Datenblatt zu Neumärker Crêpes Wechselplatten für Thermocook

Produktbeschreibung

Die Crêpes Wechselplatten für den Thermocook von Neumärker sind speziell für die schnelle und effiziente Zubereitung von Crêpes konzipiert. Mit einem Durchmesser von 300 mm bieten sie eine ausreichend große Fläche für die Herstellung dünner, traditioneller Crêpes. Die Platten bestehen aus massivem Aluminiumguss und sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen, was eine schnelle und einfache Handhabung sowie eine unkomplizierte Reinigung ermöglicht. Diese Wechselplatten sind ideal für den Einsatz in der Gastronomie, in der viel mit Aushilfen gearbeitet wird und keine großen Mengen benötigt werden. Eisdielen, Bistros und ähnliche Gastronomiebetriebe werden dankbar sein, dieses Hilfsmittel an die Hand zu bekommen. Dank der schnellen Zubereitung können Sie flexibel auf Kundenwünsche reagieren und frische Crêpes in kürzester Zeit anbieten. Der Backplattensatz bietet eine unkomplizierte Möglichkeit, das Angebot zu erweitern und neue Kaufanreize zu schaffen, ohne dass lange Wartezeiten entstehen. So können Sie Ihr Sortiment bereichern und Ihren Gästen eine schnelle und köstliche Option bieten.

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, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Länge:	321 mm
Breite:	357 mm
Höhe:	54 mm
Gewicht	6 kg
Durchmesser	300 mm

Zum Artikel: N31-40774