



## Beschreibung

Der Japan Soufflé Pancake ist eine seltene Dessert-Zubereitung auf einer elektrischen Bratplatte aus Kupfer. Ideal für die Zubereitung der außergewöhnlichen Japan Soufflé Pfannkuchen in Restaurants und Betrieben, die sich mit neuem Show-Cooking und internationalen Wettbewerben abheben möchten. Gastronomie & moderne

Zubereitung von trendstarken Desserts, besonders luftiger, voluminöser Soufflé Pancakes. Ideal für Streetfood, Cafés, Foodtrucks und kreative Dessertangebote.

Perfekt zur Differenzierung durch internationale Trendprodukte und Show-Cooking. Ideal für japanische Soufflé Pancakes, Pfannkuchen, Dorayaki und ähnliche Desserts.

Professionelle Backtechnik für die Gastronomie:

Bratfläche aus Kupfer für hervorragende Wärmeleitung.

Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Fläche für konstante Backergebnisse.

Schnelles Aufheizen und konstante Hitzeleistung für effiziente Arbeitsabläufe.

Einfache Bedienung für den Profieinsatz:

Digitale Temperaturregelung für exakte Steuerung.

Ein-/Ausschalter und Kontrollleuchte.

Entwickelt für den dauerhaften Einsatz in Gastronomie, Bäckerei und Food-Konzepten.

1,8 kW

230V

50HZ / 60Hz

440 x 405 x 205 mm

25 kg