



## Das Konzept: 100% frisches Eis

Einfacher geht es nicht! Unser fertiger Eis Teppanyaki Ready-Mix muss nur mit Milch angerührt werden. So kann zwischendurch schnell neue Eismasse nachproduziert werden.

**Eis Teppanyaki Ready-Mix**  
Inhalt 2,1 kg,  
für ca. 90 Portionen.



Art.-Nr.  
01-10100-00

**Dosierer**  
Inhalt 800 ml,  
geeignet für den  
Geschirrspüler.



Art.-Nr.  
06-10100-00

**Spachtel**  
Edelstahl  
mit Holzgriff.



Art.-Nr.  
00-90040

## Vorteile für Ihren Erfolg



**Qualität kommunizieren:**  
Zubereitung mit frischen Zutaten



**Show-Effekt:**  
Handwerkliche Herstellung  
als Besuchermagnet



**Individualisierung:**  
Ihre Kunden können die Zutaten  
auswählen



**Vertrauen schaffen:**  
Zubereitung vor den Augen der Kunden



**Differenzierung vom Wettbewerb**  
durch einzigartige Zubereitung



**Hygiene:**  
Leicht zu reinigende Edelstahloberfläche



**Wenig Platzbedarf:**  
Ideal für Street Food



**Kostensparend:**  
Keine Vitrine für verschiedene  
Eissorten benötigt

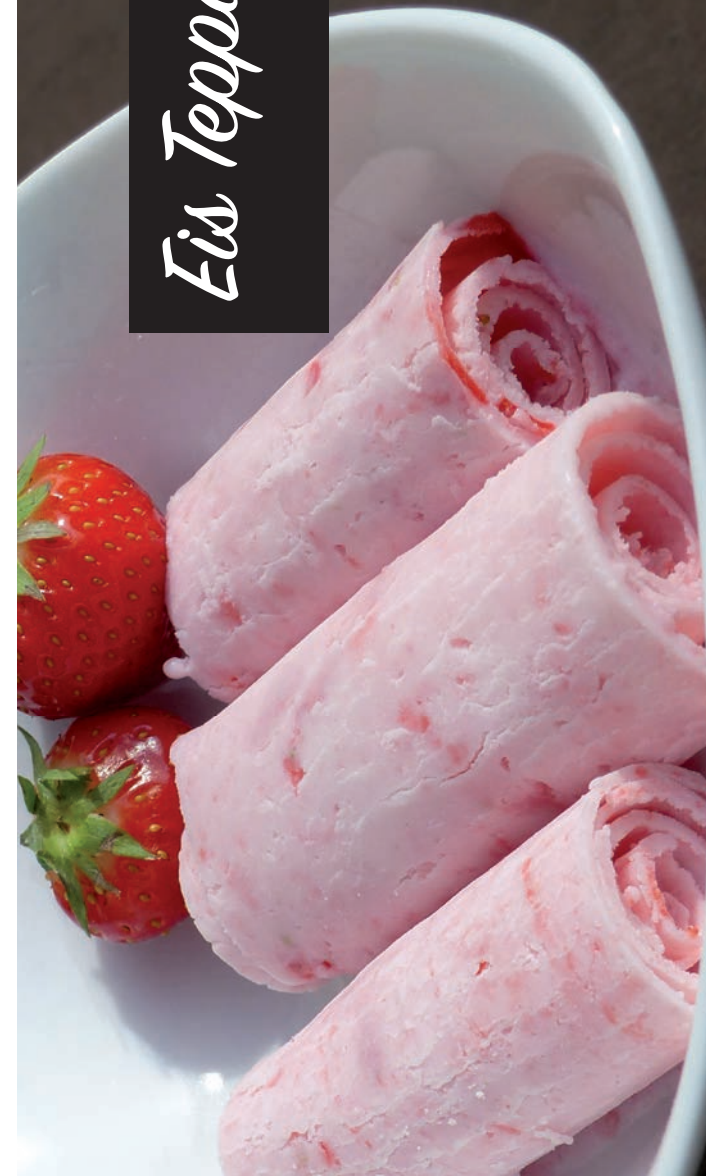


**Effizienz:**  
Es wird nur so viel zubereitet,  
wie auch verkauft wird



**Einfache Standortvoraussetzungen:**  
Benötigt nur 230 V Anschluss

*Eis Teppanyaki 2.0*  
evolution



**Neumärker**

## Die neue Eis-Sensation

Jeder Kunde kann sich seine persönliche Eissorte selbst zusammenstellen. Ob mit trockenen Zutaten wie Keksen und Cookies, Schokolade, Nüssen und Pralinen, mit frischem Obst, oder einer kreativen Geschmackskombination aus mehreren Ingredienzien. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet. Der innovative Eis-Trend von Neumärker.



Himbeer-Basilikum



Kiwi



Erdbeer + Schokokeks



Nuss-Praliné

## Die Evolution



### Danfoss® Hochleistungskompressor

für eine konstante Kühlung selbst bei 30°C Umgebungstemperatur. Der Kompressor ist besonders geräuscharm und kühlt die Platte in ca. 10 Minuten auf -20°C herunter, direkt bereit für den Einsatz.

### Besonders großer und effektiver Lüfter

für einen zuverlässigen Wärmeaustausch.

### Innovative Kühltechnik

gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Arbeitsfläche.

### Made-in-Germany

garantiert die präzise Verarbeitung und die konstante Produktqualität.

### Abtaufunktion

für ein schnelles zwischenzeitliches Reinigen.

Arbeitsfläche: 470 x 270 mm  
Leistung: 230 V / 300 W  
Abmessungen: 550x345x390 mm  
Gewicht: 41,6 kg \*  
Kühlmittel: 404a  
Art.-Nr. 14-10100



## Und so einfach geht es:

### 1. Vorbereiten

Die flüssige Eismasse auf die Platte geben und die vom Kunden gewünschten Zutaten hinzufügen.



### 2. Zerkleinern

Die Zutaten mit den Spachteln zerkleinern und gleichmäßig mit der Eismasse vermischen.



### 3. Verteilen

Die Eismischung auf der Platte glatt streichen. In kürzester Zeit ist die Masse gefroren.



### 4. Rollen

Mit einem Spachtel Bahnen von der Platte schieben. Dabei entstehen automatisch die dekorativen Eis-Rollen.



Ernst Neumärker GmbH & Co. KG • Lohstr. 13 • 58675 Hemer  
W [www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de) T +49 (0)2372 - 92 74-0  
E [info@neumaerker.de](mailto:info@neumaerker.de) F +49 (0)2372 - 33 04

© Ernst Neumärker GmbH & Co. KG. 2018. Alle Rechte vorbehalten. Neumärker behält sich das Recht vor, Spezifikationen der in dieser Veröffentlichung abgebildeten und beschriebenen Produkte jederzeit zu ändern. Ihr Neumärker® Partner hält jederzeit aktuelle Informationen hierüber für Sie bereit. Neumärker haftet in keinem Fall für Irrtümer und es können keine Ansprüche daraus hergeleitet werden. Abbildungen können abweichen. Die Marke Neumärker® sowie Logos sind Eigentum der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG. Alle Abbildungen und Fotos sind Eigentum der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG.