets, bieten eine Vielfalt an Formen und Designs, die es Ihnen erlauben, Ihr Speisenangebot abwechslungsreich und kreativ zu gestalten. Diese innovative Lösung unterstützt eine effiziente Nutzung des Geräts und optimiert die Arbeitsabläufe in Ihrer Küche. Der Thermocook Twin ist mit zwei Digitaltimern ausgestattet, die eine präzise Steuerung der Backzeiten ermöglichen. So haben Sie jederzeit die Kontrolle über die Zubereitung, was gleichbleibend hochwertige Ergebnisse garantiert. Das Gerät verfügt über zwei separate Thermostate, die eine exakte und gleichmäßige Wärmeverteilung sicherstellen, sodass Sie auf beiden Seiten unabhängig die Temperatur regulieren können. Das Edelstahlgehäuse des Thermocook Twin steht für Langlebigkeit und Stabilität im intensiven Gastronomiebetrieb. Die hochwertige Verarbeitung sorgt für eine pflegeleichte Handhabung und eine moderne, professionelle Optik, die in jede Küche passt. Durch die fest montierten Backplatten aus unbeschichtetem Grauguss wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet, die für eine konsistente Qualität bei jeder Zubereitung sorgt. Die höhenverstellbaren Füße des Geräts bieten Flexibilität bei der Platzierung auf unterschiedlichen Arbeitsflächen, um eine stabile und sichere Nutzung zu gewährleisten. Die Kontrollleuchten und der Ein-/Ausschalter ermöglichen eine intuitive Bedienung, sodass das Gerät problemlos in den Alltag eines gastronomischen Betriebs integriert werden kann. Bitte beachten Sie, dass der Thermocook Twin nicht für "Waffeln am Stiel" und bestimmte Crêpes-Backplatten geeignet ist. Backplatten und Portionierer sind nicht im Lieferumfang enthalten, was Ihnen die Möglichkeit gibt, diese je nach Bedarf individuell auszuwählen. Der Neumärker Thermocook Twin bietet somit eine erstklassige Lösung für alle gastronomischen Betriebe, die Flexibilität und Effizienz bei der Zubereitung ihrer Speisen suchen. Mit seiner robusten Bauweise und der enormen Vielseitigkeit ist dieses Gerät ein unverzichtbarer Helfer in der professionellen Küche und unterstützt Sie dabei, Ihre Gäste mit einer breiten Palette an frischen und kreativen Gerichten zu begeistern.

Datenblatt zu Neumärker Thermocook Twin



Basisgerät für eine Vielzahl an Backplatten

Produkteigenschaften

Farbe:	Edelstahl
Einsatzbereich - für welche Branche:	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
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	655 mm
Breite:	610 mm
Höhe:	275 mm
Spannung	400 V

[Zum Artikel: N12-40802DT](#)