

MESSEN & EVENTS

Bei Neumärker beginnt die Zukunft



Neumärker präsentiert auf der Internorga 'das beste Waffeleisen, das wir je entwickelt haben' / Foto: Neumärker

Der deutsche Traditionshersteller Neumärker, der im letzten Jahr auf der Internorga sein 125-jähriges Jubiläum feierte, präsentiert in diesem Jahr das 'beste Waffeleisen, das wir je entwickelt haben'.

Die Neuentwicklung im retro-futuristischen Look der 70er Jahre ist das erste Profi-Waffeleisen, das neben der Zuverlässigkeit auch Wert auf ein ästhetisches Design legt. Runde Formen und ein hochwertiges Finish in vier verschiedenen Farben machen das Waffeleisen zu einem Deko-Objekt für Cafés und Bistros. Das Unternehmen hat aber auch auf technischer Seite einige Innovationen umgesetzt: Die zum Patent angemeldete Vakuumhaube schützt vor Brandverletzungen und macht das Gerät energieeffizient. Neue Heizkörper verteilen die Wärme gleichmäßig und bringen die Backplatten in unter 2,5 Minuten auf Betriebstemperatur. Eine elektronische Steuereinheit regelt die Aufheizzeit der Backplatten separat und reduziert so den Energieverbrauch. Und auch die Backplatten selbst wurden optimiert: Sie erlauben, dass Wasserdampf entweichen kann und führen so zu besonders schön ausgebackenen Waffeln. Sie besitzen einen integrierten Teig-Überlaufschutz und zur Wartung sowie einfachen Reinigung lassen sich die Backplatten vom Gerät entnehmen. Wie auch die klassischen Neumärker Gastro-Waffeleisen besitzt das neue Gerät einen digitalen Timer und wird von Hand in der Manufaktur im südwestfälischen Hemer produziert. Das neue Waffeleisen kann auf der Internorga vorbestellt werden, die Auslieferung beginnt ab Mai 2020. Ein weiteres Highlight ist die neue MyLogo Waffel 2go. Restaurants und Unternehmen

können bei Neumärker jetzt ein Waffeleisen für Waffeln am Stiel mit ihrem eigenen Logo bestellen. Für Firmen ist die Waffel eine charmante Marketingidee, die Besuchern auf Messen, Events und Firmenfeiern im Gedächtnis bleibt. Für Restaurants und Caterer kann die Waffel mit dem eigenen Logo oder mit Motiven für bestimmte Anlässe, wie Hochzeiten oder Weihnachtsmärkte, gestaltet werden.

Für das Backsystem, Neumärkers Waffelbackstation mit mittlerweile 29 auswechselbaren Backformen, präsentiert das Unternehmen zudem die neue Pizza-Backplatte. Mit dieser lässt sich das Backsystem schnell und einfach in einen kompakten Pizzaofen verwandeln und macht es jetzt noch flexibler. So können unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event angeboten werden. Das Backsystem bietet unter anderem Backplatten für Pfannkuchen, Crepes, Donuts, Paninis, Pizza und über 20 kreative Waffelformen wie Waffeln am Stiel oder gefüllte Waffeln.

Die Neuentwicklungen werden auf der Internorga live vorgeführt.

Neumärker auf der Internorga: Halle A2, Stand 301