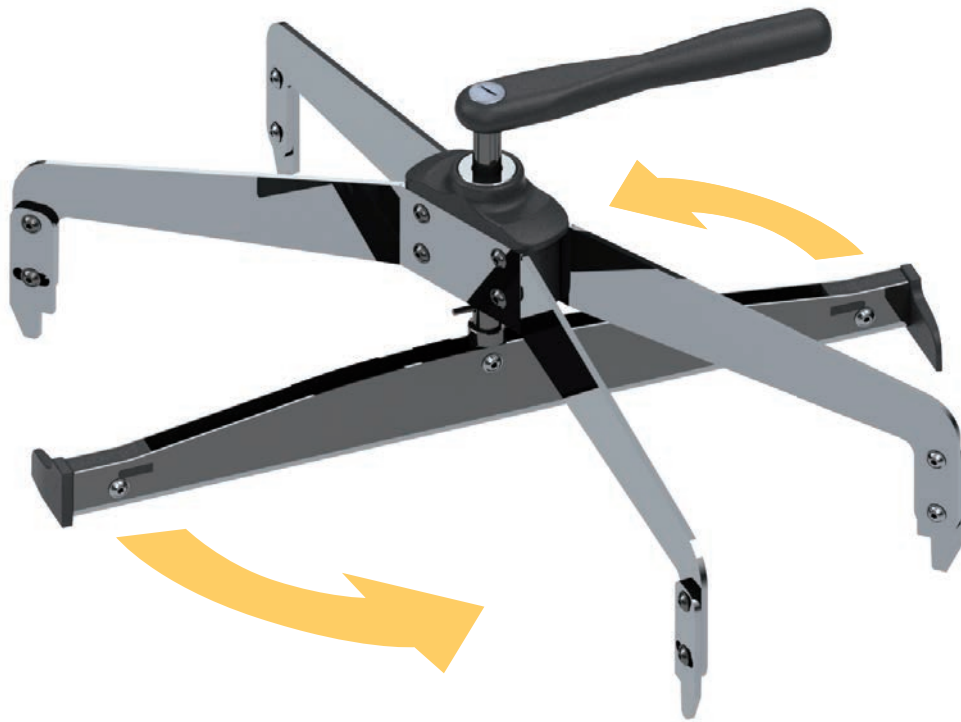


Crêpesverteiler-System

Perfekte Crêpes, einfach und schnell!



**Schnelle und einfache Verteilung des Teiges.
Perfekte Crêpes ohne Übung.
Einheitlich dünne Crêpes.
Einstellbare Stärke der Crêpes.**

Mit dem neuen Crêpesverteiler-System von Neumärker gelingt Ihnen die Zubereitung von Crêpes spielend einfach. Besonders bei häufig wechselndem Personal ein Garant für eine einheitliche Produktqualität.

Neumärker[®]

Qualität durch Erfahrung

Crêpesverteiler-System

Perfekte Crêpes, einfach und schnell!

Neumärker[®]

Crêpes-Verteiler-System

- zum schnellen und gleichmäßigen Verteilen von Teig auf der Crêpesplatte
- perfekte Crêpes auch bei ungeübten Anwendern
- einheitlich dünne Crêpes selbst bei wechselndem Personal
- Stärke der Crêpes einstellbar
- Edelstahl mit Kunststoffteilen
- für Crêpesplatten mit einem Durchmesser von 400 mm
- inkl. Wasserwanne zum zwischenzeitlichen Absetzen des Crêpesverteilers

Maße 402 x 380 x 181 mm

Gewicht 1,4 kg

Art.-Nr. 05-90071



Hier geht's
zum Video



Teig mit der Kelle auf die heiÙe Crêpesplatte geben.



Das Crêpesverteiler-System aufsetzen.



Den Teig durch Drehen des Hebels gleichmäßig verteilen.



Den Crêpesverteiler wieder in der Wasserwanne abstellen.

Ihr Neumärker-Fachhändler:

Qualität durch Erfahrung

Gegründet im Jahr 1894 verfügt Neumärker über ein großes Know-How in vielen Bereichen der Gastronomie und entwickelt Lösungen, die in unsere moderne Welt passen, ohne die Verlässlichkeit und den Service des Familienunternehmens zu vernachlässigen. Neumärker ist immer ein Kennzeichen für Erfahrung, Innovation und Qualität.

Neumärker GmbH & Co. KG - Lohstraße 13 - 58675 Hemer
www.neumaerker.de - info@neumaerker.de