

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes



Produktbeschreibung

Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät für rechteckige XXL-Crêpes

Die **Neumärker La Crêperie XL** macht aus einem klassischen Crêpe ein außergewöhnliches Verkaufsprodukt. Statt der bekannten runden Form entstehen auf der fast einen Meter langen Backfläche rechteckige Crêpes, mehrere kleinere Portionen oder ein durchgehender langer XXL-Crêpe.

Am Markt wird das Gerät deshalb häufig als **1-Meter-Crêpesgerät**, **Meter-Crêpesmaschine** oder **XXL-Crêpesmaschine** bezeichnet. Ganz exakt misst die antihafbeschichtete Backfläche 987 × 200 mm. Damit kann ein durchgehender Crêpe von nahezu einem Meter Länge hergestellt werden.

Die besondere Form sorgt auf Jahrmärkten, Volksfesten, Weihnachtsmärkten, Streetfood-Veranstaltungen und in Erlebnisparks sofort für Aufmerksamkeit. Während ein runder Crêpe vielen Gästen bereits vertraut ist, weckt ein rechteckiger oder fast einen Meter langer Crêpe Neugier. Die Zubereitung wird zum sichtbaren Teil des Verkaufserlebnisses und kann dabei helfen, sich deutlich von benachbarten Verkaufsständen abzuheben.

Ein rollendes Teigverteilsystem trägt den Teig gleichmäßig und dünn auf die Backfläche auf. Nach Herstellerangabe sind mit der La Crêperie XL unter geeigneten Arbeitsbedingungen bis zu 240 rechteckige Mini-Crêpes beziehungsweise Portionen pro Stunde möglich. Alternativ können zusammenhängende lange Crêpes produziert, aufgerollt, gefüllt oder in einzelne Stücke geschnitten werden. Die Neumärker-Ausführung besitzt eine thermostatische Regelung, ein Edelstahlgehäuse, eine antihafbeschichtete Backplatte und einen 32-A-Stecker.

Die technische Grundlage der La-Crêperie-Baureihe stammt von einem italienischen Spezialisten für professionelle Snack- und Gastrotechnik. Der Hersteller kennzeichnet das System ausdrücklich als **100 % Made in Italy**. In Deutschland wird das hier beschriebene Modell unter der bekannten Marke Neumärker angeboten.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

- professionelle elektrische Crêpesmaschine für Gastronomie und mobilen Verkauf
- am Markt als 1-Meter-Crêpesgerät oder Meter-Crêpesmaschine bekannt
- 987 mm lange und 200 mm breite Backfläche
- Herstellung rechteckiger Crêpes statt der üblichen runden Form
- geeignet für mehrere kleinere Portionen oder einen durchgehenden langen Crêpe
- außergewöhnliche Präsentation mit hohem Aufmerksamkeitswert
- ideal für Jahrmärkte, Volksfeste, Weihnachtsmärkte und Streetfood-Events
- interessant für Freizeitparks, Erlebnisgastronomie, Eiscafés und Ausflugslokale
- besonders geeignet für Schausteller, Markthändler und ambulante Verkäufer
- rollendes Teigverteilsystem für einen gleichmäßigen Teigauftrag
- laut Hersteller bis zu 240 Mini-Crêpes beziehungsweise Portionen pro Stunde
- zusätzliche Serviermöglichkeiten als gerollter Crêpe oder Sushi-Crêpe
- süße und herzhaft-rezepturen möglich
- Rainbow-Crêpes können nach EmK-Praxiserfahrung hergestellt werden
- Bakers Secret Crêpes française wurde von EmK erfolgreich mit dem Gerät verarbeitet
- thermostatische Temperaturregelung
- antihafbeschichtete Backfläche
- Edelstahlgehäuse
- mit nur 264 mm Gerätetiefe vergleichsweise schmal
- 230-V-Ausführung mit 4,22 kW Leistung
- 32-A-Stecker für den professionellen Stromanschluss
- italienische Fertigung
- Finanzierung über Leasing, Mietkauf oder individuelle Lösungen bei EmK möglich
- Beratung zu Rezepturen, Verkaufskonzepten und Rainbow-Crêpes durch EmK

Die Angaben zur Leistung, Backfläche, Abmessung, Produktionskapazität und Ausstattung entsprechen der aktuellen Produktdarstellung von Neumärker.

Der rechteckige Crêpe fällt sofort auf

Der größte Unterschied zu einem klassischen Crêpesgerät ist auf den ersten Blick zu erkennen: Die Backfläche ist nicht rund, sondern lang und rechteckig.

Diese Form verändert nicht nur das Aussehen des fertigen Produktes. Sie eröffnet auch neue Möglichkeiten bei der Präsentation, beim Belegen und beim Portionieren. Der Crêpe kann beispielsweise:

- als langer XXL-Crêpe verkauft werden
- vollständig aufgerollt werden
- in mehrere kleinere Portionen geteilt werden
- in Scheiben geschnitten als Sushi-Crêpe angeboten werden
- süß oder herzhaft gefüllt werden
- mit mehreren unterschiedlichen Bereichen belegt werden
- als Rainbow-Crêpe gestaltet werden
- passend zu einem individuellen Veranstaltungskonzept dekoriert werden

Gerade im mobilen Verkauf entscheidet nicht allein der Geschmack darüber, ob Gäste an einem Stand stehen bleiben. Auch die sichtbare Zubereitung, die Größe des Produktes und eine überraschende Form spielen eine wichtige Rolle.

Ein nahezu einen Meter langer Crêpe ist erklärungsbedürftig – und genau das kann ein Vorteil sein. Gäste bleiben stehen, beobachten die Herstellung, fotografieren das Produkt und sprechen darüber. Damit eignet sich die La Crêperie XL besonders für Betreiber, die bewusst ein auffälliges und eigenständiges Verkaufskonzept entwickeln möchten.

Was bedeutet „1-Meter-Crêpe“ genau?

Die Bezeichnung **1-Meter-Crêpe** hat sich am Markt als verständlicher Verkaufs- und Suchbegriff etabliert.

Technisch betrachtet ist die Backfläche der Neumärker La Crêperie XL 987 mm lang. Sie misst damit knapp einen Meter. Der tatsächlich gebackene Crêpe kann je nach Teigmenge, Viskosität, Einstellung des Verteilsystems und gewünschtem Rand etwas kürzer ausfallen.

Die Bezeichnung „1-Meter-Crêpe“ sollte daher als marktübliche Produktbezeichnung verstanden werden und nicht als Garantie, dass jeder fertige Crêpe exakt 1.000 mm misst.

Gerade für die Kommunikation am Verkaufsstand ist der Begriff dennoch sehr wirkungsvoll. „Unser 1-Meter-Crêpe“ ist für Gäste wesentlich einprägsamer als eine rein technische Angabe wie „Crêpe von einer 987 mm langen Backfläche“.

Ein Gerät für XXL-Produkte und kleinere Portionen

Die La Crêperie XL muss nicht ausschließlich für einen einzigen langen Crêpe genutzt werden.

Auf der langen Fläche können auch mehrere rechteckige Mini-Crêpes beziehungsweise einzelne Portionen hergestellt werden. Dadurch lässt sich das Angebot an unterschiedliche Veranstaltungen und Zielgruppen anpassen.

Mögliche Verkaufskonzepte sind beispielsweise:

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

- ein kompletter langer Crêpe als Gemeinschaftsprodukt
- mehrere kleinere rechteckige Crêpes
- Crêpe-Rollen zum Mitnehmen
- geschnittene Sushi-Crêpes
- Probierportionen mit unterschiedlichen Füllungen
- süße und herzhaft Crêpes von derselben Geräteplattform
- farbige Rainbow-Crêpes
- saisonale Weihnachtsmarkt- oder Eventkreationen
- Produkte zum Teilen für Familien und Gruppen

Der Betreiber kann dadurch sowohl ein auffälliges XXL-Produkt als auch handliche Einzelportionen anbieten.

Besonders interessant für Schausteller und Marktkaufleute

Bei ambulanten Verkäufern ist die optische Abgrenzung vom Wettbewerb besonders wichtig. Auf vielen Veranstaltungen konkurrieren mehrere Anbieter mit ähnlichen Produkten um die Aufmerksamkeit der Besucher.

Mit einem rechteckigen oder fast einen Meter langen Crêpe entsteht ein Angebot, das nicht mit jedem klassischen Crêpesstand vergleichbar ist. Das kann insbesondere für folgende Betreiber interessant sein:

- Schausteller
- Marktkaufleute
- Weihnachtsmarktbesucher
- Betreiber von Verkaufswagen
- Streetfood-Anbieter
- Event-Caterer
- Freizeitpark-Gastronomen
- Betreiber saisonaler Verkaufsstände
- Ausflugslokale mit Außenverkauf
- Erlebnisgastronomie und Show-Bakery-Konzepte

Bei Bewerbungen um Veranstaltungen oder neue Standplätze kann ein ungewöhnliches Produktkonzept ein zusätzliches Argument sein. Veranstalter suchen häufig nach Angeboten, die das vorhandene Sortiment ergänzen und nicht nur bereits vertretene Produkte wiederholen.

Ein besonderer Crêpe allein garantiert selbstverständlich keinen Standplatz. Die abweichende Form, die sichtbare Herstellung und die Möglichkeit eines individuellen XXL-Konzeptes können jedoch dabei helfen, das eigene Angebot nachvollziehbar von klassischen Crêpesständen abzugrenzen.

Der XXL-Trend wird zum Verkaufskonzept

Außergewöhnlich große Lebensmittel sind nicht nur eine Frage der Portionsgröße. Sie funktionieren zugleich als Blickfang und Gesprächsanlass.

Ein langer Crêpe kann beispielsweise:

- gemeinsam von mehreren Personen gegessen werden
- als Familien- oder Gruppenprodukt angeboten werden
- in mehrere Geschmacksbereiche aufgeteilt werden
- mit verschiedenen Toppings belegt werden
- als Herausforderung oder Aktionsprodukt vermarktet werden
- für Fotos und kurze Videos inszeniert werden
- als saisonale Sonderkreation verkauft werden
- mit Namen, Firmenfarben oder Veranstaltungsthemen verbunden werden

Dabei sollte die Größe nicht zum Selbstzweck werden. Entscheidend ist, dass der Crêpe auch geschmacklich überzeugt, gut serviert werden kann und das Konzept in den Arbeitsablauf des Standes passt.

Die La Crêperie XL liefert dafür eine ungewöhnliche technische Grundlage.

Rollendes Teigverteilsystem statt klassischem Rundverteiler

Bei einem traditionellen Crêpesgerät wird eine Teigportion auf eine runde Platte gegeben und anschließend mit einem Teigverteiler kreisförmig ausgestrichen.

Die La Crêperie XL arbeitet nach einem anderen Prinzip. Das Teigverteilsystem wird über die langgezogene Backfläche bewegt und trägt den Teig dabei gleichmäßig und dünn auf.

Dieses System bietet mehrere Vorteile:

- der Teig wird über eine definierte Breite verteilt
- die lange rechteckige Form entsteht reproduzierbar
- das Arbeiten mit einem klassischen runden Verteiler entfällt
- mehrere gleichartige Portionen können vorbereitet werden
- der Teigauftrag wird für Gäste gut sichtbar
- die Herstellung eignet sich hervorragend für Show- und Erlebnisgastronomie

Wie bei jeder professionellen Backtechnik ist dennoch eine kurze Einarbeitung erforderlich. Teigkonsistenz, Temperatur, Geschwindigkeit des Verteilsystems und die gewünschte Produktstärke müssen aufeinander abgestimmt werden.

Die Technik erleichtert den gleichmäßigen Auftrag, ersetzt aber nicht die praktische Erfahrung des Bedienpersonals.

Bis zu 240 Portionen pro Stunde

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

Neumärker nennt für die La Crêperie XL eine mögliche Leistung von bis zu 240 Crêpes pro Stunde. Der italienische Hersteller nennt ebenfalls bis zu 240 Portionen innerhalb einer Stunde.

Diese Angabe bezieht sich auf eine entsprechend organisierte Produktion rechteckiger Mini-Crêpes beziehungsweise Portionen. Sie bedeutet nicht, dass unter allen Bedingungen 240 vollständige Crêpes von nahezu einem Meter Länge hergestellt werden können.

Die tatsächliche Leistung hängt unter anderem ab von:

- Größe der einzelnen Portionen
- Teigkonsistenz
- eingestellter Backtemperatur
- gewünschtem Bräunungsgrad
- Füllung und Dekoration
- Erfahrung des Personals
- Anzahl der Mitarbeiter
- Vorbereitung der Zutaten
- Geschwindigkeit beim Wenden und Entnehmen
- Organisation von Ausgabe und Bezahlung

Für einen hohen Durchsatz sollten Teig, Füllungen, Verpackungen und Serviermaterialien so angeordnet werden, dass unnötige Wege vermieden werden.

Kann jeder Crêpeteig verwendet werden?

Diese Frage wird EmK häufig gestellt. Eine pauschale Zusage für jeden beliebigen Teig wäre nicht seriös.

Ob ein Teig mit dem rollenden Verteilsystem funktioniert, hängt insbesondere von seiner Viskosität und seinem Fließverhalten ab. Auch enthaltene Zutaten, Quellzeit, Temperatur, Fettanteil und mögliche Stückchen können die Verarbeitung beeinflussen.

Ein sehr dünner Teig kann anders aus dem Verteilsystem austreten als vorgesehen. Ein zu dickflüssiger Teig kann sich möglicherweise nicht gleichmäßig verteilen lassen. Teige mit groben Bestandteilen sind für ein Dosier- und Verteilsystem grundsätzlich kritischer als glatte, homogene Rezepturen.

Deshalb gilt:

Nicht jeder theoretisch als Crêpeteig bezeichnete Teig kann ungeprüft für die La Crêperie XL empfohlen werden.

Vor dem professionellen Einsatz sollte die gewünschte Rezeptur deshalb praktisch getestet und bei Bedarf angepasst werden.

Mit Bakers Secret Crêpes francaise erfolgreich getestet

Für die **Bakers Secret Crêpes francaise** kann EmK eine deutlich konkretere Aussage treffen: Diese Backmischung wurde in der Praxis mit dem Gerät verarbeitet und funktioniert nach EmK-Erfahrung hervorragend.

Die Rezeptur ergibt einen homogenen und gut fließenden Teig, der sich dünn verteilen lässt. Die Mischung ist für den professionellen Gastronomieinsatz entwickelt und kann sowohl für süße als auch für herzhafte Crêpes verwendet werden.

Das Mischungsverhältnis beträgt bei der regulären Bakers-Secret-Mischung 1 kg Backmischung zu 1,3 Litern Wasser. Aus einem 10-kg-Sack lassen sich laut EmK – abhängig von Größe und Dosierung – etwa 230 bis 250 klassische Crêpes herstellen. Bei der La Crêperie XL verändert sich die tatsächliche Stückzahl entsprechend der gewählten Länge und Portionierung.

Der Einsatz einer standardisierten Profi-Backmischung hat gerade im mobilen Geschäft Vorteile:

- gleichbleibende Teigqualität
- reproduzierbare Viskosität
- einfache Vorbereitung
- weniger einzelne Zutaten
- geringerer Wiege- und Dosieraufwand
- leichteres Anlernen wechselnder Mitarbeiter
- kalkulierbarere Wareneinsätze
- konstante Ergebnisse über mehrere Veranstaltungstage

Eigene Rezepturen bleiben selbstverständlich möglich. Sie sollten jedoch vor dem ersten großen Einsatz unter realistischen Produktionsbedingungen geprüft werden.

Rainbow-Crêpes mit der La Crêperie XL

Auch **Rainbow-Crêpes** können mit der Neumärker La Crêperie XL hergestellt werden.

Dabei wird farbiger Crêpeteig so aufgetragen, dass beim fertigen Produkt mehrere sichtbare Farbbereiche entstehen. Die rechteckige und langgezogene Form bietet dafür besonders interessante Gestaltungsmöglichkeiten.

EmK beschäftigt sich seit Jahren mit Rainbow-Crêpes und zeigt in Praxisseminaren, wie farbige Crêpes vorbereitet, gebacken und präsentiert werden. Die EmK Akademie nennt Rainbow-Crêpes ausdrücklich als Bestandteil der praktischen Crêpes- und Galettes-Schulungen. Zudem bietet EmK ein Rainbow-Crêpes-Starterpaket an, das auf die Verwendung mit Bakers Secret Crêpes francaise abgestimmt ist.

Mögliche Anwendungen sind:

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

- klassische Regenbogenfarben
- Vereins- oder Stadtfarben
- Weihnachtsfarben
- Länderfarben
- Firmenfarben
- Farben einer Veranstaltung
- saisonale Sondereditionen
- individuelle Kombinationen für Freizeitparks

Für reproduzierbare Ergebnisse sollten Farbkonzentrate, Grundteig, Dosierung und Arbeitsablauf vorher gemeinsam getestet werden.

Süße und herzhafte Crêpes

Die ungewöhnliche Form ist nicht auf süße Produkte beschränkt.

Die La Crêperie XL kann grundsätzlich auch für herzhafte Crêpeskonzepte genutzt werden, sofern der eingesetzte Teig mit dem Verteilsystem harmoniert.

Süße Varianten sind beispielsweise:

- Zimt und Zucker
- Nuss-Nougat-Creme
- Apfel und Zimt
- Banane und Schokolade
- Karamell
- Pistazie
- Beeren und Creme
- Spekulatius- oder Weihnachtsfüllungen
- Rainbow-Crêpes

Herzhafte Varianten können unter anderem kombiniert werden mit:

- Käse
- Schinken
- Gemüse
- Kräutercremes
- Pilzen
- Tomate und Mozzarella
- herzhaften Aufstrichen
- saisonalen Füllungen

Bei umfangreichen Füllungen sollte darauf geachtet werden, dass der fertige Crêpe weiterhin sicher gewendet, gerollt und ausgegeben werden kann.

Sushi-Crêpes als zusätzliche Produktidee

Die rechteckige Form eignet sich besonders gut zum Aufrollen.

Der Crêpe kann nach dem Backen gefüllt, eng gerollt und anschließend in einzelne Scheiben geschnitten werden. Dadurch entsteht eine Präsentationsform, die Neumärker als **Sushi-Crêpes** beschreibt.

Diese Form kann interessant sein für:

- Probiersteller
- Dessertvariationen
- Kinderportionen
- Fingerfood
- Catering
- Buffets
- Eiscafés
- geteilte Portionen
- Kombinationen verschiedener Füllungen

Die Bezeichnung bezieht sich auf die gerollte und geschnittene Form. Mit klassischem Sushi muss die Rezeptur nicht zwangsläufig etwas zu tun haben.

Made in Italy unter der Marke Neumärker

Neumärker gehört zu den bekannten Marken für professionelle Waffel-, Crêpes- und Snacktechnik.

Die La Crêperie XL wird nicht als klassisches rundes Neumärker-Crêpeseisen in Deutschland gefertigt. Die technische La-Crêperie-Plattform stammt aus Italien. Der zugrunde liegende Hersteller Techfood by Sogabe hat seinen Sitz in Castelnovo di Sotto und kennzeichnet das Produkt mit „100 % Made in Italy“.

Damit verbindet das Gerät:

- eine etablierte Vermarktung unter der Marke Neumärker
- italienische Entwicklung und Fertigung
- eine besondere technische Lösung für rechteckige Crêpes
- professionelle Auslegung für Gastronomie und Streetfood

Für den Käufer bleiben die von EmK angebotene Beratung, Beschaffung und Betreuung entscheidend.

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes Schmal in der Tiefe, aber lang in der Breite

Die La Crêperie XL benötigt aufgrund ihrer besonderen Bauform eine ausreichend breite Arbeitsfläche.

Mit einer Gerätebreite von 1.435 mm ist sie deutlich länger als ein klassisches Rundgerät. Gleichzeitig beträgt die Tiefe laut Neumärker nur 264 mm. Das Gerät ist damit lang, aber vergleichsweise schmal.

Für die Planung eines Standes oder Verkaufswagens sollten berücksichtigt werden:

- mindestens 1.435 mm Gerätebreite
- zusätzlicher Platz für sichere Bedienung
- Freiraum für das Teigverteilsystem
- Arbeitsfläche zum Befüllen und Entnehmen
- Platz für Zutaten und Toppings
- Ablage für fertige Crêpes
- hitzebeständiger und tragfähiger Untergrund
- erreichbarer Stromanschluss
- ausreichender Abstand zu brennbaren Materialien
- geschützte Anordnung von Kabel und Stecker

Vor dem Kauf empfiehlt es sich, die vorhandene Arbeitsfläche nicht nur nachzumessen, sondern den vollständigen Arbeitsablauf gedanklich oder mit einer Schablone zu planen.

230 Volt bedeutet nicht automatisch Schuko-Steckdose

Die La Crêperie XL arbeitet laut Neumärker mit 230 V und einer elektrischen Leistung von 4,22 kW.

Aufgrund dieser Leistung wird das Gerät mit einem 32-A-Stecker angegeben. Es handelt sich deshalb nicht um ein Gerät, das ungeprüft an jede gewöhnliche Haushaltssteckdose angeschlossen werden sollte.

Vor dem Einsatz müssen geklärt werden:

- welche geeignete Steckdose am Standort vorhanden ist
- wie der Stromkreis abgesichert ist
- ob weitere leistungsstarke Geräte am selben Anschluss betrieben werden
- welche Vorgaben der Markt- oder Veranstaltungsbetreiber macht
- ob Verlängerungsleitungen ausreichend dimensioniert und zugelassen sind
- ob ein Elektrofachbetrieb den Anschluss prüfen muss

Gerade auf Weihnachtsmärkten, Jahrmärkten und mobilen Veranstaltungen sollte die benötigte Anschlussleistung bereits bei der Standplanung angemeldet werden.

Ein Adapter macht aus einer ungeeigneten Stromversorgung keinen geeigneten Anschluss.

Antihafbeschichtete Backfläche

Die Backplatte ist antihafbeschichtet. Dadurch kann sich der dünne Crêpe von der Backfläche lösen und weiterverarbeitet werden.

Für den Erhalt der Beschichtung ist eine sachgerechte Behandlung entscheidend.

Neumärker weist ausdrücklich darauf hin, dass auf der Backplatte nicht mit Metallwerkzeugen gearbeitet werden darf. Scharfkantige Wender, Messer, Schaber oder andere Metallgegenstände können die Beschichtung beschädigen. Optische Unregelmäßigkeiten der Oberfläche gelten laut Hersteller nicht automatisch als funktioneller Mangel.

Empfohlen werden ausschließlich geeignete, hitzebeständige und für beschichtete Flächen freigegebene Werkzeuge.

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und ausreichend abgekühlt sein.

Die genauen Reinigungsangaben der Bedienungsanleitung haben Vorrang. Grundsätzlich sollte vermieden werden, die beschichtete Backfläche mit aggressiven Scheuermitteln, scharfkantigen Gegenständen oder ungeeigneten Bürsten zu behandeln.

Wichtig sind insbesondere:

- Teigreste regelmäßig entfernen
- Verteilsystem nach Gebrauch sorgfältig reinigen
- keine Metallwerkzeuge auf der Backfläche verwenden
- keine Beschichtung abkratzen
- keine elektrischen Bauteile mit Wasser übergießen
- Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen
- Reinigungsmittel vollständig entfernen
- bewegliche Teile auf freie Funktion kontrollieren
- Gerät vor Transport vollständig abkühlen lassen

Ein sauberer und gleichmäßig arbeitender Teigverteiler ist für reproduzierbare Ergebnisse ebenso wichtig wie die gepflegte Backfläche.

Finanzierung über EmK

Die Anschaffung einer professionellen Spezialmaschine muss nicht zwingend vollständig aus der laufenden Liquidität bezahlt werden.

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

EmK bietet für Gastrotechnik unterschiedliche Finanzierungsmöglichkeiten an. Dazu gehören unter anderem:

- Leasing
- Mietkauf
- individuelle saisonale Finanzierungslösungen
- Zielkauf nach Vereinbarung
- Miete mit späterer Übernahmemöglichkeit bei geeigneten Produkten

Beim Mietkauf können die Investitionskosten auf monatliche Raten verteilt werden. Beim Leasing bleibt das Gerät während der Vertragslaufzeit grundsätzlich beim Leasinggeber bilanziert; die konkrete steuerliche Behandlung sollte mit dem eigenen Steuerberater abgestimmt werden. EmK beschreibt Laufzeiten und Finanzierungsmodelle für Gastrotechnik ausführlich auf der eigenen Finanzierungsseite.

Für die Neumärker La Crêperie XL kann nach EmK-Angabe eine monatliche Finanzierung **ab 39 €** möglich sein.*

Das ist besonders für saisonal arbeitende Betriebe interessant, die ihre Liquidität für Wareneinkauf, Standgebühren, Personal und laufende Veranstaltungskosten erhalten möchten.

* Unverbindliches Finanzierungsbeispiel. Die tatsächliche Rate hängt unter anderem von Gerätepreis, Laufzeit, möglicher Sonderzahlung, Restwert, Bonität und Annahme durch den Finanzierungspartner ab. Vor Veröffentlichung sollte ergänzt werden, ob die genannte Rate netto oder brutto ausgewiesen wird.

Die La Crêperie XL in einem vollständigen Verkaufskonzept

Das Gerät allein ist die technische Grundlage. Für einen erfolgreichen professionellen Einsatz werden weitere Komponenten benötigt.

Dazu können gehören:

- geeignete Crêpes-Backmischung
- Teigbehälter und Vorbereitungstechnik
- Zutatenbehälter
- hitzebeständige Wender
- geeignete Servierverpackungen
- Toppings und Füllungen
- Arbeits- und Ablageflächen
- Preis- und Angebotsschilder
- Kühlung für empfindliche Zutaten
- hygienische Handwaschmöglichkeit
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- ausreichende Stromversorgung
- verkaufsfördernde Werbemittel
- Rainbow-Crêpes-Zubehör
- Schulung des Bedienpersonals

EmK kann deshalb nicht nur das Gerät liefern, sondern auch bei Rezeptur, Zubehör, Finanzierung, Präsentation und Aufbau eines vollständigen Crêpeskonzeptes unterstützen.

Warum die Neumärker La Crêperie XL bei EmK kaufen?

EmK betrachtet die La Crêperie XL nicht nur als einzelnes Gastrogerät.

Entscheidend ist, was der Betreiber mit der Technik verkaufen möchte und wie das Produkt unter realistischen Bedingungen hergestellt wird.

EmK unterstützt unter anderem bei folgenden Fragen:

- Passt das Gerät in meinen Verkaufsstand?
- Ist der vorhandene Stromanschluss ausreichend?
- Welche Teigkonsistenz wird benötigt?
- Welche Backmischung wurde erfolgreich getestet?
- Wie können Rainbow-Crêpes hergestellt werden?
- Welche süßen und herzhaften Konzepte sind möglich?
- Welche Verpackung eignet sich für lange Crêpes?
- Wie lässt sich das Gerät finanzieren?
- Wie kann sich mein Stand vom Wettbewerb abheben?
- Welche Werbemittel unterstützen den Verkauf?
- Welche Arbeitsabläufe sind bei hohem Besucherandrang sinnvoll?

Hinzu kommen die EmK Akademie, praktische Crêpes- und Galettes-Schulungen sowie die Erfahrung mit professionellen Backmischungen und erlebnisorientierten Gastronomiekonzepten.

Wichtige Hinweise zur sicheren Verwendung

Die La Crêperie XL ist ein professionelles Elektrogerät und darf nur bestimmungsgemäß sowie durch eingewiesenes Personal eingesetzt werden.

Neumärker weist unter anderem auf folgende Gefahren hin:

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

- heiße Oberflächen und Verbrennungsgefahr
- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen
- ausschließlich auf hitzebeständigem Untergrund verwenden
- Abstand zu brennbaren Materialien einhalten
- mögliche Quetschstellen am beweglichen System
- Gefahr eines elektrischen Schlages
- nur mit geeigneter Stromversorgung betreiben

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Bedienungsanleitung, Sicherheitsinformationen und Anschlussvoraussetzungen vollständig geprüft werden.

Technische Daten – Neumärker La Crêperie XL

- **Marke:** Neumärker
- **Produktbezeichnung:** La Crêperie XL
- **Gerätetyp:** elektrische Profi-Crêpesmaschine
- **Artikelnummer:** 05-40828
- **EAN:** 4022955014198
- **Herstellungsland der technischen Plattform:** Italien
- **Verwendung:** rechteckige Mini-Crêpes und durchgehende lange Crêpes
- **marktübliche Bezeichnung:** 1-Meter-Crêpesgerät
- **Teigauftrag:** rollendes Teigverteilsystem
- **Backfläche:** ca. 987 × 200 mm
- **Gehäuse:** Edelstahl
- **Backplatte:** antihafbeschichtet
- **Temperatursteuerung:** thermostatisch
- **mögliche Produktionsleistung:** bis zu 240 Mini-Crêpes beziehungsweise Portionen pro Stunde
- **Spannung:** 230 V
- **Netzfrequenz:** 50 Hz
- **elektrische Leistung:** 4,22 kW
- **Anschluss:** 32-A-Stecker
- **Abmessungen B × T × H:** ca. 1.435 × 264 × 238 mm
- **Nettogewicht:** ca. 25 kg
- **Verwendung von Metallwerkzeugen:** nicht zulässig
- **Einsatzbereich:** professionelle Gastronomie
- **typische Einsatzorte:** Jahrmarkt, Volksfest, Weihnachtsmarkt, Streetfood, Freizeitpark, Catering und Erlebnisastronomie

Die technischen Daten basieren auf der aktuellen Neumärker-Produktseite für die Artikelnummer 05-40828.

FAQ – Fragen zur Neumärker La Crêperie XL

Was ist die Neumärker La Crêperie XL?

Die La Crêperie XL ist eine professionelle elektrische Crêpesmaschine mit einer langen rechteckigen Backfläche.

Sie eignet sich für rechteckige Mini-Crêpes, gerollte Crêpes und einen durchgehenden Crêpe von nahezu einem Meter Länge.

Ist das ein echtes 1-Meter-Crêpesgerät?

Am Markt wird die Maschine häufig als 1-Meter-Crêpesgerät bezeichnet.

Die tatsächliche Backfläche ist 987 mm lang. Sie liegt damit knapp unter einem Meter. Der fertige Crêpe kann abhängig von Teigmenge und Verarbeitung etwas kürzer sein.

Wie lang ist die Backfläche?

Die nutzbare Backfläche misst nach Neumärker-Angabe 987 × 200 mm.

Kann man damit einen durchgehenden langen Crêpe backen?

Ja. Statt einzelner kleiner Portionen kann auf der Backfläche ein zusammenhängender langer Crêpe hergestellt werden.

Kann man auch kleine Crêpes produzieren?

Ja. Die Maschine ist ausdrücklich für rechteckige Mini-Crêpes beziehungsweise einzelne Portionen vorgesehen.

Die lange Fläche kann entsprechend unterteilt werden.

Wie viele Crêpes schafft die Maschine pro Stunde?

Der Hersteller nennt bis zu 240 Mini-Crêpes beziehungsweise Portionen pro Stunde.

Die tatsächliche Leistung hängt von Größe, Rezeptur, Backzeit, Personal und Arbeitsorganisation ab. Die Angabe bedeutet nicht 240 vollständige Ein-Meter-Crêpes pro Stunde.

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

Für welche Veranstaltungen ist das Gerät geeignet?

Die La Crêperie XL eignet sich besonders für:

- Jahrmärkte
- Volksfeste
- Weihnachtsmärkte
- Streetfood-Festivals
- Freizeitparks
- Erlebnisparks
- Stadtfeste
- Event-Catering
- Ausflugslokale
- Verkaufswagen

Warum ist das Gerät für Schausteller interessant?

Der rechteckige beziehungsweise lange Crêpe unterscheidet sich sichtbar von einem klassischen runden Crêpe.

Damit kann ein Betreiber ein eigenständiges Verkaufskonzept entwickeln und sich gegenüber anderen Crêpesständen besser abgrenzen.

Verbessert das Gerät die Chancen auf einen Standplatz?

Eine Garantie dafür gibt es nicht.

Ein ungewöhnliches Produkt kann bei einer Veranstaltungsbewerbung jedoch ein zusätzliches Argument sein, wenn der Veranstalter nach neuen Konzepten und einer abwechslungsreichen Angebotsstruktur sucht.

Funktioniert jeder Crêpeteig in der La Crêperie XL?

Das kann nicht pauschal zugesagt werden.

Die Verarbeitbarkeit hängt insbesondere von der Viskosität und dem Fließverhalten des Teiges ab. Eigene Rezepturen sollten vor dem professionellen Einsatz getestet werden.

Welche Backmischung empfiehlt EmK?

EmK hat mit der Bakers Secret Crêpes française sehr gute praktische Erfahrungen gemacht.

Die Mischung ergibt einen homogenen, gut fließenden Teig und funktioniert nach EmK-Erfahrung hervorragend mit dem Gerät.

Kann man mit der La Crêperie XL Rainbow-Crêpes herstellen?

Ja. Rainbow-Crêpes können mit der Maschine hergestellt werden.

EmK zeigt in praktischen Crêpes-Seminaren, wie farbige Teige vorbereitet, aufgetragen und verarbeitet werden.

Sind auch herzhaftes Crêpes möglich?

Ja, sofern die verwendete Teigrezeptur für das Verteilsystem geeignet ist.

Der rechteckige Crêpe kann mit Käse, Schinken, Gemüse und anderen herzhaften Zutaten kombiniert werden.

Was sind Sushi-Crêpes?

Dabei wird ein rechteckiger Crêpe gefüllt, zusammengerollt und anschließend in einzelne Scheiben geschnitten.

Die Bezeichnung bezieht sich auf die servierte Rollenform.

Wird das Gerät wirklich in Italien hergestellt?

Die technische La-Crêperie-Plattform stammt von Techfood by Sogabe in Italien. Der Hersteller bezeichnet das System als 100 % Made in Italy.

In Deutschland wird das hier beschriebene Gerät unter der Marke Neumärker angeboten.

Benötigt die Maschine viel Platz?

Das Gerät ist 1.435 mm breit, aber nur 264 mm tief.

Es benötigt deshalb eine lange Arbeitsfläche, ragt jedoch vergleichsweise wenig in die Tiefe.

Kann ich das Gerät an eine normale Steckdose anschließen?

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

Das darf nicht vorausgesetzt werden.

Obwohl das Gerät mit 230 V arbeitet, beträgt die Leistung 4,22 kW. Neumärker gibt einen 32-A-Stecker an. Der vorgesehene Anschluss und die Absicherung müssen vor dem Einsatz geprüft werden.

Kann ich die Maschine mit einem Adapter betreiben?

Ein Adapter ersetzt keine ausreichend dimensionierte und fachgerecht abgesicherte Stromversorgung.

Der Anschluss sollte insbesondere bei mobilen Veranstaltungen mit dem Veranstalter beziehungsweise einer Elektrofachkraft abgestimmt werden.

Darf ich Metallwerkzeuge auf der Backplatte verwenden?

Nein.

Neumärker weist ausdrücklich darauf hin, dass die antihafbeschichtete Backplatte nicht mit Metallwerkzeugen bearbeitet werden darf.

Sind optische Unregelmäßigkeiten auf der Backplatte ein Mangel?

Nicht zwangsläufig.

Nach Herstellerangabe stellen rein optische Unregelmäßigkeiten auf der beschichteten Backfläche nicht automatisch einen funktionellen Mangel dar.

Benötigt die La Crêperie XL eine Abzugshaube?

Der italienische Hersteller beschreibt das System aufgrund der beschichteten Backfläche als besonders rauch- und geruchsarm und bewirbt es als ohne zusätzliche Haube betreibbar.

Ob am konkreten Standort tatsächlich keine Abluftanlage erforderlich ist, hängt jedoch von den örtlichen Vorgaben, dem Nutzungskonzept, den verwendeten Zutaten und den Anforderungen des Veranstalters beziehungsweise der zuständigen Behörden ab.

Kann ich die La Crêperie XL leasen?

Ja. EmK bietet für professionelle Gastrotechnik Leasing- und Mietkaufösungen an.

Nach EmK-Angabe kann eine Finanzierung der Maschine bei entsprechender Vertragsgestaltung ab 39 € monatlich möglich sein. Maßgeblich ist immer das individuelle Finanzierungsangebot.

Welche weiteren Finanzierungsmöglichkeiten gibt es?

Neben Leasing kommen je nach Vereinbarung Mietkauf, Zielkauf, saisonal angepasste Lösungen oder andere individuelle Finanzierungsmodelle infrage.

Warum sollte ich das Gerät bei EmK kaufen?

EmK bietet nicht nur die Technik, sondern unterstützt auch bei:

- geeigneter Backmischung
- Teigkonsistenz
- Rainbow-Crêpes
- Finanzierung
- Stand- und Verkaufskonzept
- Zubehör
- Werbemitteln
- Praxisseminaren
- persönlicher Beratung

Datenblatt zu Neumärker La Crêperie XL – 1-Meter-Crêpesgerät



Spezial-Crêpes-Gerät für rechteckige XXL-Crêpes

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielfeld etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar
Produktbereich:	Crêpes
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Elektro 230V
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	4.22 kW
Gewicht	30 kg

[Zum Artikel: N05-40828](#)