

Art.-Nr. 31-40765-01

Waffelschale Wechselplatten für Thermocook®

Neumärker®

Beschreibung

Die essbaren Snackschalen lassen sich kreativ befüllen. Mit einem Waffelteig gebacken verführerisch mit Eiscreme oder Obstsalat. Wenn die Snackschalen mit einem herzhaften Teig zubereitet werden, ideal für Pilze, Gemüse, Salate, Geschnetzeltes, Antipasti...

Für 3 Waffelschalen je 165 x 75 x 40 mm

Massiver Aluminiumguss mit Antihaftbeschichtung
Essbare Schalen: Innovativer Trend in der Gastronomie
Essbare Schalen sind ein innovativer Trend in der
Gastronomie, der Desserts und Fingerfood zu einem
besonderen Hingucker macht. Mit den hochwertigen



Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten • Subject to technical modifications and errors

04.02.2026

Wechselplatten von Neumärker können Sie im Handumdrehen knusprige Waffeln in Form von Schalen zaubern, die sich vielseitig füllen lassen. Als erfahrener Hersteller professioneller Gastrogeräte setzt Neumärker seit über 125 Jahren auf Qualität, Langlebigkeit und durchdachte Funktionalität. Die Waffelschalen-Wechselplatten für den Thermocook ermöglichen Ihnen die einfache Zubereitung essbarer Schalen, mit denen Sie Ihre Gäste begeistern. Entdecken Sie diese kreative Möglichkeit und erweitern Sie Ihr Dessert- und Snackangebot um eine attraktive Komponente, die im Gedächtnis bleibt.



Einfache Zubereitung von essbaren Schalen mit den Wechselplatten von Neumärker

Mit den Wechselplatten für den Thermocook von Neumärker können Sie in kurzer Zeit essbare Schalen aus Waffelteig und anderen Teigsorten herstellen. Die Platten aus hochwertigem Aluminiumguss mit Antihaftbeschichtung sorgen für perfekte Backergebnisse und eine leichte Reinigung. Drei Waffelschalen mit einer Größe von je 165 x 75 x 40 mm lassen sich dabei gleichzeitig befüllen. Dank des massiven Materials speichern die Platten die Hitze gleichmäßig, sodass die essbaren Schalen optimal gelingen.

Die langlebigen Wechselplatten sind präzise auf den Thermocook abgestimmt. Das robuste Edelstahlgehäuse des Thermocook und die beschichteten Aluminium-Backplatten garantieren eine lange Lebensdauer auch bei häufigem Einsatz. Mit kompakten Abmessungen von etwa 30 x 30 cm lassen sich die Wechselplatten einfach verstauen.

Erweitern Sie Ihr Angebot mit selbstgebackenen Snackschalen! Ob als attraktive Alternative zu Pommes- oder Imbisschalen - die Waffelschalen bieten unzählige kreative Möglichkeiten und sind garantiert ein echter Blickfang. Im Gegensatz zu herkömmlichen Papier- oder Pappschalen oder sind essbare Schalen eine umweltfreundliche und geschmacklich ansprechende Lösung.

Nachhaltiger Genuss für Ihre Gäste

Das Waffeleisen mit Wechselplatten ermöglicht Ihnen die Zubereitung frisch gebackener essbarer Schalen, die durch Geschmack und Optik überzeugen. Im Vergleich zu vorgefertigten Waffelschalen können Sie mit den Wechselplatten individuelle Kreationen zaubern:

Experimentieren Sie mit verschiedenen Teigrezepten, z. B. mit Schokolade oder Nüssen.

Servieren Sie knusprige Waffelschalen, die durch Aussehen und Geschmack begeistern.

Zeigen Sie sich nachhaltig: Sie können z.B. auch Bio-Zutaten für den Teig verwenden

Die essbaren Schalen eignen sich für vielfältige Einsatzbereiche in der Gastronomie. Ob als Dessertschale für Eis und Früchte, als Fingerfood-Schale für Antipasti und Dips oder als Alternative zu Pappschalen für Pommes - Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Für Free-Flow-Buffets sind die Waffelschalen ebenfalls hervorragend: Befüllen Sie sie mit Salaten, Nudeln oder Risotto und platzieren Sie sie dekorativ zur Selbstbedienung.

Ein großer Vorteil der essbaren Schalen gegenüber Einweggeschirr aus Plastik oder Pappe ist die Umweltfreundlichkeit. Gerade im To-go- und Take-away-Bereich punkten Sie bei umweltbewussten



Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten • Subject to technical modifications and errors

04.02.2026

Kunden mit den nachhaltigen Waffelschalen. Auch auf Märkten und Events sind die essbaren Schalen ein praktischer Hingucker für Laufkundschaft. Ob süße Leckereien oder herzhafte Snacks - mit den selbstgebackenen Waffelschalen von Neumärker setzen Sie Ihre Speisen gekonnt in Szene.

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten für die Zubereitung von essbaren Schalen. Thermocook und den Wechselplatten denkbar einfach:

Das Gerät mit eingesetzten Wechselplatten:

Waffelteig oder herzhaften Teig einfügen:

Deckel schließen und Teig kurz aufbacken:

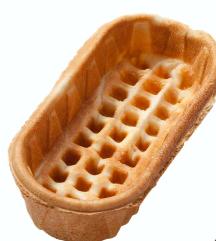
Fertige Waffelschalen vorsichtig entnehmen und belieben füllen.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Außergewöhnliche Gerichte mit der Waffelschale wären es mit einer süßen Snackschale, Eis und frischen Früchten? Oder ein knusprigem Brotteig, die Sie mit Schalen servieren? Die essbaren Schalen hervorragend als attraktive Präsenter für Suppen, Aufläufe oder Pasta. Experimentieren Sie mit verschiedenen Füllungen, um Ihren Gästen immer Geschmackserlebnisse zu bieten. Garantiert zum Hingucker auf Ihrer Speisekarte. Garantiert Ihren Kunden positiv in Erinnerung.

Begeistern Sie Ihre Gäste mit essbaren Imbisschalen

Mit den Waffelschalen-Wechselplatten für den Thermocook holen Sie sich ein vielseitiges und innovatives Werkzeug in Ihre Küche, mit dem Sie schnell und unkompliziert essbare Schalen zaubern. Die hochwertigen Platten aus Aluminiumguss mit Antihaftbeschichtung garantieren perfekte Backergebnisse und eine einfache Reinigung. Erweitern Sie Ihr Angebot um essbare Pommesschalen, Dessertschalen oder herzhafte Varianten und setzen Sie neue Highlights auf Ihrer Speisekarte.

Als Traditionss Unternehmen mit über 125 Jahren Erfahrung können Sie bei Neumärker hochwertige Gastrogeräte online kaufen, die sich durch Qualität, Langlebigkeit und durchdachte Funktionalität auszeichnen. Kontaktieren Sie uns gerne für eine individuelle Beratung. Unser erfahrenes Team unterstützt Sie gerne bei der Auswahl der passenden Lösung für Ihren Gastronomiebetrieb. Entdecken Sie die Vielfalt der essbaren Schalen und begeistern Sie Ihre Kunden mit einer kreativen und nachhaltigen Präsentation Ihrer Gerichte.



Technische Daten

	Gasleistung:	'0'
	Breite x Tiefe x Höhe:	318 x 285 x 80 mm
	Netto-Gewicht :	7 kg
	Größe der Waffel:	165 x 75 x 40 mm
	Anzahl der Waffeln:	3