

MESSEN & EVENTS

## Waffleisen wird zu Pizzaofen



Mit der neuen Pizza-Backplatte wird das Neumärker-Backsystem schnell und flexibel zu einem kompakten Pizzaofen / Foto: Neumärker

Neumärker präsentiert auf der Intergastra erstmals die neue Pizza-Backplatte für das Backsystem, welches aktuell mit 29 verschiedenen, auswechselbaren Backplatten verfügbar ist. Mit der Pizza-Backplatte 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 Platten für Pfannkuchen, Crepes, Donuts, Paninis, Pizza und über 20 kreative Waffelformen wie für gefüllte Waffeln oder solche&nbsp;am Stiel.

Neumärkers Live-Vorführung mit Verkostung steht auf der Intergastra 2020 ganz im Zeichen der 'Haute Cuisine'. Mit der Pizza-Backplatte werden Flammkuchen gebacken, ergänzt durch Gerichte, die vor Ort bei Niedertemperatur im Sous-Vide-Verfahren zubereitet werden. Die Besucher sind herzlich zum Probieren eingeladen.

Neumärker auf der Intergastra: Halle 3, Stand C71