

Art.-Nr. 05-50504

Jaffle Cutter

Neumärker[®]

Beschreibung

Mit dem Jaffle Cutter bringen Sie Ihre Jaffle auf ein hohes Qualitätsniveau: Durch einen einfachen Mechanismus werden gebackene Jaffles sauber vom Rand befreit und sind perfekt gleichmäßige, verkaufsfertige Jaffles mit optisch hochwertigen, professionell überstehenden Rändern. Perfekte Optik & höhere Verkaufszahlen.

Entfernt zuverlässig überstehende Ränder für ein gleichmäßiges Endprodukt. Sorgt für eine professionelle Präsentation und Attraktivität im Verkauf. Ideal für visuell ansprechende Jaffles und Social-Media-taugliche Speisen. Einheitliche Form und Größe für gleichbleibende Konsistenz. Perfekt für Filialbetriebe und Konzepte mit wechselndem Personal. Unterstützt standardisierte Prozesse, auch bei wechselndem Personal.

Robuste Konstruktion & einfache Handhabung.



Abmessungen

↖ Höhe: 390 x 245/500 x 660/1150 mm
Gewicht: 12 kg

Gefertigt aus hochwertigen Materialien für den professionellen Dauereinsatz.

Ergonomischer Hebelmechanismus für kraftsparendes Arbeiten.

Schnelles und präzises Ausstanzen per Hebeldruck.

Erhöht die Produktionsgeschwindigkeit und reduziert Nacharbeit.

Sicherheits-Pin zur Fixierung des Hebels in angehobener Position.

Technische Details:

Material: Edelstahl mit Kunststoffkomponenten.

Hinweis: Messer und Gegendrucker sind nicht im Lieferumfang enthalten.