Neumärker®

seit 1894

MADE IN GERMANY



2026

MACHINES I FOOD I ACCESSORIES

KONTAKT
CONTACT



ERNST NEUMÄRKER
GMBH & CO. KG
Lohstr. 13
58675 Hemer
Germany
info@neumaerker.de
www.neumaerker.de

Vertrieb
Deutschland
Tel. +49 2372 - 9274 0
info@neumaerker.de

Export
International
Tel. +49 2372 - 9274 86
export@neumaerker.de

Wichtig:
Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt. und Versandkosten ab Werk Hemer. Alle Preisangaben in Euro. Alle angegebenen Preise sind freibleibend und gelten als unverbindlich.
Die Preise gelten mit Erscheinen des Kataloges für voraussichtlich 1 Jahr, alle vorangegangenen Preisangaben werden aufgehoben. Die Preise sind gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben in digitaler oder schriftlicher Form. Bei Preiserhöhungen seitens unserer Lieferanten oder bei Rohstoffpreisschwankungen behalten wir uns vor, die Preise auch ohne Ankündigung entsprechend anzupassen oder einen MTZ einzuführen.

Stornos von bestellten Artikeln erbitten wir schriftlich per Fax oder E-Mail! Verderbliche Lebensmittel sind vom Umtausch ausgeschlossen. Das MHD kann jeweils bei Auftrag erfragt werden.

Wir weisen ausdrücklich daraufhin, dass wir ausschließlich an B2B Unternehmen und keine Verbraucher verkaufen. Somit besteht kein Widerrufsrecht im Sinne des § 355 BGB.
Wir sind nicht verpflichtet Kunden aufgrund von Nichtgefallen oder abweichenden Vorstellungen kostenfreie Rückgaben zu gewährleisten. Für jegliche Preis-, Produkt- oder technische Änderungen besteht seitens des Kunden die Selbst-Informationspflicht. Sämtliche Informationen stellen wir Ihnen kostenfrei und rechtzeitig im Rahmen unseres Newsletters zur Verfügung. Preisanpassungen sind aufgrund der gegenwärtigen, volatilen Wirtschaftslage jederzeit unangekündigt möglich und den jeweiligen Angeboten und Auftragsbestätigungen zu entnehmen. Sämtliche Preisangaben gelten bis auf Weiteres und bis zum Erscheinen neuer gültiger Preisangaben.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht in Privathaushalten einzusetzen. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Für Einbauzwecke fordern Sie die Maße bitte schriftlich an. Maße in mm B x T x H. Gewichtsangaben sind netto. Nicht alle Geräte sind zum Einbau freigegeben. Alle kompressorbetriebenen Kühlgeräte sind laut CE-Vorschrift für den stationären Bedarf gebaut. Für den mobilen Bedarf ist eine schriftliche Rückversicherung anzufragen. Alle angegebenen Maße sind unverbindliche ca.-Maße.
Technische und optische Veränderungen durch Neuentwicklung und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf den Seiten 206-207. Porto- und Verpackungskosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 205.

Alle Abbildungen und Fotos sind Eigentum der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG oder Dritten. Foto Mars: NASA/Dawn Hudson. Foto Venus: NASA/JPL-Caltech. Foto Pluto: NASA/Johns Hopkins University Applied Physics Laboratory/Southwest Research Institute. Foto Space: Casey Horner.

Haftungsausschluss für den Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich: Die in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte sind ausschließlich für den Einsatz im B2B-Bereich bestimmt. Die Ernst Neumärker GmbH & Co. KG übernimmt daher bei einem Einsatz der in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte im B2C-Bereich keine Haftung für die Rechtskonformität der Artikeltexte. Etwaige durch einen Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich entstehende Schäden, welche z.B. durch die Abmahnung eines Mitbewerbers anfallen, werden von der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG nicht übernommen.

Important:
All prices do not include VAT and shipping costs, valid ex works Hemer. All prices are in Euro. All prices quoted are subject to change and are non-binding.
The expected validity of the prices with the publication of the catalogue is preliminary 1 year, all previous price information or the material price surcharge is overruled. The prices are valid until new price information or a new material price surcharge are published in digital or printed form. In the event of price increases from our suppliers or price fluctuations of raw materials we reserve the right to adjust the prices accordingly or to reintroduce the material price surcharge without notice at any time.
We request cancellations of ordered articles by fax or e-mail! Perishable food cannot be returned. The best before date can be requested when ordering.

We explicitly point out that we only sell to B2B companies and not to consumers. Therefore, there is no right of cancellation within the meaning of § 355 BGB. We are not obliged to guarantee free returns for customers who do not like our products or have different expectations. Customers are obliged to inform themselves of any price, product or technical changes. We will provide you with all information free of charge and timely in our newsletter. Due to the current volatile economic situation, price adjustments are possible at any time without prior notice and can be found in the respective offers and order confirmations. All prices are valid until further notice and until new valid prices are published.

Our devices are built exclusively for professional use, they are not suitable for private households. Therefore, we only sell to resellers. WEEE reg. No. DE 61709673. For installation purposes, please request the dimensions in writing. Dimensions in mm W x D x H. Weight specifications are net. Not all devices are suitable for installation. All compressor-operated cooling devices are built for stationary use in accordance with CE regulations. For mobile use please ask for a written confirmation. All specified dimensions are non-binding approximate measurements without obligation.
Technical and optical changes due to new developments and errors reserved. No liability for misprints. You can find our general terms and conditions in German on the pages 206-207. Freight charges on request.

All illustrations and photos are the property of Ernst Neumärker GmbH & Co. KG or third parties. Photo Mars: NASA/Dawn Hudson. Photo Venus: NASA/JPL-Caltech. Photo Pluto: NASA/Johns Hopkins University Applied Physics Laboratory/Southwest Research Institute. Photo Space: Casey Horner.

Disclaimer for the use of our product descriptions in the B2C sector: *The product descriptions contained in this catalogue are intended for B2B usage only. Ernst Neumärker GmbH & Co. KG therefore assumes no liability for the legal conformity of the product descriptions when they are used in the B2C sector. Any claims resulting from the use of the product descriptions in the B2C sector, e.g. caused by legal actions of a competitor, will not be covered by Ernst Neumärker GmbH & Co. KG.*



Neumärker®
since 1894

Herzlich willkommen!

Seit 1894 steht Neumärker für Qualität, Verlässlichkeit und Innovationskraft. Diese Tradition ist für uns Antrieb, auch heute immer wieder neue Impulse für die professionelle Gastronomie zu setzen. Praxisnah, wirtschaftlich und voller Genuss.

Unsere Highlights 2026 setzen starke Akzente: Individualisierte Waffeln am Stiel machen Ihr Logo zum genussvollen Blickfang. Mit lasergravierten Holzstielen und gebrandetem Einwegbesteck wird aus einem Snack ein emotionales Markenerlebnis.

Neue Topping-Saucen sorgen für noch mehr Kreativität und Geschmack. Ideal für Waffeln, Pancakes, Crêpes und anspruchsvolle Desserts. Auch unsere Backmischungen setzen neue Impulse: Der neue Protein-Waffel & Pancake Ready-Mix mit 15% Protein und 30% weniger Zucker trifft den Zeitgeist bewusster Ernährung. Der optimierte Crêpes-Ready-Mix gelingt jetzt noch einfacher: Nur mit Wasser anrühren und starten.

Mit neuen Wechselplatten für den Thermocook bringen Sie gefüllte Jaffle-Sandwiches auf die Karte. Der neue Trend-Snack für Streetfood, Cafés, Events und die Systemgastronomie.

Entdecken Sie in diesem Katalog Lösungen, die Abläufe vereinfachen, Umsätze steigern und Gäste begeistern. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen auch weiterhin genussvolle Erfolgs-geschichten zu schreiben.

Mit herzlichen Grüßen!

Robin Hellwinkel
Geschäftsführer / CEO



Das Manufaktur-Siegel kennzeichnet originale Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturtradition. Seit über 100 Jahren fertigen wir in Hemer Waffeleisen - bis heute sorgfältig von Hand in unserem Familienbetrieb.

MANU FAKTUR

The Manufaktur seal identifies original Neumärker products made in German manufacturing tradition. For over 100 years, we have been producing waffle irons in Hemer – carefully handcrafted to this day in our family business.

Welcome to our 2026 catalog!

Since 1894, Neumärker has stood for quality, reliability and innovation. This tradition continues to inspire us to set new impulses for the professional foodservice industry time and time again – practical, cost-effective and full of enjoyment.

Our 2026 highlights bring brand messages to the point: Customized waffles on a stick turn your logo into a delicious eye-catcher. Combined with laser-engraved wooden sticks and branded disposable wooden cutlery, a simple snack becomes an emotional brand experience.

New topping sauces add even more variety and creativity. Intense in flavor, perfectly balanced in consistency and visually a true highlight – ideal for waffles, pancakes, crêpes and sophisticated desserts. We are also focusing on contemporary concepts in our baking mixes: The new Protein Waffle & Pancake Ready Mix, with 15% protein and 30% less sugar, offers an attractive alternative for health-conscious guests. Our optimized Crêpes Ready Mix now impresses with even easier handling: simply add water and start right away.

With the new interchangeable plates for the Thermocook, you can expand your menu to include filled jaffle sandwiches – savory or sweet, classic or creative. A trending snack for street food, cafés, events and quick-service concepts.

Discover in this catalog solutions that simplify processes, increase revenue and delight your guests. We look forward to continuing to write enjoyable success stories together with you.

Kind regards!

GESCHICHTE
HISTORY



1894

Ernst Neumärker legt den Grundstein des heutigen Unternehmens in Düsseldorf. Er arbeitet mit einem weiteren Mitarbeiter von einer 3-Zimmer-Wohnung aus. Das Geschäftsfeld ist der Handel von Sargbeschlägen und die Fertigung von Pietätsartikeln. Sein Leitsatz: „Es muss gehen!“

Ernst Neumärker, the founder of the company, started his story of success with only one additional employee in a 3-room-appartement in Düsseldorf. During this stage they were trading coffin hardware and funeral products. Ernst Neumärker's guiding principle: „It has to work!“



1919

Zum 25-jährigen Jubiläum umfasst Neumärker ca. 1000 Mitarbeiter in 10 über ganz Europa verteilten Betriebsstätten.

At the company's 25th anniversary Neumärker has approximately 1000 employees in 10 sites throughout Europe.



1950

Else Kupfermann, Hulda und Maria Neumärker, die Enkelinnen des Firmengründers, übernehmen den Betrieb. Geschwächt vom Zweiten Weltkrieg leidet das Unternehmen unter starkem finanziellen Druck. Der Ruhm der Gründerjahre vergeht, doch das Unternehmen wird am Leben gehalten.

Else Kupfermann, Hulda and Maria Neumärker, the granddaughter of the company´s founder, took over the enterprise. Weakened by the Second World War the company was under financial pressure. The glory of the early days had gone but the succession of the company was assured.













1900-1915

Die Erfahrungen stärken das Selbstbewusstsein; die eigene Herstellung von Sargbeschlägen wird in Angriff genommen. Das Unternehmen wächst schnell und gründet weitere Filialen in Brüssel, Mailand, Chemnitz und Berlin. Die Eisengießerei in Hemer wird hinzugekauft und erweitert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens in Eisenguss und Metallverarbeitung.

With an increasing turnover Neumärker had launched the own production of coffin hardware. The company expanded rapidly and established new subsidiaries in Brussels, Milan, Chemnitz and Berlin. The iron foundry in Hemer was bought and evolved over the years. This is the origin of our long-time experience with cast iron and metal processing.

1948

bestehen nur noch 4 Fabriken. Das Werk in Hemer konzentriert sich auf Elektrogeräte für den Haushalt wie Bügeleisen und Waffeleisen.

Only 4 factories still existed. The manufactory in Hemer focussed on household appliances like flat irons and waffle makers.



Neumärker®
since 1894

die 1970er

Es besteht nur noch das Werk in Hemer. Die Produktion von Haushaltsgeräten weicht zunehmend der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten. Mit der Stilllegung der eigenen Eisengießerei wird nun auch die Herstellung von Sargbeschlägen beendet.

Only the factory in Hemer still existed. The production of household appliances was gradually replaced by the manufacturing of professional catering equipment. With the closure of the foundry the production of coffin hardware ended.

ab 2000

werden die Original Neumärker Waffeleisen auch im Ausland sehr erfolgreich. Ausgefallene Ideen wie die Waffel am Stiel, die gute Qualität der Made-in-Germany-Geräte und der Ruf des Traditionsunternehmens überzeugen auf nationaler und internationaler Ebene.

The original Neumärker waffle makers became very successful in foreign countries. Magnificent but unconventional ideas like the Waffle on a Stick, the superior Made-in-Germany quality and the reputation of the long-established company were convincing for customers both nationally and internationally.

















1968

Wolfgang Hellwinkel übernimmt den stark sanierungsbedürftigen Betrieb nach dem Tod seines Vaters, der diesen zuvor geleitet hat. Das angeschlagene Unternehmen muss sich neu orientieren.

Wolfgang Hellwinkel took over the enterprise which required reorganization after the death of his father. With a lot of courage and endeavour he succeeded in finding new ways to resume the family business.

80er und 90er

Neumärker wird zur festen Größe in der Branche und der Produktkatalog wächst von Jahr zu Jahr.

Neumärker became an established brand on the market and the product assortment was growing each year.

Neumärker PROFESSIONAL

2013

Nach dem Tod von Wolfgang Hellwinkel, der mit Fleiß und Engagement eine neue Erfolgsgeschichte geschrieben und das Unternehmen aus der Krise gehoben hat, übernimmt der Sohn Robin Hellwinkel das gewachsene Unternehmen, um es in eine gesichertere Zukunft zu führen.

After the death of his father, who had written a new story of success by leading the company with great dedication out of the crisis, his son Robin Hellwinkel took over the well-established company in order to face the future challenges.

ERFOLG IST KEIN ZUFALL

ERFOLGSGESCHICHTEN & KONZEPTE. WAS ERFOLGREICHE BETRIEBE ANDERS MACHEN.

Erfahrene Profis aus Gastronomie und Foodbusiness geben Einblicke in ihre Erfolgswege. Sie zeigen, welche Konzepte sich bewährt haben, welche Entscheidungen den Unterschied machen und wie aus Ideen messbarer Erfolg wird. Praxisnah, ehrlich und mit Impulsen, die wirklich weiterbringen.

STORIES

KEYNOTE SPEAKERS

Echte Geschichten, Erfahrungen und neue Perspektiven.

Unsere Keynote Speakers erzählen von ihren Entscheidungen und prägenden Momenten. Sie teilen persönliche Erfahrungen aus Gastronomie und Foodbusiness. Ehrlich, nahbar und mit einem Augenzwinkern. Es geht nicht um perfekte Erfolgsgeschichten, sondern um echte Learnings, Umwege und Aha-Momente. Inspirierend, unterhaltsam und voller Impulse, die Mut machen und neue Perspektiven eröffnen.

KNOW-HOW

EXPERTEN-WORKSHOPS

Praxiswissen zum Anfassen. Ausprobieren. Austauschen. Mitnehmen.

In den Workshops stehen Praxis und Erlebnis im Mittelpunkt. Experten zeigen live, wie Konzepte, Anwendungen und Produkte funktionieren – zum Anfassen, Probieren und Mitmachen. Du stellst Fragen, testest Ideen direkt vor Ort und nimmst Impulse mit, die im Alltag wirklich funktionieren. Locker, interaktiv und mit genau dem Mix aus Know-how, Genuss und Spaß, der hängen bleibt.



LUST AUF MEHR?

DER WAFFLE DAY IST FÜR DICH GEMACHT, WENN ...

... Du Lust hast, dein Snackangebot weiterzuentwickeln, Dich mit Gleichgesinnten auszutauschen und neue Partner zu finden. Mit frischen Ideen, neuen Konzepten und Inspiration aus der Praxis.

HANDS-ON

MACHER, KEINE THEORETIKER

Du suchst keine trockenen Vorträge, sondern Inspiration, die Spaß macht.

Der Waffle Day ist kein Zuhör-Event. Hier wird getestet, probiert, diskutiert und weitergedacht. Du nimmst Impulse mit, die du anfassen, verstehen und in deinem Betrieb umsetzen kannst.

BETRIEB

GASTRONOM UND GASTGEBER

Du kennst dein Handwerk und willst Top-Qualität liefern.

Gleichzeitig suchst du nach neuen Wegen, dein Snack- oder Genussangebot weiterzuentwickeln. Der Waffle Day liefert dir Inspiration, die realistisch ist – wirtschaftlich, zeitgemäß und praxisnah.

INSPIRATION

OFFEN FÜR NEUES UND GUTE GESPRÄCHE

Du bist neugierig, probierst gern Neues aus.

Ohne Pflichtprogramm. Du hast Lust, Trends live zu erleben, dich mit anderen Gastronomen und Experten auszutauschen und Kontakte zu knüpfen. Mit entspannter Atmosphäre, gutem Essen, und ehrlichen Gesprächen.

Neumärker® WAFFLE DAY 2026



08. MAI 2026 IN HEMER

GASTRONOMEN TREFFEN GASTRONOMEN.
ERLEBEN. ENTDECKEN. VERNETZEN.

Der Waffle Day ist mehr als eine Produktshow.
Er ist Event, Workshop, Netzwerk-Treffen und kulinarisches Erlebnis in einem.

JETZT ANMELDEN

Begrenzte Teilnehmerzahl: Maximal 500 Besucher.
Nur für Gewerbetreibende.

- **Spaß & Event:** In entspannter Atmosphäre gemeinsam feiern.
- **Kulinarik & Genuss:** Entdecke neue Kreationen. Ein Tag voller Genussmomente.
- **Netzwerk & Business:** Lerne Branchenpartner kennen und tausche Dich aus.
- **Workshop, Know-how & Inspiration:** Tipps aus der Praxis und neue Ideen.
- **Innovationen & Produkte:** Erlebe die Manufaktur und ihre Produkte live.

INHALT
CONTENTS



Highlights
Highlights



Verbrauchs-material	*Consumables*	10-11
Backmischungen	*Baking Mixes*	12-19
Topping Saucen	*Topping Sauces*	20-21
Backplattenpflege	*Baking Plate Care*	22-23
My Logo Waffle	*My Logo Waffle*	24-25
Thermocook®	*Thermocook®*	26-71



Waffeln, Crêpes & Co.
Waffles, Crêpes & Co.



Waffel-Zubehör	*Waffle Accessories*	72-75
Waffeleisen	*Waffle Makers*	76-83
Crêpes	*Crêpes*	84-87
Tartlets	*Tartlets*	88
Japan Soufflé	*Japan Soufflé*	89
Poffertjes	*Poffertjes*	89
Churros	*Churros*	90-91
Donuts	*Donuts*	91

Grills & Bräter
Grills & Griddle Plates

Kontaktgrills	*Contact Grills*	92-95
Grills & Bräter	*Grills & Griddles*	95-99
Hähnchengrills	*Poultry Grills*	100
Gyrosgrills	*Shawarma Grills*	101
Diamant Grill®	*Diamant Grill®*	102-103

Imbiss & Snacks
Fast Food & Snacks



Soßenspender	*Sauce Dispensers*	104
Hot-Dogs und Würstchen	*Hot Dogs and Sausages*	105-109
Fritteusen	*Deep Fryers*	110-113
Potato Lolly	*Potato Lolly*	112-113
Imbissbedarf	*Fast Food*	114



Fun Food
Fun Food



Nachos	*Nachos*	115
Popcorn	*Popcorn*	116-118
Zuckerwatte	*Cotton Candy*	119
Paradiesäpfel	*Candy Apples*	124
Schokolade	*Chocolate*	120-121
Märkte	*Fairs*	122



Getränke
Drinks, Beverages



Eierlikör	*Eggnog*	122
Kakao	*Hot Chocolate*	123
Glühwein	*Mulled Wine*	123-128
Heißgetränke	*Hot Beverages*	126-128
Getränkespender	*Drink Dispensers*	127-129
Entsafter	*Juicers*	130-134
Mixer & Blender	*Mixers & Blenders*	132-133
Slush	*Slush*	135

Kühlung & Eis
Cooling & Ice



Eiswürfel und Crushed-Eis	*Ice Cubes and Crushed Ice*	136-137
Speiseeis	*Ice Cream*	138-140
Kalte Theken	*Cooling Displays*	141-148

Warmhalten
Warm Keeping

Heiße Theken	*Warming Displays*	147-151
Warmhalteplatten	*Warming Plates*	152
Bain-Maries & Chafing Dishes	*Bain Maries & Chafing Dishes*	152-153
Wärmeleuchten	*Warming Lamps*	154-155
Wärmebrücken	*Warming Bridges*	156-157
Teller- & Tassenwärmer	*Plate & Cup Warmers*	158
Suppentöpfe	*Soup Kettles*	159



Kochen & Braten
Cooking & Frying



Reiskocher	*Rice Cookers*	160
Pfannen	*Pans*	161-164
Elektrokocher	*Electric Cookers*	162-165
Wok	*Wok*	165-166
Gaskocher	*Gas Cookers*	166



Neumärker®
since 1894

Öfen
Ovens

Heißluftöfen	*Convection Ovens*	167
Kartoffelöfen	*Potato Ovens*	168-170
Grillofen	*Grill Oven*	171
Pizzaöfen	*Pizza Ovens*	172-173

Pizza, Nudeln & Teig
Pizza, Pasta & Dough

Pizza	*Pizza*	172-174
Nudeln	*Pasta*	174-175
Teigzubereitung	*Dough Preparation*	174-176

Küche & Buffet
Kitchen & Buffet

Vorbereitung	*Preparation*	176-179
Fleischverarbeitung	*Meat Processing*	177-178
Waagen	*Scales*	177
Verpackung	*Packaging*	178
Schneiden	*Cutting*	180-185
Dosenöffner	*Tin / Can Openers*	181
Sous-Vide	*Sous-Vide*	186-187
Dämpfer	*Steamers*	187
Salamander	*Salamanders*	188-189
Toaster	*Toasters*	190
Raclette	*Raclette*	191
Buffet	*Buffet*	192-193





Hygiene
Hygiene

Insektenvernichter	*Fly Killers Wash*	194-195
Sanitärartikel	*Sanitation*	196-197
Handwaschbecken	*Wash Basins*	198



Sonstiges
Other

Transportwagen	*Transport Trolleys*	199
Behälter & Regale	*Containers & Shelves*	200-202
Abzugshaube	*Exhaust Hood*	201

Highlights
Highlights

Waffeln, Crêpes & Co.
Waffles, Crêpes & Co.

Grills & Bräter
Grills & Griddle Plates

Imbiss & Snacks
Fast Food & Snacks

Fun Food
Fun Food

Getränke
Drinks, Beverages

Kühlung & Eis
Cooling & Ice

Warmhalten
Warm Keeping

Kochen & Braten
Cooking & Frying

Öfen
Ovens

Pizza, Nudeln & Teig
Pizza, Pasta & Dough

Küche & Buffet
Kitchen & Buffet

Hygiene
Hygiene

Sonstiges
Other

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufaktur-herstellung in diesem Katalog.

The manufactory seal shows you the original Neumärker products from German manufactory production in this catalogue.

MANU FAKTUR

VERBRAUCHSMATERIAL
CONSUMABLES



Snack-Becher Eco
Snack Cup Eco

Einfach im Handling, da ein Becher genau eine Portion Waffel-Pommes, Fritten oder eine Bubble Waffel fasst. Das stabile Material hat eine sehr hochwertige Haptik und wird umweltfreundlich hergestellt. Perfekt! • Inhalt 1000 Stück • Füllinhalt 230 ml • Abmessungen ca. 60 x 80 x 100 mm • Ungebleichter FSC®-zertifizierter Frischfaser-Karton mit Bio-Beschichtung • Auch für fetthaltige Lebensmittel geeignet • Aus nachwachsenden Rohstoffen, vollständig biologisch abbaubar • Auch für Wraps und zahlreiche andere Snacks geeignet

Easy to handle, as each cup holds exactly one portion of waffle fries, chips or a bubble waffle. The sturdy material has a very high-quality feel and is manufactured in an environmentally friendly way. Perfect! • Contents: 1000 pieces • Capacity: 230 ml • Dimensions: approx. 60 x 80 x 100 mm • Unbleached FSC®-certified fresh fibre cardboard with organic coating • Also suitable for fatty foods • Made from renewable raw materials, completely biodegradable • Also suitable for wraps and numerous other snacks

60 x 80 x 100 mm	1000	**00-40003**	**233,-*** ▲



Papier-Spitztüten
Paper Cornets

Spitztüten aus Papier sind praktisch und günstig: Ideal für Bubble Waffeln, Churros, Fritten, Waffel-Pommes, Waffelbällchen u.v.m. • Inhalt 1000 Stück • aus weißem Papier • Abmessungen jeweils 170 x 170 x 240 mm Papierstärke ca. 100g/m2 • fettbeständig

Paper cones are practical and inexpensive: ideal for bubble waffles, churros, chips, waffle fries, waffle balls and much more. • Contents: 1000 pieces • Made from white paper • Dimensions: 170 x 170 x 240 mm each • Paper thickness: approx. 100 g/m² • Fat-resistant

170 x 170 x 240 mm	1200	**05-40000**	**87,-*** ▲

Tischständer aus Edelstahl
Stainless Steel Table Stand

10-40005	**37,-*** ▲



Popcornbecher 1300 ml
Popcorn Cups 1300 ml

Kapazität 1300 ml • Bechergröße oberer Durchmesser Ø 118 mm x Höhe 176 mm • Karton à 570 Stk. (Abmessungen 600 x 390 x 590 mm, 13 kg), Deckel nicht inklusive • Flachdeckel aus transparentem PET-Kunststoff, Karton à 600 Stk. (Abmessungen 590 x 390 x 586 mm, 12 kg)

Capacity 1300 ml • Cup size top diameter Ø 118 mm x height 176 mm • Box of 570 pcs. (dimensions 600 x 390 x 590 mm, 13 kg), lids not included • Flat lid made of transparent PET plastic, box of 600 pcs. (dimensions 590 x 390 x 586 mm, 12 kg)



Becher Deckel	Cups Lids	Ø 118 x 176 mm Ø 118 mm	570 600	**00-51590** **00-51591**	**316,-*** ▲ **184,-*** ▲

Rundstiele aus Buchenholz
Round sticks made from beech wood

Länge 150 mm • Stärke Ø 3,8 mm • Buchenholz • Besonders stabil • Hochwertiges, edles und glattes Hartholz • Ideal für Cake Pops • Verpackung à 1000 Stück

Length 150 mm • Thickness Ø 3.8 mm • Beech wood • Particularly strong • High-quality, smooth hardwood • Ideal for cake pops • Box of 1000 pcs

150 x Ø 3,8 mm	1200	**01-51558**	**34,50*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Einweg-Besteck aus Birkenholz
Single-use cutlery made from birch wood

Einweg-Besteck für die Gastronomie • Hochwertiges Birkenholz mit natürlicher Optik • Warme, helle Holzfarbe mit glatter Oberfläche • Gabel und Löffel mit Bienenwachs veredelt: angenehmes Mundgefühl und glatte Haptik. Reduziertes Aufrauen beim Kontakt mit Speisen. Erhöhte Feuchtigkeitsbeständigkeit • FSC® 100% zertifiziert: Holz aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern. Die umweltfreundliche Alternative zu Plastikbesteck. • Ideal für Catering, Foodtrucks, Imbissbetriebe, Events, Festivals, Take-away und Streetfood • Für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet • Neutraler Geschmack, keine Beeinträchtigung der Speisen • Verpackungseinheit: 1000 Stück (zu je 100 Stück verpackt)

Disposable cutlery for the catering industry • High-quality birch wood with a natural look • Warm, light wood colour with a smooth surface • Fork and spoon finished with beeswax: pleasant mouthfeel and smooth texture. Reduced roughening when in contact with food. Increased moisture resistance • FSC® 100% certified: wood from responsibly managed forests. The environmentally friendly alternative to plastic cutlery. • Ideal for catering, food trucks, snack bars, events, festivals, takeaways and street food • Suitable for direct contact with food • Neutral taste, no impact on food • Packaging unit: 1000 pieces (in packs of 100 pieces)



NEU NEW

		Gewachst *Waxed*			#	€
Gabeln	Forks	✔	160 x 27 x 2 mm	1000 (10x 100)	**10-90095**	**45,-*** ▲
Messer	Knives	✘	165 x 22 x 2 mm	1000 (10x 100)	**10-90097**	**35,-*** ▲
Dessertlöffel	Dessert spoons	✔	110 x 23 x 1,5 mm	1000 (10x 100)	**10-90096**	**32,-*** ▲

Lasergravur auf Einweg-Holzbesteck
Laser engraving for wooden cutlery

NEU NEW

Individualisierung von Einweg-Holzbesteck aus unserem Birkenholz-Sortiment • Geeignet für Gabeln, Messer, Dessertlöffel und Holzspatel • Präzise Lasergravur direkt auf dem Besteckgriff • Dauerhaft und abriebfest • Natürliche Gravuroptik durch feinen Kontrast im Holzmaterial • Umsetzung von Logos, Schriftzügen oder einfachen Grafiken • Gravur nach kundenseitig bereitgestellter Vorlage • Jedes Besteckteil fungiert als hochwertiger Markenbotschafter • Ideal für Gastronomie, Catering, Foodtrucks und Take away Konzepte • Optimal für Firmenveranstaltungen, Messen, Promotions und Events • Funktion, Stabilität und Haptik des Bestecks bleiben unverändert • Zusatzartikel nur in Verbindung mit dem passenden Holzbesteck erhältlich • Technische Umsetzung und Platzierung der Gravur erfolgen nach Abstimmung • Mindestbestellmenge 5.000 Stück

Customisation of disposable wooden cutlery from our birch wood range • Suitable for forks, knives, dessert spoons and wooden spatulas • Precise laser engraving directly onto the cutlery handle • Durable and abrasion-resistant • Natural engraving look thanks to fine contrast in the wood material • Implementation of logos, lettering or simple graphics • Engraving according to customer-provided template • Each piece of cutlery acts as a high-quality brand ambassador • Ideal for restaurants, catering, food trucks and takeaway concepts • Perfect for corporate events, trade fairs, promotions and events • Function, stability and feel of the cutlery remain unchanged • Add-on article only available in combination with matching wooden cutlery • Technical implementation and placement of the engraving are carried out after consultation • Minimum order quantity 5,000 pieces



	#	€
Minimum 5000 Stk./pcs.	**10-90093N-00**	**0,22 pro Stk. / per piece*** ▲

Holzstäbe aus Fichtenholz
Square sticks made from spruce wood

In unterschiedlichen Längen erhältlich • Stärke 4x4 mm • Fichtenholz • Für viele Einsatzbereiche geeignet • u.a. für Waffeln am Stiel, Zuckerwatte Kartoffelspiralen am Stiel

Available in different lengths • Thickness 4x4 mm • Spruce wood • Suitable for many uses • Including waffles on sticks, candy floss and potato spirals on sticks



		#	€
380 x 4 x 4 mm	1200	**01-51556**	**53,50*** ▲
380 x 4 x 4 mm	4800	**01-51554**	**186,-*** ▲
280 x 4 x 4 mm	5000	**01-51553**	**161,-*** ▲

Holzspatel aus Birkenholz
Wooden spatulas made from birch wood

Abmessungen jeweils 150 x 18 x 2 mm • Birkenholz • Für viele Einsatzbereiche geeignet • u.a. für Waffeln am Stiel, Eis am Stiel, Kuchen oder Desserts • Karton à 1000 Stück

Dimensions: 150 x 18 x 2 mm • Birch wood • Suitable for many uses • Including waffle sticks, ice lollies, cakes and desserts • Box of 1000 pieces

		#	€
150 x 18 x 2 mm	1000	**10-90093N**	**76,-*** ▲

NEUMÄRKER FERTIGTEIGMISCHUNGEN

Die entscheidenden Vorteile für Ihren Erfolg:

+ Keine Kühlung notwendig
+ Platzsparende Lagerung
+ Schnelle Zubereitung und Nachproduktion
+ Keine Frischzutaten, nur Wasser benötigt
+ Lange Haltbarkeit
+ Einfache Zubereitung
+ Beständige Produktqualität

Kein Abwiegen bei der Zubereitung, einfach mit Wasser anrühren: Viele unserer Backmischungen haben vorportionierte Beutel



Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel!

NEUMÄRKER BAKING MIXES.
The key advantages for your success: + No refrigeration required + Space-saving storage + Quick preparation and reproduction + No fresh ingredients, only water required + Long shelf life + Easy preparation + Consistent product quality

Brüsseler-Waffel-Mix

VEGETARIAN

Unsere Backmischung für „original“ Brüsseler Waffeln. Die Brüsseler Waffelmischung wurde nach einem historischen Rezept von einem erfahrenen belgischen Bäckermeister für uns entwickelt.



Diese Waffeln sind außen knusprig und innen luftig-weich mit einer dezenten Süße. Für optimale Ergebnisse ist ein schwenkbares Waffeleisen entscheidend, da sich der flüssige Teig durch das Schwenken gleichmäßig auf den Backplatten verteilt. Der direkte Kontakt zur Backplatte sorgt für die knusprige Außenseite und eine gleichmäßige Bräunung. In einem professionellen Waffeleisen entsteht so eine besonders luftige, nicht übermäßig süße Waffel, die idealerweise heiß serviert wird. Da die Brüsseler Waffel etwas mehr Backzeit benötigt, eignet sie sich besonders für gemütliche Cafés, in denen Gäste etwas Zeit zum Verweilen haben. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Einfache Planung und Zubereitung. **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Sack. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. **10 kg Neumärker Brüsseler-Waffel-Mix ergeben:** ca. 225 Brüsseler Waffeln. **Zutaten:** WEIZENMEHL, pflanzliches Fett (Palm), WEIZENSTÄRKE, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E472a, E472b), EIPULVER, Zucker, Backpulver E500ii, Salz, Vanille, Emulgator: E322 (SOJA). Kann Spuren von Nüssen enthalten.

1 kg Mix + 1,5 l Wasser / *1 kg mix + 1.5 l water* | 10 kg | # 05-20127-01 | € 116,-* ▲

Nährwertangaben pro 100g
Nutritional information per 100g

Energie / *Energy*	1775 kj 421 kcal
Fett / *Fat*	12,4 g
davon gesättigt / *of which saturates*	5,4 g
Kohlenhydrate / *Carbohydrates*	66,1 g
davon Zucker / *of which sugars*	8,4 g
Protein	10,6 g
Salz / *Salt*	2,2 g

Brussels-Waffle-Mix: Our baking mix for „original“ Brussels waffles, developed for us according a historical recipe by an experienced Belgian bakery master.

These waffles are crispy on the outside, light and soft on the inside, and have a subtle sweetness. It is essential to use a swivelling waffle iron for optimal results. The liquid batter spreads evenly over the baking plates when they are rotated. It should be served hot. Compared to traditional waffle recipes, Brussels waffles take a little longer to bake, which is why they are particularly suitable for cosy cafés where guests sit down and have a few minutes to spare. ***Quick preparation:*** *Just mix with water. No fresh ingredients required. Easy to plan and prepare.* ***Easy storage:*** *No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as powder in a bag. Long shelf life: Best before date up to 12 months.* ***Result of 10 kg Neumärker Brussels waffle mix:*** *approx. 225 Brussels waffles.* ***Ingredients:*** *WHEAT flour, vegetable fat (palm), WHEAT starch, MILK powder, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids (E472a, E472b), EGG powder, sugar, baking powder E500ii, salt, vanilla, emulsifier: E322 (SOY). May contain traces of NUTS.*



Protein-Waffel & Pancake Ready-Mix

NEU NEW

Der ideale Mix für moderne Gastronomiekonzepte: Proteinreich, zuckerreduziert und schnell zubereitet. Als Proteinquelle mit 15% Protein und 30% weniger Zucker als unsere klassischen Backmischungen spricht er gesundheits- und fitnessbewusste Gäste an. Nur mit Wasser anrühren: Fertig für Waffeln oder Pancakes, die gut schmecken und perfekt in einen aktiven Lifestyle passen.



Schnell und flexibel einsetzbar: Die Backmischung wird einfach mit Wasser angerührt und kann sowohl als Protein-Waffel im Waffeleisen als auch als Pancake in der Pfanne zubereitet werden. Keine frischen Zutaten nötig, sofort einsatzbereit. Dank platzsparender Lagerung und ohne Kühlaufwand eignet sich der Mix ideal für einen reibungslosen Ablauf im Gastronomiealltag. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 550 ml Wasser verrühren und ins Waffeleisen geben oder in der Pfanne zubereiten. **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt. **Zutaten:** Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Öl (Kokos), hydrolysiertes WEIZENPROTEIN, MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, Maltodextrin, Salz, EIKLARPULVER, Emulgator (E322), natürliches Vanillearoma, Backtriebmittel (E500(ii), E450(i)), Erbsenprotein, Malzmehl (WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

HALAL

KOSHER

VEGETARIAN

Nährwertangaben pro 100g
Nutritional information per 100g

Energie / *Energy*	1703 kj 404 kcal
Fett / *Fat*	11 g
davon gesättigt / *of which saturates*	7,7 g
Kohlenhydrate / *Carbohydrates*	62 g
davon Zucker / *of which sugars*	24 g
Ballaststoffe / *Fibre*	0,99 g
Protein	15 g
Salz / *Salt*	1,5 g

1 kg Mix + 550 ml Wasser / *1 kg mix + 550 ml water* | 10 kg | 390 x 290 x 190 mm | # **05-20139-01** | € **109,-*** ▲

Protein Waffel & Pancake Mix: high in protein, reduced in sugar and quick to prepare. As a source of protein with 15% protein and 30% less sugar than our classic baking mixes, it appeals to health- and fitness-conscious guests. Just add water: ready for waffles or pancakes that taste great and fit perfectly into an active lifestyle.

*Quick and flexible to use: the baking mix is simply mixed with water and can be prepared as a protein waffle in a waffle maker or as pancakes in a frying pan. No fresh ingredients are r*equired, and it is ready to use immediately. Thanks to its space-saving storage and no refrigeration requirements, the mix is ideal for a smooth workflow in daily catering operations. ***Quick preparation:*** *Mix with water only. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. After mixing, you can directly start baking. The batter can be re-produced at any time without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg of mix each. This is particularly useful, as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mix with 550 ml of water.* ***Easy storage:*** *No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as a powder in boxes. Long shelf life: best before date up to 12 months. Very practical for mobile use: No refrigeration needed for fresh ingredients.*
Ingredients: *WHEAT flour, sugar, vegetable oil (coconut), hydrolysed WHEAT protein, skimmed MILK powder, whole EGG powder, maltodextrin, salt, EGG white powder, emulsifier (E322), natural vanilla flavouring, raising agents (E500(ii), E450(i)), pea protein, malt flour (WHEAT), flour treatment agent (ascorbic acid), enzyme.*



Bubble-Waffel-Mix

Bubble Waffle Backmischung für die Gastronomie. Perfekt für den Verkauf auf Märkten und Festen. Die Fertigteigmischung wird lediglich mit Wasser angerührt! Dadurch kann der Teig schnell und einfach zwischendurch zubereitet werden.

Das Bubble-Waffel-Rezept: Spezielle Rezeptur für luftige Bubbles mit krossen Zwischenstegen. Die dünnen Zwischenstege härten beim Abkühlen schnell aus und geben der zur Tüte gefalteten Waffel Stabilität. Die Bubbles bleiben dabei fluffig weich. Weniger süß als die meisten Waffeln, damit sie reichhaltig gefüllt werden kann. **Die praktische Waffel-Backmischung für Märkte und Feste:** Schnelle Nachproduktion bei Bedarf. Anrühren und sofort losbacken. Keine frischen Zutaten, nur Wasser benötigt. Platzsparende Lagerung. Keine Kühlung für Zutaten oder Teig notwendig. **Tipp:** Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel! **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren 10 Minuten warten, dann kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 625 ml Wasser verrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig.Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt. **10 kg Neumärker Bubble Waffel Mix ergeben:** ca. 80 Bubble Waffeln. **Zutaten:** WEIZENMEHL, Zucker, Stärke, pflanzliches Öl (Palm), HÜHNEREIVOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Trockenglukosesirup, Emulgatoren (E475, E471), MILCHPROTEIN, Aroma.



HALAL

KOSHER

VEGETARIAN

Nährwertangaben pro 100g
Nutritional information per 100g

Energie / *Energy*	1745 kj 414 kcal
Fett / *Fat*	10 g
davon gesättigt / *of which saturates*	5,1 g
Kohlenhydrate / *Carbohydrates*	71 g
davon Zucker / *of which sugars*	37 g
Ballaststoffe / *Fibre*	0,7 g
Protein	8,7 g
Salz / *Salt*	1 g

1 kg Mix + 625 ml Wasser / *1 kg mix + 625 ml water* | 10 kg | 390 x 290 x 190 mm | # **05-20132-01** | € **136,-*** ▲



Bubble Waffle baking mix for catering. Perfect for selling waffles at markets and festivals. The ready-made batter mix is just mixed with water! This makes the batter quick and easy to prepare in between.

The Bubble Waffle recipe: *Special recipe for airy bubbles with crispy dividers. The thin dividers harden quickly during cooling and give the waffle stability when folded to a cone. The bubbles remain fluffy and soft. Less sweet than most waffles so it can be generously filled.* **The practical waffle baking mix for markets and festivals:** *Quick reproduction as needed. Mix and start baking right away. No fresh ingredients, only water required. Space-saving storage. No refrigeration needed for ingredients or dough.* ***Tip:*** *Use drinking water from PET bottles when working mobile without access to running water. This keeps you independent and flexible!* ***Quick preparation:*** *Mix with water only. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. Wait 10 minutes after mixing, then you can directly start baking. The batter can be re-produced in between without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg of mix each. This is particularly practical, as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mixture with 625 ml of water. It couldn't be easier!* ***Easy storage:*** *No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life: best before date up to 12 months. Especially practical for mobile operation: No cooling required for fresh ingredients.* ***Result of 10 kg Neumärker Bubble Waffle Mix:*** *approx. 80 bubble waffles.* ***Ingredients:*** *WHEAT flour, sugar, starch, vegetable oil (palm), full EGG powder, skimmed MILK powder, EGG white powder, raising agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), dried glucose syrup, emulsifiers (E475, E471), MILK protein, flavouring.*



Neumärker®
since 1894

Waffel-Ready-Mix

Waffel-Backmischung für die Gastro: Der bekannte Klassiker von Neumärker. Für Cafés, Restaurants und Hotels oder für Waffelstände auf Märkten und Festen. Besonders einfach zubereitet, besonders praktisch für den mobilen Einsatz an Straßenständen, auf Volksfesten oder auf dem Weihnachtsmarkt.





Die praktische Waffel-Backmischung für Märkte und Feste: Schnelle Nachproduktion bei Bedarf. Anrühren und sofort losbacken. Keine frischen Zutaten, nur Wasser benötigt. Platzsparende Lagerung. Keine Kühlung für Zutaten oder Teig notwendig. **Tipp:** Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel! **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 500 ml Wasser verrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt. **10 kg Neumärker Waffel-Ready-Mix ergeben:** ca. 90 Brüsseler Waffeln / ca. 90 Lorraine Waffeln / ca. 170 Kant-Waffeln / ca. 90 Große Herzwaffeln / ca. 170 Kleine Herzwaffeln / ca. 60 Americano Waffeln / ca. 200 Lolly-Waffeln / ca. 100 Herz am Stiel / ca. 225 Rahmwaffel am Stiel / ca. 500 Waffel-Taler / ca. 1100 Waffelbällchen / ca. 330 Dony Donuts / ca. 330 Pancakes. **Zutaten:** WEIZENMEHL, Zucker, Pflanzliches Öl (Palm), MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, Trockenglukosesirup, Stärke, HÜHNEREIWEISSPULVER, Backtriebmittel (E450(i), E500(ii)), Emulgatoren (E475, E471), MILCHPROTEIN, Verdickungsmittel (Guakernmehl), Salz, WEIZENMALZMEHL, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (WEIZEN).

HALAL
KOSHER
VEGETARIAN

Nährwertangaben pro 100g
Nutritional information per 100g

Energie / *Energy*	1788 kj 424 kcal
Fett / *Fat*	12 g
davon gesättigt / *of which saturates*	6,1 g
Kohlenhydrate / *Carbohydrates*	69 g
davon Zucker / *of which sugars*	37 g
Ballaststoffe / *Fibre*	0,97 g
Protein	9,1 g
Salz / *Salt*	0,66 g

1 kg Mix + 500 ml Wasser / *1 kg mix + 500 ml water* | 10 kg | 390 x 290 x 190 mm | # 05-20122-01 | € 93,-* ▲

Waffle-Ready-Mix: The well-known classic from Neumärker. For cafés, restaurants and hotels or for waffle stands at markets and festivals. Particularly easy to prepare, especially practical for mobile use at street stalls, fairs or Christmas markets.

The practical waffle baking mix for markets and festivals: *Quick reproduction as needed. Mix and start baking right away. No fresh ingredients, only water required. Space-saving storage. No refrigeration needed for ingredients or dough.* ***Tip:*** *Use drinking water from PET bottles when working mobile without access to running water. This keeps you independent and flexible!* ***Quick preparation:*** *Mix with water only. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. After mixing, you can directly start baking. The batter can be re-produced at any time without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg of mix each. This is particularly useful, as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mix with 500 ml of water.* ***Easy storage:*** *No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as a powder in boxes. Long shelf life: best before date up to 12 months. Very practical for mobile use: No refrigeration needed for fresh ingredients.* ***Result of 10 kg Neumärker Waffle-Ready-Mix:*** *approx. 90 Brussels Waffles / approx. 90 Lorraine Waffles / approx. 170 Kant Waffles / approx. 90 Large Heart Waffles / approx. 170 Small Heart Waffles / approx. 60 Americano Waffles / approx. 200 Lolly Waffles / approx. 100 Hearts on a Stick / approx. 225 Cream Waffles on a Stick / approx. 500 Waffle Coins / approx. 1100 Waffle Balls / approx. 330 Dony Donuts / approx. 330 Pancakes.* ***Ingredients:*** *WHEAT flour, sugar, vegetable oil (palm), skimmed MILK powder, hen's EGG powder, dried glucose syrup, starch, hen's EGG white powder, raising agents (E450i, E500ii), emulsifiers (E475, E471), MILK protein, thickener (E412), salt, WHEAT malt flour, flavouring, flour treatment agent (E300), enzymes (WHEAT)*



Kartoffel-Waffel-Mix

Backmischung für Kartoffelwaffeln. Kartoffelwaffeln sind außen knusprig und innen zart. Sie schmecken herzhaft kartoffelig mit einem leichten Hefearoma. Garniert mit Schinken, Käse, Quark, Lachs, Käse oder Apfelkompott sind sie ein idealer Snack für Märkte und Bistros.

Kartoffelwaffeln sind vom Geschmack eine echte Alternative zu Reibekuchen. Aber einfacher in der Zubereitung. Ein neuer, wenig verbreiteter Snack, der Ihre Kunden neugierig macht. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser und Öl anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Einfache Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. **Tipp:** Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Sack. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.
10 kg Neumärker Kartoffel-Waffel-Mix ergeben: ca. 250 Waffelschalen / ca. 900 Waffel-Taler / ca. 150 Brüsseler Waffeln / ca. 500 Pancakes. **Zutaten:** WEIZENMEHL, Kartoffelflocken, PALMFETTPULVER (Palmöl, Glucosesirup, MILCHPROTEIN), VOLLMILCHPULVER, jodiertes Salz, Backtriebmittel (E450, E500, E341), Zucker, Petersilie, Stabilisator (E412), SOJAMEHL, Säureregulator (E263), Emulgator (E471), Trennmittel (E516), Traubenzucker, Muskat, Aroma, Pfeffer, Säuerungsmittel (E330), WEIZENMALZMEHL, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren von EI und LUPINE enthalten.

VEGETARIAN

Nährwertangaben pro 100g
Nutritional information per 100g

Energie / *Energy*	1551 kj 371 kcal
Fett / *Fat*	8,1 g
davon gesättigt / *of which saturates*	3,9 g
Kohlenhydrate / *Carbohydrates*	61,8 g
davon Zucker / *of which sugars*	4,2 g
Protein	9,5 g
Salz / *Salt*	3,9 g

1 kg Mix + 1,7 l Wasser + 170 ml Öl / *1 kg mix + 1,7 l water + 170 ml oil* | 10 kg | **# 05-20126-01** | **€ 109,-* ▲**

Potato-Waffle-Mix: Baking mix for potato waffles. Potato waffles are crispy outside and soft inside. They taste savoury and potato-like with a light yeasty flavour. Garnished with ham, cheddar cheese, ricotta, salmon or apple puree, they are an ideal snack for markets and bistros.

Potato waffles are a real alternative to potato pancakes in terms of flavour. But easier to prepare. A new snack that will attract your customers. ***Quick preparation:*** *Mix with water and oil only. No addition of fresh ingredients. Easy to organise, store and prepare. After mixing, you can start baking immediately. The batter can be re-produced in between without much effort.* ***Tip:*** *Use drinking water from PET bottles during mobile use without access to running water. This way you are independent and flexible!* **Easy storage:** *No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as powder in a bag. Long shelf life: best before date up to 12 months. Especially practical for mobile use: No cooling required for fresh ingredients.* ***Result of 10 kg Potato-Waffle-Mix:*** *approx. 250 Potato Waffles / approx. 250 Waffle Bowls / approx. 900 Waffle Coins / approx. 150 Brussels Waffles / approx. 500 Pancakes.* ***Ingredients:*** *WHEAT FLOUR, potato flakes, PALM FAT POWDER (palm oil, glucose syrup, MILK protein), whole MILK powder, iodised salt, raising agents (E450, E500, E341), sugar, parsley, stabiliser (E412), SOY FLOUR, acidity regulator (E263), emulsifier (E471), anti-caking agent (E516), dextrose, nutmeg, flavouring, pepper, acidifier (E330), WHEAT malt flour, enzymes, flour treatment agent (E300).*



Neumärker®
since 1894

Crêpes-Ready-Mix

Neue Rezeptur. Jetzt noch besser! Mit reduziertem Salzgehalt für ein feineres Aroma und einer vereinfachten Zubereitung, die nur noch Wasser benötigt. Die Crêpes-Backmischung für die Gastronomie: Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach dem Anmischen kann direkt mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!



TOP PRODUKT

Die ideale Crêpes-Backmischung für Märkte und Feste: Schnelle Nachproduktion bei Bedarf. Anrühren und sofort losbacken. Keine frischen Zutaten, nur Wasser benötigt. Platzsparende Lagerung. Keine Kühlung für Zutaten oder Teig notwendig. **Tipp:** Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel! **Einfache Zubereitung:** Einen Beutel öffnen und mit Wasser verrühren. Fertig! Einfache Planung, Lagerung und Zubereitung ohne frische Zutaten. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Vorportionierte 1-kg-Beutel: Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen nötig ist. **Praktische Lagerung:** Lagerung bei Raumtemperatur bis 22°C. Die Fertigteigmischung muss nicht gekühlt werden. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. **10 kg Neumärker Crêpes-Ready-Mix ergeben:** ca. 200 Crêpes. **Zutaten:** WEIZENMEHL, Süßmolkenpulver (MILCH), HÜHNEREIVOLLEIPULVER, getrockneter Glukosesirup, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat), Aroma (WEIZEN), Salz, Malzmehl (WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

HALAL

KOSHER

VEGETARIAN

Nährwertangaben pro 100g
Nutritional information per 100g

Energie / *Energy*	1703 kj 404 kcal
Fett / *Fat*	11 g
davon gesättigt / *of which saturates*	7,7 g
Kohlenhydrate / *Carbohydrates*	62 g
davon Zucker / *of which sugars*	24 g
Ballaststoffe / *Fibre*	0,99 g
Protein	15 g
Salz / *Salt*	1,5 g

1 kg Mix + 1,75 l Wasser / *1 kg mix + 1,75 l water* | 10 kg | 390 x 290 x 190 mm | # **05-20136-03** | € **87,-*** ▲

New recipe. Now even better! Reduced salt content for a refined flavour and a simplified preparation that only requires water. The crêpes baking mix for professional use: Quick preparation on the go without fresh ingredients. After mixing, you can start baking immediately. It couldn't be easier!

The ideal crêpes baking mix for markets and festivals: *Quick reproduction when needed. Mix and start baking immediately. No fresh ingredients required, only water needed. Space-saving storage. No refrigeration required for ingredients or batter.* ***Tip:*** *Use drinking water from PET bottles when working mobile without access to tap water. This keeps you independent and flexible!* ***Easy preparation:*** *Open a bag and mix it with water. Done! Simple planning, storage and preparation without fresh ingredients. You can start baking immediately after mixing. Pre-portioned 1-kg bags: especially convenient since no weighing is required during preparation.* ***Practical storage of the crêpes baking mix:*** *Store at room temperature up to 22°C. The Crêpes-Ready-Mix does not need to be refrigerated. Space-saving storage as powder in a box. Long shelf life: best before up to 12 months.* **Result of 10 kg of Neumärker Crêpes-Ready-Mix:** *approx. 200 crêpes. Ingredients: WHEAT flour, sweet whey powder (MILK), whole EGG powder, dried glucose syrup, sugar, vegetable oil (rapeseed), WHEAT starch, raising agents (sodium bicarbonate, disodium diphosphate), flavouring (WHEAT), salt, malt flour (WHEAT), flour treatment agent (ascorbic acid), enzymes.*



BACKMISCHUNGEN
BAKING MIXES



Churros-Ready-Mix

Perfekte Churros schnell und einfach. Besonders praktisch im mobilen Einsatz! Nur mit Wasser anrühren: Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach dem Anmischen kann direkt mit dem Backen begonnen werden.



Die praktische Churros-Backmischung für Märkte und Feste: Ideal für den professionellen Einsatz mit hoher Frequenz. Die Mischung wird ausschließlich mit Wasser angerührt und ist sofort backbereit, ganz ohne frische Zutaten. Sie sorgt für gleichmäßig goldbraune, außen knusprige und innen lockere Churros und liefert auch bei schneller Nachproduktion konstante Backergebnisse: perfekt für den zuverlässigen Einsatz auf Märkten, Festen und im mobilen Verkauf. **Tipp:** Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel! **Einfache Zubereitung:** Einen Beutel öffnen und mit Wasser verrühren. Fertig! Einfache Planung, Lagerung und Zubereitung ohne frische Zutaten. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Vorportionierte 1-kg-Beutel: Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen nötig ist. **Praktische Lagerung der Backmischung:** Lagerung bei Raumtemperatur bis 22°C. Die Churros-Fertigteigmischung muss nicht gekühlt werden. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. **Zutaten:** WEIZENMEHL, pflanzliches Öl (Palm), Modifizierte Stärke (Kartoffel) , HÜNEREIVOLLEIPULVER, Trockenglukosesirup, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Dextrose, Salz, WEIZENGLUTEN, MILCHPROTEIN, Zimt.

HALAL

KOSHER

VEGETARIAN

Nährwertangaben pro 100g
Nutritional information per 100g

Energie / *Energy*	1688 kj 400 kcal
Fett / *Fat*	10 g
davon gesättigt / *of which saturates*	4,7 g
Kohlenhydrate / *Carbohydrates*	66 g
davon Zucker / *of which sugars*	3 g
Protein	9,9 g
Salz / *Salt*	1,7 g

1 kg Mix + 1,2 l Wasser / *1 kg mix + 1.2 l water* | 10 kg | 390 x 290 x 190 mm | **05-20130-02** | **65,-*** ▲

Perfect churros quickly and easily. Especially practical for mobile use! Just mix with water: quick preparation on the go without fresh ingredients. After mixing, you can start baking immediately.

The practical churros baking mix for markets and festivals: *Ideal for high-volume professional use. The mix is prepared using only water and is ready to bake immediately, with no fresh ingredients required. It delivers consistently golden-brown churros that are crispy on the outside and light on the inside, and ensures reliable baking results even during rapid re-production. This makes it perfectly suited for dependable use at markets, festivals, and in mobile catering.* ***Tip:*** *Use drinking water from PET bottles when working mobile without access to running water. This keeps you independent and flexible!* ***Easy preparation:*** *Open one bag and mix with water. Done! Simple planning, storage, and preparation without fresh ingredients. You can start baking immediately after mixing. Pre-portioned 1-kg bags: especially practical because no weighing is required during preparation.* ***Practical storage of the churros baking mix:*** *Store at room temperature up to 22°C. The Churros-Ready-Mix does not need to be refrigerated. Space-saving storage as powder in a carton. Long shelf life: best before up to 12 months.* ***Ingredients:*** *WHEAT FLOUR, vegetable oil (palm), modified starch (potato), WHOLE EGG POWDER, dried glucose syrup, raising agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), dextrose, salt, WHEAT GLUTEN, MILK PROTEIN, cinnamon.*





▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Poffertjes-Ready-Mix

Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Poffertjes. Süß mit einem leckeren Butteraroma, leicht gesalzen für einen intensiven Geschmack. Der holländische Snack, serviert mit Puderzucker und zerlassener Butter, ist zum Dahinschmelzen.



Unsere Backmischung muss nur mit Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Durch die fehlende Notwendigkeit von frischen Zutaten gerade im mobilen Einsatz an Straßenständen oder auf Märkten und Festen besonders praktisch. **Die ideale Poffertjes-Backmischung für Märkte und Feste:** Schnelle Nachproduktion bei Bedarf. Anrühren und sofort losbacken. Keine frischen Zutaten, nur Wasser benötigt. Platzsparende Lagerung. Keine Kühlung für Zutaten oder Teig notwendig. **Tipp:** Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel! **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Einfache Planung, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit Wasser anrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt. **10 kg Neumärker Poffertjes-Ready-Mix ergeben:** ca. 1350 Poffertjes. **Zutaten:** WEIZENMEHL, MAGERMILCHPULVER, HÜHNER-VOLLEIPULVER, Zucker, pflanzliches Öl (Palm), Stärke, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), HÜHNER-EIWEISSPULVER, Salz, Trockenglukosesirup, Malzmehl (WEIZEN), SÜßMOLKENPULVER, Emulgator (E322), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (WEIZEN), MILCHPROTEIN, Natürliches Aroma (enthält MILCH).

VEGETARIAN

HALAL

Nährwertangaben pro 100g
Nutritional information per 100g

Energie / *Energy*	1546 kj 366 kcal
Fett / *Fat*	6,3 g
davon gesättigt / *of which saturates*	2,5 g
Kohlenhydrate / *Carbohydrates*	63 g
davon Zucker / *of which sugars*	9,7 g
Protein	14 g
Salz / *Salt*	2,1 g

1 kg Mix + 1 Liter Wasser / *1 kg mix + 1 liter water* | 10 kg | 390 x 290 x 190 mm | # **05-20125-01** | € **107,-*** ▲

The quick and easy way to make perfect poffertjes. Sweet with a delicious buttery flavour, slightly salted for an intense taste. The Dutch snack, served with powdered sugar and melted butter, is simply wonderful.

Our baking mix only needs to be mixed with water, making it ideal for quick reproduction throughout the day. With no need for fresh ingredients, it is especially practical for mobile use at street stands, markets, and festivals. ***The ideal poffertjes baking mix for markets and festivals:*** *Fast reproduction as needed. Mix and start baking immediately. No fresh ingredients, only water required. Space-saving storage. No refrigeration needed for ingredients or batter.* ***Tip:*** *Use drinking water from PET bottles when working mobile without access to tap water. This keeps you independent and flexible!* ***Quick preparation:*** *Just mix with water. No fresh ingredients needed. Easy planning, storage, and preparation. You can start baking immediately after mixing. The batter can be quickly reproduced at any time with little effort. One box contains 10 bags with 1 kg of mix each. This is especially practical because no weighing of ingredients is required during preparation. Simply mix one bag with water. It couldn't be easier!* ***Easy storage:*** *No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as powder in a box. Long shelf life: best before up to 12 months. Especially practical for mobile use: no refrigeration needed for fresh ingredients.* **Result of 10 kg Neumärker Poffertjes Ready-Mix:** *approx. 1350 poffertjes.* ***Ingredients:*** *WHEAT FLOUR, SKIMMED MILK POWDER, WHOLE EGG POWDER, sugar, vegetable oil (palm), starch, raising agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), EGG WHITE POWDER, salt, dried glucose syrup, malt flour (WHEAT), SWEET WHEY POWDER, emulsifier (E322), flour treatment agent (ascorbic acid), enzymes (WHEAT), MILK PROTEIN, natural flavoring (contains MILK).*





TOPPING SAUCEN
TOPPING SAUCES





Karamell mit Kick. Süß. Salzig. Sensationell.
Aromatische Karamellnoten mit feiner Salznote in der Spitze.



Intensiv. Exquisit. Cremig. So außergewöhnlich, dass dein Dessert kurz staunt.
Intensives Pistazienaroma mit runder, nussiger Note.



So zart. So süß. So cremig. Schmilzt dahin. Und Du gleich mit.
Cremig-nussig, harmonisch mild und angenehm süß.







▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894





Manchmal braucht die Seele etwas Dunkles, Tiefes, Intensives.
Kräftiges Kakaoprofil, dunkel und vollmundig.

Fruchtig. Knallig. Frech. Die Himbeer-Explosion für Desserts.
Fruchtig-frisch, süß mit spürbarer Säure.

NEU
NEW

Topping Saucen

Diese Saucen sind für Desserts gemacht, die mehr als nur gut aussehen wollen. Die neu entwickelten Topping Saucen wurden mit einem klaren Ziel entwickelt: maximaler Geschmack bei perfekter Verarbeitung. Jede Sorte liefert ein intensives, klar definiertes Aroma.

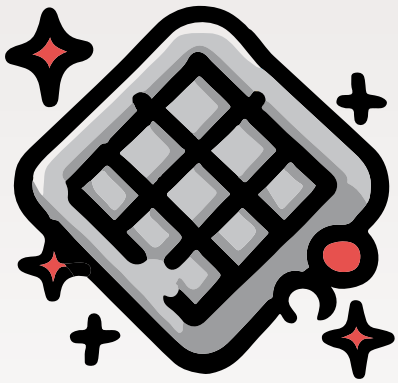
Egal ob Waffeln, Crêpes, Desserts oder Speiseeis: Die Topping Saucen von Neumärker bringen Intensität auf den Teller und sorgen dafür, dass der Geschmack auch nach dem letzten Bissen im Gedächtnis bleibt. Die cremig-dickflüssige Konsistenz ermöglicht sauberes Arbeiten, auch auf warmen Waffeln oder kaltem Eis. So lassen sich Desserts nicht nur dekorieren, sondern gezielt geschmacklich akzentuieren. • Neu entwickelte Rezeptur mit Fokus auf intensiver Aromatik • Cremig & dickflüssig für maximale Kontrolle beim Anrichten • Geschmack mit Punch: präsent, klar und sofort erkennbar • Entwickelt für die Anforderungen professioneller Dessert- und Eisproduktion • Gebinde: 6 x 1 kg Flaschen

These sauces are made for desserts that demand more than just good looks. The newly developed topping sauces were created with a clear objective: maximum flavour combined with perfect handling. Each variety delivers an intense, clearly defined aroma. *Whether for waffles, crêpes, desserts or ice cream: Neumärker topping sauces add intensity to the plate and ensure the flavour lingers long after the last bite. Their creamy, thick-flowing consistency allows clean, precise application – even on warm waffles or cold ice cream. Desserts are not only decorated, but deliberately enhanced in flavour. • Newly developed recipe with a focus on intense flavour • Creamy & thick-flowing for maximum control during plating • Flavour with punch: present, clear and instantly recognisable • Developed to meet the demands of professional dessert and ice cream production • Packaging unit: 6 x 1 kg bottles*

Dark Chocolate: Sometimes the soul needs something dark, deep, and intense. *A bold cocoa profile, dark, rich, and full-bodied.*
Salted Caramel: Caramel with a kick. Sweet. Salty. Sensational. *Aromatic caramel flavours with a fine saline finish.*
White Hazelnut: So delicate. So sweet. So creamy. It melts away and takes you with it. *Creamy and nutty, mild and pleasantly sweet.*
Pistachio: Intense. Exquisite. Creamy. So extraordinary that your dessert pauses in awe. *Intense pistachio flavour with a rounded, nutty note.*
Raspberry: Fruity. Bold. Cheeky. The raspberry explosion for desserts. *Fresh and fruity with a vibrant, noticeable acidity.*

			#	€
Topping Sauce Dark Chocolate	6 x 1 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20140	71,40* ▲
Topping Sauce Salted Caramel	6 x 1 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20141	71,40* ▲
Topping Sauce White Hazelnut	6 x 1 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20142	71,40* ▲
Topping Sauce Pistazie / Pistachio	6 x 0,9 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20143	119,94* ▲
Topping Sauce Himbeere / Raspberry	6 x 1 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20144	71,40* ▲





Neumärker
BACK & CLEAN
READY-MIX



NEU
NEW

Back & Clean Ready-Mix: Die Reinigungswaffel

Die praktische Reinigungsbackmischung für Waffelbackformen. Die spezielle Reinigungsbackmischung wird mit Wasser angerührt und im Waffeleisen ausgebacken. Während des Backvorgangs werden angebrannte Rückstände gelöst, von der Reinigungswaffel aufgenommen und zusammen mit der Waffel aus der Backform entfernt.

Die Reinigungsbackmischung wird nur mit Wasser angerührt und ist sofort einsatzbereit. Zusätzliche Reinigungsmittel oder Zusätze sind nicht erforderlich • Beim Backvorgang löst die lebensmittelnahe Wirkweise effektiv angebrannte Rückstände. Diese werden von der Reinigungswaffel aufgenommen und sauber aus der Backform entnommen. • Die Reinigung ist materialschonend. Auf kratzende Werkzeuge oder aggressive Chemikalien kann vollständig verzichtet werden. • Inhaltsstoffe aus dem Lebensmittelbereich ohne aggressive Chemie: Die Reinigungsbackmischung besteht aus Stoffen aus dem Lebensmittelbereich und kommt ohne gesundheitsgefährdende Chemikalien aus. Das Produkt ist speziell für Reinigungszwecke entwickelt und kein zum Verzehr bestimmtes Lebensmittel • Klare optische Kennzeichnung: Ein integriertes Färbemittel auf Basis von Roter Beete sorgt für eine deutliche Farbgebung und verhindert zuverlässig die Verwechslung mit regulärem Waffelteig • Praktische Portionierung ohne Abwiegen: Zwei mitgelieferte Messbecher (Pulver + Wasser) ermöglichen eine schnelle und einfache Dosierung. • Wirtschaftliches Großgebinde für den professionellen Einsatz: Geliefert im wiederverschließbaren Eimer mit 5 kg Inhalt. Ideal für den regelmäßigen Einsatz in der Gastronomie • Sicher, effizient und zeitsparend: Back&Clean Ready-Mix vereinfacht die regelmäßige Reinigung von Waffelbackformen deutlich



Nur mit Wasser anrühren.
Just mix with water.



In das Waffeleisen geben.
Fill into the waffle maker.



Beim Backen reinigen!
Cleans while baking!

5 kg | 240 x 240 x 230 mm | # **10-50000** | € **69,-*** ▲

Bake & Clean Ready-Mix | The Cleaning Waffle

The easy-to-use cleaning baking mix for waffle makers. Just mix it with water and bake it in the waffle iron. While it's baking, it will loosen any residues, which will then be absorbed by the cleaning waffle and removed from the waffle maker along with the waffle.
The cleaning baking mix is simply mixed with water and is ready to use immediately. No additional cleaning agents or additives are required. • During the baking process, the food-grade formula effectively dissolves burnt-on residues. These are absorbed by the cleaning waffle and removed cleanly from the mould. • The cleaning process is material-friendly. There is no need for scratchy tools or aggressive chemicals. • Ingredients from the food sector without aggressive chemicals: The cleaning baking mix consists of substances from the food sector and does not contain any chemicals that are harmful to health. The product is specially developed for cleaning purposes and is not intended for consumption. • Clear visual identification: An integrated beetroot-based colouring agent ensures clear colouring and reliably prevents confusion with regular waffle batter. • Practical portioning without weighing: Two measuring cups (powder + water) are included for quick and easy dosing. • Economical bulk packaging for professional use: Supplied in a resealable 5 kg bucket. Ideal for regular use in the catering industry • Safe, efficient and time-saving: Back&Clean Ready-Mix significantly simplifies the regular cleaning of waffle baking plates



Neumärker®
since 1894

Non-Stick Coating | Antihaftbeschichtung für Wechselplatten

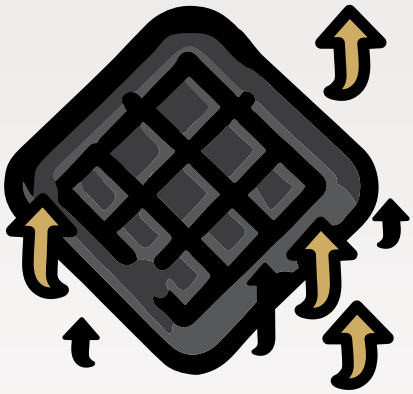
Antihaftbeschichtungs-Service für Thermocook® Wechselplatten • Der Plattensatz wird in mehreren Durchgängen mit einer neuen Antihaftbeschichtung versehen und eingebrannt • Bereits vorhandene Gebrauchsspuren wie z.B. Kratzer, Risse, Kerben, Ausbrüche etc. werden nicht behoben • Nur für Wechselplatten des Neumärker Thermocook® oder Backsystem oder für bereits demontierte Backplatten. Das Einsenden von kompletten Elektrogeräten mit eingebauten Platten verursacht Mehrkosten.

ACHTUNG! Der Service benötigt die zusätzliche Buchung des Back & Clean Reinigungsservice für die vorangehende Reinigung. Non-Stick Coating beinhaltet nur die Neubeschichtung eines Wechselplattensatzes (Oberteil und Unterteil) ohne Zusatzarbeiten.

 # 44-40736 **€ 75,-* S**







Neumärker
NON-STICK
COATING

Ablauf der Serviceleistungen (Nur gültig innerhalb Deutschlands):

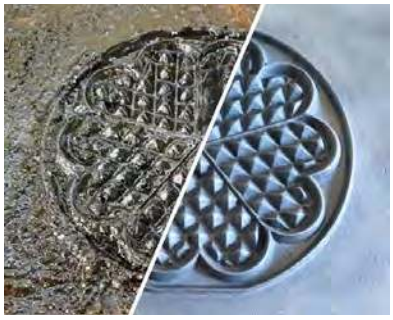
1. Sie bestellen den gewünschten Service
2. Unser Vertrieb sendet Ihnen die Auftragsbestätigung und Infos zur Rücksendung
3. Sie verpacken die Ware transportsicher und senden diese per Paketdienst an Neumärker (keine Abholung beim Kunden)
4. Wir führen den Service bei Ihren Backplatten durch
5. Rückversand ca. 4 Wochen nach Erhalt der Ware
6. Sie erhalten die Rechnung inkl. der Kosten für den Rückversand

Back & Clean | Reinigungsservice für Wechselplatten

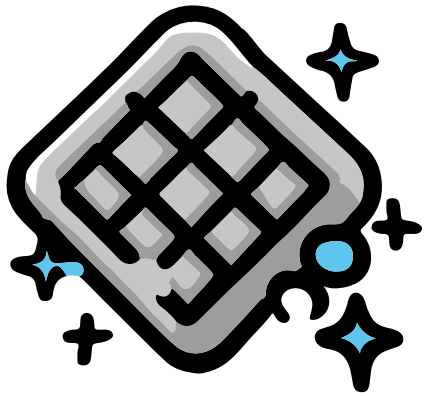
Sämtliche Rückstände werden entfernt (z.B. Rost, eingebrannte Zuckerreste, Verkrustungen, Fettreste, Teigrückstände). Es bleibt lediglich das blanke Metall zurück. • Bereits vorhandene Gebrauchsspuren wie z.B. Kratzer, Risse, Kerben, Ausbrüche etc. werden nicht behoben • Nur für Wechselplatten des Neumärker Thermocook® oder Backsystem oder für bereits demontierte Backplatten. Das Einsenden von kompletten Elektrogeräten mit eingebauten Platten verursacht Mehrkosten.

ACHTUNG! Der Back & Clean Reinigungsservice entfernt bei antihaftbeschichteten Platten ebenfalls die Beschichtung. Es bleibt lediglich der blanke Metallguss zurück. Die Oberfläche wird nicht neu antihaftbeschichtet. Der Service umfasst nur die Reinigung eines Wechselplattensatzes (Oberteil und Unterteil) ohne Zusatzarbeiten. Für eine neue Antihaftbeschichtung muss der Non-Stick Coating Service ebenfalls gebucht werden.

 # 90-00002 **€ 75,-* S**







Neumärker
BACK & CLEAN



Sensorisches Marketing: Der Duft der frischen Waffeln lockt Ihre Kunden schon von weitem an. Der Appetit und der süße Geschmack werden unterbewusst mit Ihrer Marke verknüpft. Die Logo-Waffel bleibt in guter Erinnerung!

Sensory Marketing: The smell of fresh waffles attracts your customers from afar. The appetite and sweet taste are subconsciously linked to your brand. The logo waffle remains in good memory!

Text oder Motiv für besondere Anlässe.
Text or theme for special occassions.

Eigene Logo-Waffel für Ihre Gastronomie.
Your restaurant logo on your waffle.

Ihr Business-Logo für Events und Promotion.
Your business logo for events and promotion.

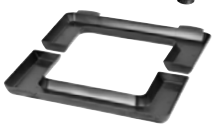
Ihre individuelle MyLogo Waffel 2go Backplatte für den Thermocook

Unser Entwicklungsteam gestaltet das Design gemeinsam mit Ihnen und testet es in der Praxis. Die Entwicklungszeit bis zur Auslieferung beträgt ca. 3 Monate. Die Backplatte für Waffeln am Stiel ist nicht für den Thermocook Twin geeignet. **Technische Details:** Wir benötigen Ihr Logo als hochauflösende Grafik, idealerweise als Vektordatei. Das Logo sollte zweifarbig sein, da auf der Waffel nur zwei Ebenen darstellbar sind. Die Grundform der Waffel ist vorgegeben, die Logo-Fläche hat einen Durchmesser von 100 mm. Eine originalgetreue Umsetzung ist nicht immer möglich; Anpassungen oder Vereinfachungen erfolgen in Abstimmung mit Ihnen. Alternativ kann auch ein Schriftzug mit ca. 10 Zeichen (abhängig von Text und Schriftart) umgesetzt werden.

Your customized MyLogo Waffle 2go Baking plate for the Thermocook: *Our product development team creates the design together with you and tests it in practice. The development time until delivery is approx. 3 months. The baking plate for waffles on a stick is not compatible with the Thermocook Twin.* ***Technical details:*** *Your logo is required as a high-resolution graphic, ideally in vector format. The logo should be two-colored, as only two levels can be reproduced on the waffle. The waffle's base shape is fixed; the logo area has a diameter of 100 mm. In some cases, the logo cannot be reproduced 1:1 and may need to be adapted in consultation with you. Alternatively, a lettering of approx. 10 characters (depending on text and font) can be implemented.*



Thermocook
Multifunktionsgerät für auswechselbare Platten
Multifunctional device for interchangeable plates
Details: 🕮 32



Fettwanne
Hält den Arbeitsplatz sauber.
Drip Tray: Keeps your working space clean.
Details: 🕮 71



Tischständer
Edelstahl, für 11 Waffeln
Table Stand: Stainless steel, for 11 waffles
Details: 🕮 59



Waffel-Ready-Mix
Waffelbackmischung. Muss nur mit Wasser angerührt werden.
Waffle baking mix. Only needs to be mixed with water.
Details: 🕮 15

Holzstiele
Optional mit individueller Lasergravur
Wooden Sticks: Optional with individual laser engraving
Details: 🕮 11

Dosierkelle
Eine Kelle pro Waffel!
Dosing Scoop: One scoop per waffle!
Details: 🕮 70

MyLogo Waffel 2go Entwicklungskosten	***MyLogo Waffel 2go Development cost***	1 Motiv	**31-40777**	**1950,- €* TC**
MyLogo Waffel 2go je Backplattensatz	***MyLogo Waffel 2go each baking plate***	1 Stk. / pc	**individuell**	**998,- €* TC**
Thermocook (ohne Backplatten)	***Thermocook (without baking plates)***	1 Stk. / pc	**12-40801DT**	**695,- €* TC**
Zwischensumme:	***Subtotal:***			**3643,- €* TC**
Waffel-Ready-Mix	***Waffel-Ready-Mix***	10 kg	**05-20122-01**	**93,- €* ▲**
Tischständer für 11 Waffeln	***Table stand for 11 waffles***	1 Stk. / pc	**10-40000**	**129,- €* ▲**
Thermocook Fettwanne	***Thermocook Drip Tray***	1 Stk. / pc	**10-10065**	**107,- €* ▲**
Dosierkelle	***Dosing Scoop***	1 Stk. / pc	**00-90273**	**24,- €* ▲**
Holzstiele 1000 Stk.	***Wooden Sticks 1000 pcs.***	1000 Stk. / pcs	**10-90093N**	**76,- €* ▲**
Lasergravur für Holzstiele	***Laser engraving for wooden sticks***	1 Stk. / pc	**10-90093N-00**	**0,22 €* ▲**

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*

Neumärker®
since 1894





NEU
NEW

IHR LOGO ALS WAFFEL
YOUR LOGO AS A WAFFLE



Fällt auf. Bleibt im Kopf. Macht Menschen glücklich.

Begeistern Sie Ihre Kunden und Geschäftspartner mit dieser aufmerksamkeitsstarken Marketingidee, die im Gedächtnis bleibt! Ideal für Messen, Events und Promotion. Der anziehende Duft frisch gebackener Waffeln lockt Kunden an und verknüpft positive Emotionen mit Ihrer Marke.

Stands out. Stays in mind. Makes people happy.

Delight your customers and business partners with this eye-catching marketing idea that leaves a lasting impression! Ideal for trade fairs, events, and promotions. The inviting smell of freshly baked waffles attracts customers and links positive emotions to your brand.



DAS MULTIFUNKTIONSGERÄT FÜR DIE PROFI-KÜCHE:

Über 25 verschiedene Wechselplatten für Waffeln, Pizza, Crêpes, Paninis, Pancakes, Rührei, Donuts, Sandwiches, Churros u.v.m



THERMOCOOK®



THE MULTIFUNCTIONAL APPLIANCE FOR THE PROFESSIONAL KITCHEN:
Over 25 different interchangeable plates for waffles, pizza, crêpes, paninis, pancakes, scrambled eggs, donuts, sandwiches, churros and much more









THERMOCOOK®

ANPASSUNGSFÄHIGKEIT: VIELE MÖGLICHKEITEN MIT EINEM GERÄT

Mit mehr als 25 Wechselplatten bietet der Thermocook eine außergewöhnliche Anpassungsfähigkeit. Ob Sie klassische Waffeln, Pfannkuchen, Paninis, Pizzen oder sogar Quesadillas zubereiten, dieses Gerät ermöglicht eine schnelle und effiziente Anpassung an Ihre kulinarischen Bedürfnisse. Diese Vielseitigkeit eröffnet unendliche Möglichkeiten, um Ihre Menüs zu bereichern und Ihre Kunden zu überraschen.

LEISTUNG: BEEINDRUCKENDE HITZE

Der Thermocook wurde entwickelt, um den Anforderungen von Profis gerecht zu werden, und erreicht eine Heiztemperatur von bis zu 300 °C. Diese Leistung garantiert ein optimales und schnelles Garen, selbst während der Stoßzeiten. Ihre Gerichte sind in Rekordzeit servierfertig, ohne Kompromisse bei der Qualität.

EINFACHHEIT: ERGONOMIE FÜR PROFIS

Das Wechseln der Platten des Thermocooks ist dank des intuitiven Schraubsystems, das keine Werkzeuge erfordert, ein Kinderspiel. Darüber hinaus ist die Wartung des Geräts einfach, was eine lange, problemlose Nutzung gewährleistet.

PLATZSPAREND: EINE KOMPAKTE LÖSUNG FÜR JEDE KÜCHE

Mit seinen geringen Abmessungen von 320 x 340 mm findet der Thermocook selbst in den kleinsten Räumen Platz. Ideal für kleine Restaurants, Foodtrucks oder auch Hotelküchen, maximiert dieses kompakte Gerät die Nutzung Ihrer Arbeitsfläche und bleibt dabei leistungsstark.

MADE IN GERMANY: DAS VERSPRECHEN HÖCHSTER QUALITÄT

Der Thermocook wird in Deutschland hergestellt und spiegelt Neumärkers Verpflichtung zur Exzellenz wider. Mit der Wahl des Thermocooks investieren Sie in ein Gerät, das Ihren aktuellen Bedürfnissen entspricht und sich gleichzeitig an die Entwicklung Ihres Unternehmens anpasst. Mit seinen einzigartigen Eigenschaften und seinem innovativen Design ist der Thermocook mehr als nur ein Kochgerät: Er ist eine Komplettlösung, mit der Sie Ihre professionelle Küche revolutionieren können.



Adaptability: Many possibilities with one appliance
With more than 25 interchangeable plates, the Thermocook offers exceptional adaptability. Whether you are preparing classic waffles, pancakes, paninis, pizzas or even quesadillas, this appliance allows you to adapt quickly and efficiently to your culinary needs. This versatility opens up endless possibilities to enrich your menus and surprise your customers.

Performance: Impressive heat
The Thermocook was developed to meet the requirements of professionals and reaches a heating temperature of up to 300 °C. This performance guarantees optimal and fast cooking, even during peak times. Your dishes are ready to serve in record time, without compromising on quality.

MANU FAKTUR

DEUTSCHE MANUFAKTUR

handmade in germany

Simplicity: product design for professionals
Changing the plates of the Thermocook is child's play thanks to the intuitive screw system that requires no tools. In addition, maintenance of the appliance is simple, ensuring long, trouble-free use.

Space-saving : A compact solution for every kitchen
With its small dimensions of 320 x 340 mm, the Thermocook fits into even the smallest of spaces. Ideal for small restaurants, food trucks or even hotel kitchens, this compact appliance maximises the use of your work surface while remaining powerful.

Made in Germany: the promise of the highest quality
The Thermocook is manufactured in Germany and reflects Neumärker's commitment to excellence. By choosing the Thermocook, you are investing in an appliance that meets your current needs while adapting to the evolution of your business. With its unique features and innovative design, the Thermocook is more than just a cooking appliance: it is a complete solution that can revolutionise your professional kitchen.



Digitaltimer mit großem Display und Signalton
Sekundengenau einstellbar: Der Anwender wird zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt.

Digital timer with large display and acoustic signal. Adjustable to the second: The acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while they are performing other tasks at the same time.



Massive Scharniere aus Guss
Die Scharniere sind Teil der massiven Gussplatten und tragen mühelos das Gewicht.

The hinges are part of the solid cast metal plates and carry the weight without any effort.



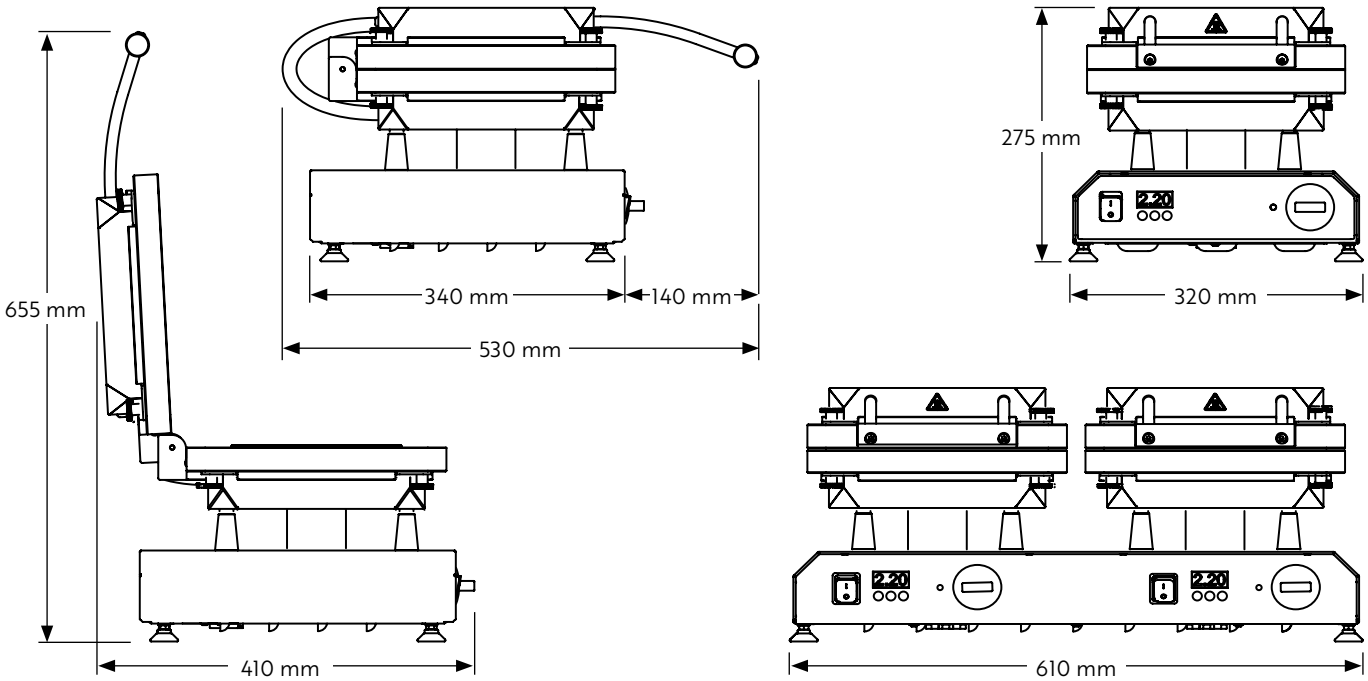
Manufakturqualität in jedem Detail
Die Schrauben aus rostfreiem Edelstahl lassen sich einfach von Hand lösen.

Manufactory quality in every detail. The stainless steel screws can be easily loosened by hand.



Handgeprägtes Logo als Qualitätssiegel
Das von Hand geprägte Logo steht für die herausragende Manufakturqualität unserer Geräte.

The embossed logo symbolises the outstanding manufacturing quality of our appliances.



Hochwertiger Abstandshalter aus gedrehtem Aluminium

Ermöglicht die thermische Entkopplung und verlängert somit die Lebenszeit des Produktes. Die gut erreichbaren Oberflächen lassen sich einfach reinigen.

High-quality turned spacer made of solid aluminium. The spacer prevents heat accumulation in the appliance and thus extends its service life. The easily accessible surfaces are easy to clean.

Stabiler Griff aus Edelstahl und Polyamid

Der fest verankerte Griff besteht aus Edelstahlrohr und hitzebeständigem Polyamid. Zwei robuste Materialien, die für ihre Langlebigkeit bekannt sind.

Sturdy handle made of stainless steel and polyamide. The firmly anchored handle is made of stainless steel tubing and heat resistant polyamide. Two materials that are known for their durability.



THERMOCOOK®



Thermocook®

Multifunktionsgerät für auswechselbare Platten (nicht im Lieferumfang enthalten) · Über 25 verschiedene Wechselplatten erhältlich, z.B. für Waffeln, Pizza, Crêpes, Paninis, Pancakes, Donuts, Sandwiches, Churros u.v.m · Digitaltimer mit großem Display einstellbar bis 9:59 Min/Sek · Ein Signalton am Ende der Zubereitungszeit gewährleistet beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal · Das akustische Signal erinnert den Anwender, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt · Optimale Hitzeübertragung vom Heizkörper zur Wechselplatte durch 8 Schrauben, die gleichmäßig angezogen werden · Gleichmäßige Wärmeverteilung ohne Hotspots · Besonders energieeffizient durch optimierte Wärmeisolierung: Eine doppelte Abschirmung minimiert Wärmeverluste und reduziert die Gefahr schwerer Verbrennungen · Der Abstand von 42 mm zwischen den heißen Platten und dem Gehäuse ermöglicht die thermische Entkopplung und verlängert somit die Lebenszeit des Produktes · Einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen · Servicefreundliche Konstruktion für eine einfache Wartung und Reparatur · Thermostatische Regelung 0-300°C

Multifunction appliance for interchangeable plates (not included) · More than 25 different interchangeable plates available, e.g. for waffles, pizza, crêpes, paninis, pancakes, donuts, sandwiches, churros · Digital timer with large display adjustable up to 9:59 min/sec · An acoustic signal at the end of the cooking time ensures consistent product quality, even with frequently changing staff · The acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while they are performing other tasks at the same time · Optimal heat transfer from heating element to interchangeable plate due to 8 screws that are tightened evenly · Even heat distribution without hotspots · Particularly energy-efficient through optimised thermal insulation: A double shielding minimises heat loss and reduces the risk of serious burns · The space of 42 mm between the hot plates and the casing prevents heat accumulation in the appliance and thus extends the service life · Easy cleaning of the accessible surfaces · Service-friendly design for easy maintenance and repair · Thermostatic control 0-300°C

Schuko (Typ E/F) CEE 7/7
Bei allen 230-V-Geräten enthalten.
Included with all 230 V devices.



CEE (IEC 60309) 3P+N+PE
Bei 400-V-Geräten fest installiert.
Nicht austauschbar.
Permanently installed on 400 V devices. Not changeable.



Thermocook®

Das Original: Kompromisslose Leistung und flexibler Einsatz. Der Thermocook mit 2,8 kW Leistung ist die Referenz im Sortiment. Die hohe Leistungsreserve sorgt für ein schnelles Aufheizen und stabile Temperaturen. Dank der kurzen Aufheizzeiten arbeitet das Gerät besonders energieeffizient. Ideal für professionelle Anwender, die Wert auf maximale Performance, Prozesssicherheit und konstante Qualität legen. Als Einzelgerät überzeugt der Thermocook durch hohe Flexibilität und den geringen Platzbedarf. Zwei Einzelgeräte benötigen in etwa den gleichen Stellplatz, wie ein Thermocook Twin, bieten jedoch zusätzliche Vorteile: Sie sind mit allen Wechselplatten aus dem Sortiment kompatibel und ermöglichen im Servicefall einen unterbrechungsfreien Betrieb, da nur eines der beiden Geräte ausfällt, nicht ein gesamtes Twin-System.

The Original: Uncompromising performance and flexible use. The Thermocook with 2.8 kW output is the benchmark in the range. Its high power reserve ensures fast heat-up times and stable temperature control. Thanks to the short heat-up times, the unit operates with outstanding energy efficiency. Ideal for professional users who value maximum performance, process reliability, and consistent quality. As a standalone unit, the Thermocook stands out for its high flexibility and extremely compact footprint. Two single units require approximately the same amount of space as a Thermocook Twin, while offering additional advantages: they are compatible with all interchangeable plates in the range and ensure uninterrupted operation during servicing, as only one unit is taken out of operation rather than an entire Twin system.

Thermocook® Twin

Doppelte Kapazität für hohe Anforderungen: Der Thermocook Twin fasst zwei Wechselplattensätze und ermöglicht damit paralleles Arbeiten oder eine deutliche Steigerung der Ausstoßmenge. Der Anschluss erfolgt über 400 V Starkstrom, die Gesamtleistung beträgt 5,6 kW (2,8 kW pro Wechselplattensatz).

Double capacity for demanding applications: The Thermocook Twin is configured for two interchangeable plate sets, allowing parallel operation or a significant increase in output. The unit is connected via 400 V three-phase power and offers a total output of 5.6 kW (2.8 kW per interchangeable plate set).

Thermocook® Twin 2x 230 V

Maximale Flexibilität mit 230-V-Anschlüssen: Thermocook Twin Variante speziell für den Betrieb an Netzen mit 220-230 V. Sie enthält zwei separate Zuleitungen mit jeweils 2,8 kW Leistungsaufnahme. In der Regel müssen diese an zwei getrennte Stromkreise angeschlossen werden, um eine Überlastung zu vermeiden. Dieses Modell ist konzipiert für Standorte, an denen kein 400-V-Anschluss zur Verfügung steht.

Maximum flexibility with 230 V: Thermocook Twin model specifically designed for operation on 220–230 V power networks. It is supplied with two separate power cords, each with a power consumption of 2.8 kW. In most cases, these must be connected to two separate electrical circuits to prevent overloading. This model is intended for locations where a 400 V connection is not available.

Thermocook	1	220-230 V	2,8 kW	50/60 Hz	320 x 340/530 x 275/655 mm	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	2	380-400 V	5,6 kW	50/60 Hz	610 x 340/530 x 275/655 mm	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 2x 230 V	2	2x 220-230 V	2x 2,8 kW	50/60 Hz	610 x 340/530 x 275/655 mm	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

ACHTUNG: Nicht alle Wechselplatten sind für Thermocook Twin Modelle geeignet (Crêpes, Pizza & Pinsa, Wechselplatten für Waffeln am Stiel). Detaillierte Informationen finden Sie in den Beschreibungen der jeweiligen Wechselplatte.

ATTENTION: Not all interchangeable plates are compatible with Thermocook Twin models (Crêpes, Pizza & Pinsa and plates for waffles on a stick) . Detailed information can be found in the respective interchangeable plate descriptions.



Neumärker®
since 1894





Spezielle Modellvarianten
Special Model Variants

Modellvarianten für spezielle Einsatzsituationen. Beachten Sie, dass die Standardvarianten mit 2,8 kW Leistung pro Wechselplattensatz die besten Voraussetzungen für kurze Aufheizzeiten, eine stabile Temperaturführung und einen energieeffizienten Betrieb bieten.

Model variants intended for special application scenarios. Please notice that the standard versions with 2.8 kW output per interchangeable plate set provide the best conditions for short heat-up times, stable temperature control and energy-efficient operation.

Thermocook® 1.7 kW

Für begrenzt verfügbare elektrische Anschlussleistung an 220-230-V-Stromkreisen: Nur 1,7 kW Leistungsaufnahme. Inkl. Zuleitung Schuko (Typ E/F).

For limited available electrical capacity on 220–230 V circuits: Only 1.7 kW power consumption. Incl. power cord Schuko (Type E/F).

Thermocook® 2.2 kW

Optimiert für 220-230 V Stromkreise, die mit 10 A abgesichert sind: 2,2 kW Leistungsaufnahme. Inkl. Zuleitung Schuko (Typ E/F).

Optimized for 220-230 V circuits protected by 10 A breakers: Power consumption of 2.2 kW. Incl. power cord Schuko (Type E/F).



US (Typ B) NEMA 5-15
Bei 120-V-Geräten enthalten.
Included with 120 V devices.

Thermocook® 120 V

Für Stromnetze mit 110-120 V Netzspannung: 1,7 kW Leistungsaufnahme. Inkl. Zuleitung US (Typ B). Nicht kompatibel mit 230-V-Zuleitungen.
For 110-120 V supply voltage: Power consumption of 1.7 kW. Incl. power cord US (Typ B). Not compatible with 230 V power cords.

Thermocook 1.7 kW	1	220-230 V	1,7 kW	50/60 Hz	320 x 340/530 x 275/655 mm	9,5 kg	**12-40801DT-LE**	**695,-* TC**
Thermocook 2.2 kW	1	220-230 V	2,2 kW	50/60 Hz	320 x 340/530 x 275/655 mm	9,5 kg	**12-40801DT-AU**	**695,-* TC**
Thermocook 120 V	1	110-120 V	1,7 kW	50/60 Hz	320 x 340/530 x 275/655 mm	9,5 kg	**12-40801DT-12**	**695,-* TC**

Austauschbare Zuleitungen
Interchangeable Power Cords

Alle Thermocook 230-V-Geräte haben eine standartisierte Anschlussbuchse. Bei Bedarf kann die Zuleitung gegen eine der folgenden ausgetauscht werden. Nicht geeignet für 120-V- und 400-V-Geräte.

All Thermocook 230 V devices are equipped with a standardized power inlet. If required, the power cord can be replaced with one of the following options. Not suitable for 120 V and 400 V devices.



UK (Typ G)
BS 1363



Australia (Typ I)
AS/NZS 3112



Switzerland (Typ J)
SEV 1011

UK (Typ G) BS 1363	220-230 V	1,7 / 2,2 / 2,8 kW	50/60 Hz	150 cm	0,3 kg	**37-00021**	**12,-* TC**
Australia (Typ I) AS/NZS 3112	220-230 V	1,7 / 2,2 / 2,8 kW	50/60 Hz	150 cm	0,3 kg	**37-00022**	**12,-* TC**
Switzerland (Typ L) SEV 1011	220-230 V	1,7 / 2,2 / 2,8 kW	50/60 Hz	150 cm	0,3 kg	**37-00023**	**12,-* TC**

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Disco Snack (Jaffle) Wechselplatten
Disco Snack (Jaffle) Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(4x) 110 x 110 x 40 mm

6,2 kg

31-40866-01

533,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Disco Snack (Jaffle) Wechselplatte	***Thermocook incl. Disco Snack (Jaffle) Plate***	230V/2,8kW	**12-40801-66**	**1228,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



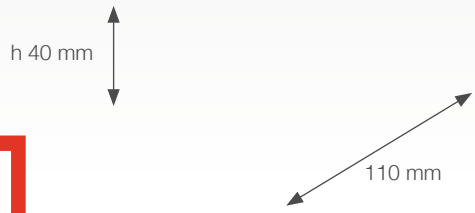
Neumärker®
since 1894



Disco Snack (Jaffle)

Mit der Disco Snack Wechselplatte gelingen kreative Jaffles schnell, einfach und zuverlässig. Unterschiedliche Backwaren wie Brioche, Fladenbrot oder klassische Toastscheiben bieten maximale Flexibilität und erlauben sowohl traditionelle als auch moderne Snack-Konzepte. Besonders gefragt ist das Ice Cream Sandwich (Croque glacé): außen goldbraun und warm gebacken, innen zart schmelzende Eiscreme: ein spannender Kontrast, der Aufmerksamkeit erzeugt. Der Disco Snack eignet sich ideal als To-go-Lösung für Streetfood, Events, Cafés oder die Systemgastronomie.

With the Disco Snack interchangeable baking plate, creative jaffles can be prepared quickly, easily, and reliably. From brioche and flatbread to classic toast, the Disco Snack offers maximum versatility for both traditional and modern snack concepts. One of the most popular options is the Ice Cream Sandwich (croque glacé), baked warm and golden on the outside with softly melting ice cream inside.The Disco Snack is an ideal to-go solution for street food, events, cafés, and casual dining concepts.



NEU
NEW

Mit nur einem Gerät lassen sich zahlreiche Füllvarianten umsetzen, von herzhaft mit Fleisch, Käse und Gemüse bis hin zu süßen Kreationen mit Schokolade, Früchten oder Eis. So erweitern Sie Ihr Angebot flexibel und schaffen echte Vielfalt für unterschiedliche Zielgruppen.

With just one device, you can create countless filling variations, from savory combinations with meat, cheese, and vegetables to sweet options with chocolate, fruit, or ice cream. This flexibility allows you to expand your menu easily and offer real choice to your customers.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Jaffle Cutter
Jaffle Cutter
Details: 🕮 70
05-50504
€ 482,-* ▲



Fettwanne
Drip Tray
Details: 🕮 71
10-10065
€ 107,-* ▲



Reinigungsbürste
Cleaning Brush
Details: 🕮 75
00-90053
€ 27,-* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Pocket Snack Wechselplatten (Gusseisen)
Pocket Snack Interchangeable Plates (cast iron)

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 69.

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(4x) 155 x 85 x 23 mm

16 kg

32-40730-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Pocket Snack Wechselplatten (Aluminium)
Pocket Snack Interchangeable Plates (aluminium)

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 69.

Al Aluminium Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(4x) 155 x 85 x 23 mm

4,5 kg

31-40730-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Pocket Snack (Gusseisen)	***Thermocook incl. Pocket Snack (cast iron)***	230V/2,8kW	**12-40801-30GG**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Pocket Snack (Aluminium)	***Thermocook incl. Pocket Snack (aluminium)***	230V/2,8kW	**12-40801-30AL**	**1069,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



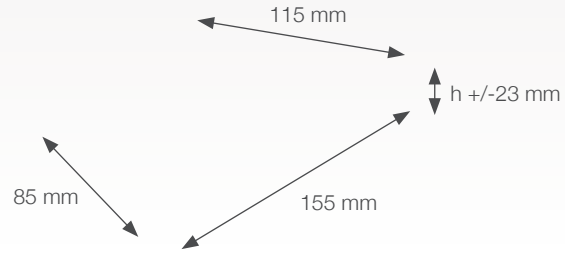
Neumärker®
since 1894



Pocket Snack

Mit dem Pocket Snack entstehen vollständig geschlossene, dreieckige Snacks mit knuspriger Hülle und saftigem Kern. Ob Crêpe, Pizzateig oder Tortilla. Verschiedenste Teigarten lassen sich flexibel einsetzen. Beim Backen werden Boden und Deckel vollständig miteinander versiegelt, sodass ein sauber geschlossener, dreieckiger Snack entsteht. Von herzhaft mit Käse, Fleisch oder Gemüse bis süß mit Schokolade oder Früchten bietet der Pocket Snack maximale Gestaltungsfreiheit.

With the Pocket Snack, fully sealed, triangular snacks are created with a crispy exterior and a juicy filling. Whether Crêpe, pizza dough or tortilla, a wide variety of dough types can be used flexibly. During baking, the base and top layers are securely sealed together, keeping the filling safely enclosed inside. From savoury options with cheese, meat or vegetables to sweet variations with chocolate or fruit, the Pocket Snack offers maximum creative freedom.



NEU
NEW

Ideal für Streetfood, Bäckereien, Cafés oder To-go-Konzepte: ein Gerät, unzählige Varianten und ein Snack, der überzeugt. Das Prinzip ist einfach: Zuerst den passenden Teig wählen: Dünnes Fladenbrot, Pizzateig, Tortilla, Dürüm, Crêpe, Galette, Brickteig oder Blätterteig. Anschließend die gewünschte Füllung hinzufügen. Durch den Einsatz vorportionierter Füllungen lassen sich Prozesse standardisieren, Qualität sichern und Abläufe beschleunigen. Ob herzhaft oder süß, klassisch oder kreativ: Der Pocket Snack ermöglicht maximale Vielfalt bei minimalem Aufwand und eignet sich ideal für zeitgemäße Gastro-Konzepte.

Ideal for street food, bakeries, cafés or to-go concepts: one device, countless variations and a snack that delivers. The principle is simple: first choose the dough: Flatbread, pizza dough, tortilla, dürüm flatbread, crêpe, galette, brick pastry or puff pastry. Then add the desired filling. By using pre-portioned fillings, processes can be standardised, quality ensured and workflows accelerated. Whether savoury or sweet, classic or creative, the Pocket Snack offers maximum variety with minimal effort and is perfectly suited to contemporary gastronomy concepts.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 71
10-10060
€ 105,-* ▲



Fettwanne
Drip Tray
Details: 🕮 71
10-10065
€ 107,-* ▲



Reinigungsbürste
Cleaning Brush
Details: 🕮 75
00-90053
€ 27,-* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Mexican Snack Wechselplatten
Mexican Snack Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(1x) 220 x 220 x 10 mm

4 kg

31-40745-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Rührei Wechselplatten
Scrambled Eggs Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(4x) 130 x 130 x 50 mm

4,8 kg

31-40757-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Mexican Snack Wechselplatten	***Thermocook incl. Mexican Snack Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-45**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Rührei Wechselplatten	***Thermocook incl. Scrambled Eggs Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-57**	**1069,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Mexican Snack

Entdecken Sie die neuen Mexican Snack Wechselplatten für köstliche Quesadillas oder spanische Tortillas. Die massiven Backplatten garantieren optimale Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, um sicherzustellen, dass Ihre Gerichte schnell und gleichmäßig garen.

Discover the new Mexican Snack interchangeable plates for delicious quesadillas or Spanish tortillas. The solid baking plates guarantee optimal heat storage and even heat distribution to ensure that your dishes cook quickly and evenly.

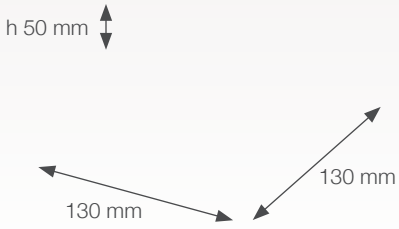


Rührei

Scrambled eggs

Exklusiv für den Thermocook. Mit der Rührei-Wechselplatte bereiten Sie kleine Portionen von Speisen in bis zu 4 getrennten Garräumen zu. Geeignet für Rührei, Kaiserschmarrn und andere Gerichte, die in Einzelportionen serviert werden. Vorgegarte Speisen können vor dem Servieren schnell aufgeheizt werden.

Exclusively for the Thermocook. With the scrambled egg interchangeable plate, you can prepare small portions of food in up to 4 separate cooking compartments. Suitable for scrambled eggs, Kaiserschmarrn and other dishes that are served in individual portions. Precooked food can be quickly reheated before serving.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Fettwanne
Drip Tray
Details: 🕮 71
10-10065
€ 107,-* ▲



Reinigungsbürste
Cleaning Brush
Details: 🕮 75
00-90053
€ 27,-* ▲

Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 71
10-10060
€ 105,-* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Crêpes Wechselplatten
Crepes Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Ø 300 mm

5,5 kg

31-40774-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Eiffelturm Wechselplatten
Eiffel Tower Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook. Nicht geeignet für Backsystem-Adapter. Nicht geeignet für Thermocook Twin.

Compatible with Thermocook. Not suitable for Baking System Adapter. Not suitable for Thermocook Twin.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(3x) 195 x 115 x 20 mm

7,7 kg

31-40723-01A

533,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook
Details: 📖 32-33

230 V / 2,8 kW

9,5 kg

12-40801DT

695,-* TC

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Crêpes Wechselplatten	***Thermocook incl. Crêpes Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-74**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Eiffelturm Wechselplatten	***Thermocook incl. Eiffel Tower Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-23A**	**1228,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

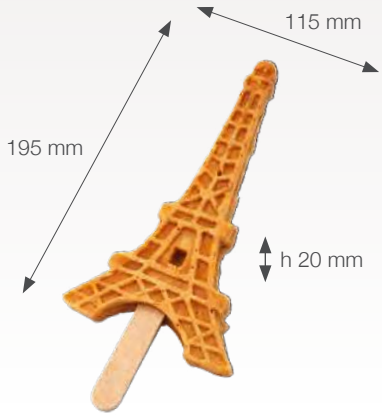


NEU
NEW

Gaufre La Tour Eiffel

Bringen Sie Pariser Flair in Ihr Café: Die Eiffelturm-Waffel am Stiel begeistert Ihre Gäste und sorgt für Instagram-würdige Momente. Knusprig, köstlich und ein echter Hingucker. Perfekt für das Take-Away Geschäft!

Bring Parisian flair to your café: the Eiffel Tower waffle on a stick will delight your guests and ensure Instagram-worthy moments. Crispy, delicious and a real eye-catcher. Perfect for the take-away business!



Crêpes

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität. Mit der Wechselplatte für den Thermocook gelingen ihre Crêpes genauso wie in Frankreich. Oh, là, là!

Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality. With the interchangeable plate for the Thermocook, your crêpes will turn out just like in France. Oh, là, là!





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Holzspatel 1000 Stk.
Wooden Spatulas 1000 pcs
Details: 🕮 11
 # 10-90093N
€ 76,-* ▲

Crêpeswender
Crepes Turner
Details: 🕮 70
 # 05-90038
€ 21,50* ▲

Crêpes-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 17
 # 05-20136-03
€ 87,-* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Pizza & Pinsa Wechselplatten
Pizza & Pinsa Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Nicht geeignet für Backsystem-Adapter.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Not suitable for Baking System Adapter.

Aluminium mit Pizzastein
Aluminium with pizza stone

Ø 300 x h 35 mm

5,5 kg

31-40876-01

533,-* TC

MANU FAKTUR

Waffelschale Wechselplatten
Waffle Bowl Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(3x) 75 x 165 x 40 mm

7,5 kg

31-40765-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook
Details: 32-33

230 V / 2,8 kW

9,5 kg

12-40801DT

695,-* TC

=

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Pizza & Pinsa Wechselplatten	***Thermocook incl. Pizza & Pinsa Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-76**	**1228,-* TC**
Thermocook inkl. Waffelschale Wechselplatten	***Thermocook incl. Waffle Bowl Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-65**	**1069,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



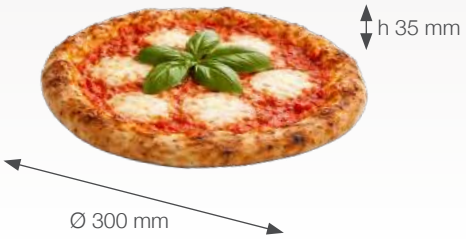
Neumärker®
since 1894



Pizza & Pinsa

Die Pizza-Backplatte verwandelt Ihren Thermocook in einen vollwertigen, kleinen Pizzaofen. Im geschlossenen Garraum lassen sich auch Flammkuchen, Foccacia, Pinsa oder andere Backwaren zubereiten (max. 35 mm Höhe). Mit Pizzastein für extra-knusprige Backergebnisse. Die Aussparung auf der Oberseite erlaubt die direkte Strahlungshitze des Heizkörpers. Backzeit 7 Minuten bei TK-Pizza oder Pinsa.

The pizza baking plate transforms your Thermocook into a fully-fledged, small pizza oven. Of course, you can also prepare tarte flambée, foccacia, pinsa or bagels in the closed cooking space (max. height 35 mm). Pizza stone for extra crispy baking results. The recess on the top allows direct radiant heat from the heating element. Baking time 7 minutes for deep-frozen pizza or pinsa.

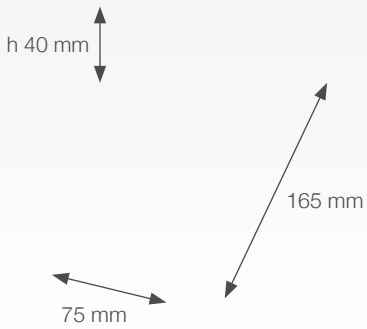


Waffelschale

Waffle Bowls

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 auch ideal für Pilze, Gemüse, Salate, Geschnetzeltes, Antipasti...

The eatable snack bowls can be filled creatively. Baked with a waffle batter, they can be filled with ice cream or fruit salad. If the snack bowls are prepared with a savoury dough, they are also ideal for mushrooms, vegetables, salads, sliced meat, antipasti...





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Pizzastein
Pizza Stone
Details: 🕮 70
30-40776
€ 23,50* ▲

Pizzaschieber
Pizza Peel
Details: 🕮 70
00-90270
€ 20,-* ▲

Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 71
10-10060
€ 105,-* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Panini Grill Wechselplatten
Panini Grill Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Backsystem-Adapter.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Baking System Adapter.

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

280 x 280 mm

16,8 kg

32-40875-01

533,-* TC

MANU FAKTUR

Sandwich Wechselplatten
Sandwich Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 69.

Al Aluminium Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(4x) 115 x 125 x 25 mm

6 kg

31-40744-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Panini Grill Wechselplatten	***Thermocook incl. Panini Grill Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-75**	**1228,-* TC**
Thermocook inkl. Sandwich Wechselplatten	***Thermocook incl. Sandwich Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-41**	**1069,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



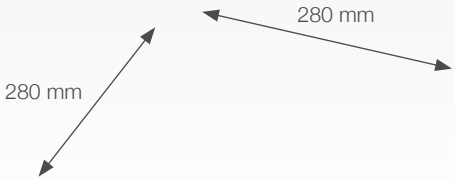
Neumärker®
since 1894



Panini Grill

Mit der Panini-Grillplatte machen Sie Ihren Thermocook zum professionellen Kontaktgrill. Für Paninis, Brötchen, Toast, Fladenbrot, u.v.m. Ideal, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen. Massives Gusseisen garantiert eine schnelle Zubereitung und ein perfektes Grillmuster auf den Speisen. Stufenlos höhenverstellbar: Parallele Grillplatten 0 bis 44 mm • Kraftunterstützende Feder für ein einfaches Öffnen • Max. Öffnung der Grillplatten 100 Grad (Winkel) • Nicht geeignet für Backsystem-Adapter • ACHTUNG! Nur mit der Thermocook Fettwanne (10-10065) zu nutzen

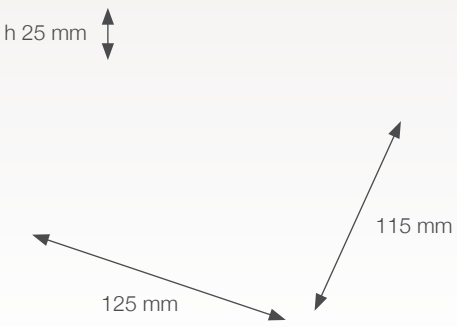
With the panini grill plate, you can turn your Thermocook into a professional contact grill. For paninis, bread rolls, toast, flatbread and much more. Ideal for briefly crisping up sandwiches and paninis before serving. Solid cast iron ensures a quick preparation and a perfect grill pattern on the food. Infinitely height-adjustable: Parallel grill plates 0 to 44 mm • Max. opening of the grill plates 100 degrees (angle) • Not suitable for baking system adapters • ATTENTION: Only to be used with the Thermocook drip tray (10-10065)



Sandwich

Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Fettwanne
Drip Tray
Details: 🕮 71
10-10065
€ 107,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 71
00-90097
€ 9,90* ▲



Trennspray
Anti-adherent Spray
Details: 🕮 75
00-90101-01
€ 7,80* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Waffel-Burger Wechselplatten
Waffle Burger Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(2x) Ø 100 x 18/15 mm

5,3 kg

31-40778-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Americano Waffel Wechselplatten
Americano Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(1x) 185 x 185 x 30 mm

5 kg

31-40733-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Waffel-Burger Wechselplatten	***Thermocook incl. Waffle Burger Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-78**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Americano Waffel Wechselplatten	***Thermocook incl. Americano Waffle Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-33**	**1069,-* TC**



Neumärker®
since 1894



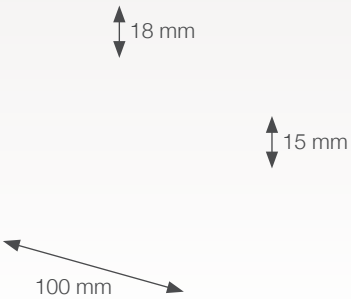
Das perfekte Konzept mit unseren Waffel-Pommes auf Seite 80.

The perfect concept with our Waffle Fries on page 80.

Waffel-Burger
Waffle Burger

Lust auf einen hippen Waffel-Burger? Nichts leichter als das! Vollmilch-schokolade, weiße Schokolade und einen Schokokuss stapeln, ein paar Streusel und Karamellsoße drüber: Fertig ist der Schoko-Burger! Oder doch lieber einen Erdbeer-Cheeseburger mit Frischkäse?! Obst-Burger? Oder eine süße Versuchung mit Eis und Sahne?

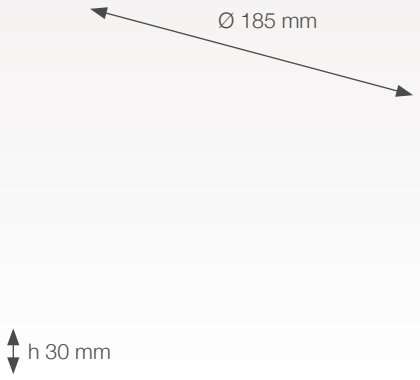
Fancy a luscious waffle burger? Easy as pie! Stack some slices of dark and white chocolate with chocolate marshmallows, add some sprinkles and caramel sauce on top: There's your Chocolate Burger! Or do you prefer a Strawberry-Cheeseburger with cream cheese?! Fruit Burger? Or a sweet ice cream temptation?



Americano Waffel
Americano Waffle

Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist aufgrund der Größe eine vollwertige Mahlzeit.

The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Reinigungsbürste
Cleaning Brush
Details: 🕮 75

 # 00-90053

€ 27,-* ▲

Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 71

 # 10-10060

€ 105,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 71

 # 00-90097

€ 9,90* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Brüsseler Waffel Wechselplatten (Gusseisen)
Brussels Waffle Plates (cast iron)

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(2x) 165 x 105 x 30 mm

13 kg

 # 32-40715-01

€ 374,-* TC

MANU FAKTUR

Brüsseler Waffel (antihaftbeschichtet)
Brussels Waffle Plates (non-stick coated)

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Fe Eisen Antihaftbeschichtetes Gusseisen
Non-stick coated cast iron

(2x) 165 x 105 x 30 mm

13 kg

 # 32-40715-01_B

€ 374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Brüsseler Waffel (Gusseisen)	***Thermocook incl. Brussels Waffle (cast iron)***	230V/2,8kW	**12-40801-15**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Brüsseler Waffel (beschichtet)	***Thermocook incl. Brussels Waffle (coated)***	230V/2,8kW	**12-40801-15_B**	**1069,-* TC**



Neumärker®
since 1894

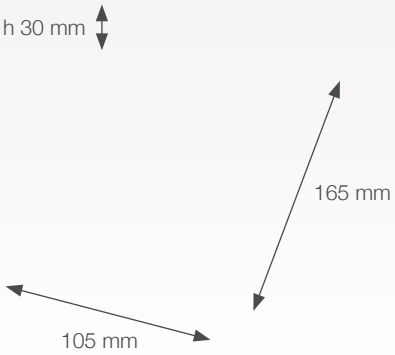


Brüsseler Waffel (Gusseisen)

Brussels Waffle (cast iron)

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region: Der Klassiker. Mit 30 mm Stärke ist diese Waffel eine wirklich sättigende Portion, die aufgrund der Größe auch hochpreisig verkauft werden kann. In Deutschland wird sie meist mit heißen Kirschen und Sahne serviert.

The traditional waffle of the Benelux region: The classic. With 30 mm thickness this waffle is a really filing portion. Due to the size it can be offered for a high price. In Germany it is common to serve it with cherry sauce and whipped cream.



Brüsseler Waffel (antihaftbeschichtet)

Brussels Waffle (non-stick coated)

Auf vielfachen Kundenwunsch hin bieten wir die klassische Brüsseler Waffel jetzt auch mit einer Antihaftbeschichtung an. Das Kernmaterial der Wechselplatte bleibt aus Gusseisen mit seinen einzigartigen thermischen Eigenschaften. Das Eisen speichert die Hitze und die Waffeln gelingen zart-knusprig. Die Oberfläche des Gusseisens wird mit einer Antihaftbeschichtung versiegelt, damit die Waffeln sich noch leichter lösen. Die Waffelbackplatten müssen selten bis gar nicht mehr nachgefettet werden. Das macht es vor allem für ungeübtes Personal besonders einfach.

Following many customer requests, we now also offer the classic Brussels waffle with a non-stick coating. The core material of the interchangeable plate remains cast iron with its unique thermal properties. The iron retains the heat and the waffles turn out with a lovely crispiness. The surface of the cast iron is sealed with a non-stick coating so that the waffles come off even more easily. The waffle baking plates rarely or never need to be greased. This makes it particularly easy, especially for inexperienced staff.



Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 71
10-10060
€ 105,-* ▲



Teigportionierer
Batter Dispenser
Details: 🕮 73
05-40251N
€ 1339,-* ▲



Waffel-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 15
05-20122-01
€ 93,-* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Kant-Waffel Wechselplatten
Kant Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(2x) 153 x 80 x 19 mm

10,5 kg

32-40725-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Lorraine Waffel Wechselplatten
Lorraine Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(2x) 150 x 105 x 32 mm

15 kg

32-40742-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Kant-Waffel Wechselplatten	***Thermocook incl. Kant Waffle Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-25**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Lorraine Waffel Wechselplatten	***Thermocook incl. Lorraine Waffle Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-42**	**1069,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



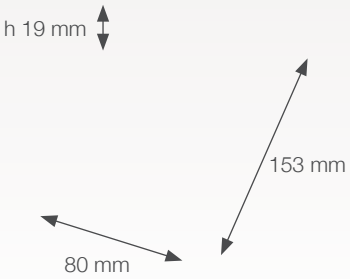
Neumärker®
since 1894



Kant-Waffel
Kant Waffle

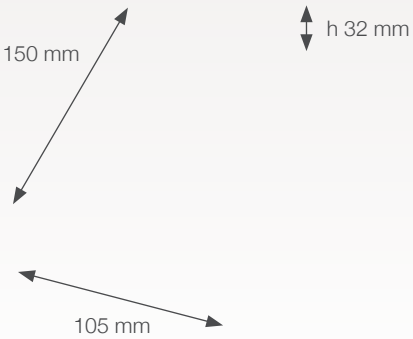
Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner. Hier werden häufig beide Waffeln eines Backvorgangs gemeinsam serviert.

Similar to the Brussels Waffle, but smaller and thinner. Often both waffles of one baking progress are served together.



Lorraine Waffel
Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen eckigen Waffel.
The compact variation of the classic square waffle.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Waffelgabel
Waffle Fork
Details: 🕮 71

06-90015

€ 41,-* ▲

Trennspray
Anti-adherent Spray
Details: 🕮 75

00-90101-01

€ 7,80* ▲

Waffel-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 15

05-20122-01

€ 93,-* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Große Herzwaffel Wechselplatten
Big Hearts Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(1x) 210 x 210 x 13 mm

10 kg

32-40720-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Kleine Herzwaffel Wechselplatten
Small Hearts Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(1x) 155 x 155 x 13 mm

8 kg

32-40747-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Große Herzwaffel Wechselplatten	***Thermocook incl. Big Hearts Waffle Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-20**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Kleine Herzwaffel Wechselplatten	***Thermocook incl. Small Hearts Waffle Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-47**	**1069,-* TC**



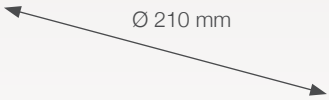
Neumärker®
since 1894



Große Herzwaffel
Big Heart Waffle

Die Bergische Waffel, auch als Herzwaffel bekannt, ist in Deutschland die wohl traditionellste Form. Einer der erfolgreichsten Waffeltrends zurzeit ist es, diese klassische Waffel zusammenzuklappen und üppig mit Zutaten nach Kundenwunsch zu füllen.

The Bergisch Waffle, also known as Hearts Waffle, is Germany's most popular shape. A current trend is to fold this classic waffle and to fill it with ingredients according to the customers' desire.

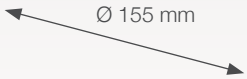




Kleine Herzwaffel
Small Heart Waffle

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Die kompakte Form eignet sich ideal als leichte Waffel für Zwischendurch oder als Begleitung zum nachmittaglichen Kaffee.

A smaller version of the popular heart waffle. The compact shape is ideal as a light waffle for a snack or as an accompaniment for an afternoon coffee.







Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Teigportionierer
Batter Dispenser
Details: 🕮 73



05-40251N

€ 1339,-* ▲

Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 71



00-90097

€ 9,90* ▲

Trennspray
Anti-adherent Spray
Details: 🕮 75

00-90101-01

€ 7,80* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Pancakes Wechselplatten
Pancakes Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(5x) 95 x 95 x 11 mm

4 kg

31-40748-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Sunny Waffel Wechselplatten
Sunny Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(1x) 195 x 195 x 20 mm

5 kg

31-40758-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Pancakes Wechselplatten	***Thermocook incl. Pancakes Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-48**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Sunny Waffel Wechselplatten	***Thermocook incl. Sunny Waffle Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-58**	**1069,-* TC**



Neumärker®
since 1894



Pancakes

Goldene, luftig-leichte Pancakes können mit einer Vielzahl an köstlichen Toppings serviert werden. Ein Gastronomie-Konzept für Hotels, Cafés oder für den Straßenverkauf. Pancakes sind ideal als Frühstück am Hotel-Buffet, zum Brunch, Nachmittags zum Kaffee oder als herzhafter Snack.

Golden, light and fluffy pancakes can be served with a variety of delicious toppings. A catering concept for hotels, cafés or street vendors. Pancakes are ideal for hotel buffets, breakfast, brunch, afternoon coffee or as a savoury snack.

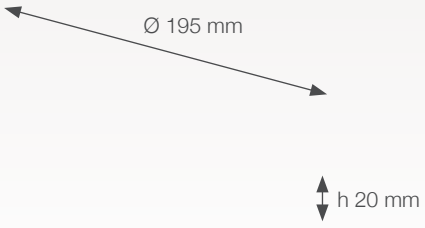


Sunny Waffel

Sunny Waffle

Die Sunny Waffel ist eine Neuerfindung der traditionellen Bergischen Waffel, auch als Herzwaffel bekannt. Die moderne Form mit 4 Teilstücken hat besonders formschöne Herzen und durch das feine quadratische Muster gelingt sie knuspriger, als das klassische Vorbild. Die Sunny Waffel hat eine einzigartige Form, bewahrt dabei aber die Ästhetik der traditionellen, deutschen Herzwaffeln.

The Sunny Waffle is a reinvention of the traditional Bergische Waffle, also known as the heart waffle. The modern shape with 4 sections has beautifully shaped hearts and the fine square pattern makes it crispier than the classic model. The Sunny Waffle has a unique shape, but retains the aesthetics of the traditional German heart waffle.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Reinigungsbürste
Cleaning Brush

Details: 🕮 75

00-90054

€ 11,-* ▲



Streuer
Spice Shaker

Details: 🕮 74

00-90235

€ 11,-* ▲

Waffelzange
Waffle Tongs

Details: 🕮 71

00-90097

€ 9,90* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Lolly-Waffel Wechselplatten (Gusseisen)
Lolly Waffle Interchangeable Plates (cast iron)

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on
page 69.

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(4x) 60 x 25 x 230 mm

15 kg

32-40769-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Lolly-Waffel Wechselplatten (Aluminium)
Lolly Waffle Interchangeable Plates (aluminium)

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on
page 69.

Al Aluminium Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(4x) 60 x 25 x 230 mm

6,5 kg

31-40759-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

+ Basisgerät
Base unit

Waffel-Bärchen am Stiel Wechselplatten
Waffle Bears on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook. Nicht
geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on
page 69.

Al Aluminium Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(4x) 120 x 120 x 18 mm

4 kg

31-40731-01

374,-* TC

MANU FAKTUR



Thermocook
Details: 🕮 32-33

230 V / 2,8 kW

9,5 kg

12-40801DT

695,-* TC

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

			#	€
Thermocook inkl. Lolly-Waffel (Gusseisen)	***Thermocook incl. Lolly Waffle (cast iron)***	230V/2,8kW	**12-40801-69**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Lolly-Waffel (Aluminium)	***Thermocook incl. Lolly Waffle (aluminium)***	230V/2,8kW	**12-40801-59**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Waffel-Bärchen Wechselplatte	***Thermocook incl. Waffle Bears Plate***	230V/2,8kW	**12-40801-31**	**1069,-* TC**



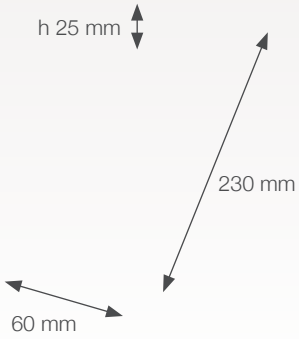
Neumärker®
since 1894



Lolly-Waffel
Lolly Waffle

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln, wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder Schwert-Waffel zu vermarkten.

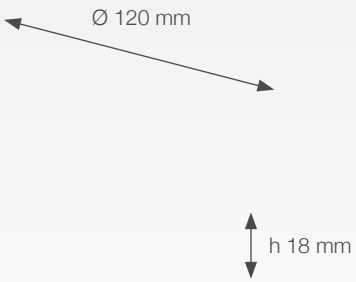
The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4 waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing possibilities like a christmas tree or a sword waffle.



Waffel-Bärchen am Stiel
Waffle Bears on a Stick

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste.

The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Tischständer
Table Stand

Edelstahl • Für 8 Waffeln
Stainless steel • For 8 waffless

 # 10-40003 **€ 129,-*** ▲



Holzstäbe 1200 Stk.
Wooden Sticks 1200 pcs

Details: 🕮 11

 # 01-51556

€ 53,50* ▲



Waffel-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*

Details: 🕮 15

 # 05-20122-01

€ 93,-* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Waffel-Herz am Stiel Wechselplatten
Waffle Heart on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on
page 69.

(4x) 135 x 130 x 32 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

16 kg

32-40744-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Rahmwaffel am Stiel Wechselplatten
Cream Waffle on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on
page 69.

(6x) 65 x 100 x 30 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

14 kg

32-40743-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook
Details: 32-33

230 V / 2,8 kW

9,5 kg

12-40801DT

695,-* TC

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Waffel-Herz am Stiel	***Thermocook incl. Waffle Heart on a Stick plates***	230V/2,8kW	**12-40801-44**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Rahmwaffel am Stiel	***Thermocook incl. Cream Waffle on a Stick plates***	230V/2,8kW	**12-40801-43**	**1069,-* TC**



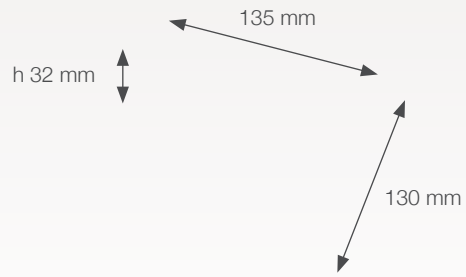
Neumärker®
since 1894



Waffel-Herz am Stiel
Waffle Heart on a Stick

Knabber-Herzen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering.

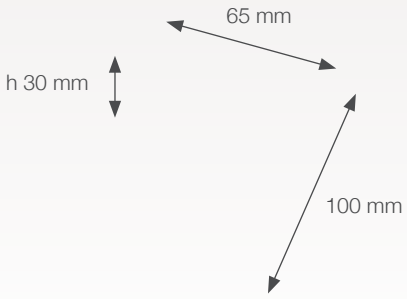
Tasty hearts on a stick, especially great for Valentine`s Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties.



Rahmwaffel am Stiel
Cream Waffle on a Stick

Kleine Waffeln am Stiel in der traditionellen, eckigen Waffelform. Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger.

Small waffles on a stick with the traditional square waffle shape. An ideal portion size for children or as a little snack in case of a ravenous appetite.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Holzstiele 1000 Stk.
Wooden Sticks 1000 pcs

Details: 🕮 11

 # 10-90093N

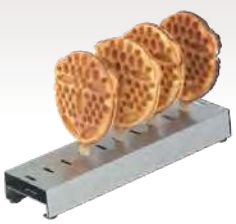
€ 76,-* ▲

Tischständer | *Table Stand*

Für Rahmwaffel, Waffel-Bärchen und Waffel-Herz am Stiel • Edelstahl • für 11 Waffeln

For Cream Waffle, Waffle Bear and Waffle Heart on a Stick • Stainless steel • For 11 waffles

 # 10-40000 **€ 129,-* ▲**



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Waffel-Taler Wechselplatten
Waffle Coins Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(6x) 80 x 80 x 16 mm

12,5 kg

32-40732-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Churros Wechselplatten
Churros Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(10x) 210 x 20 x 14 mm

15 kg

32-40772-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Waffel-Taler Wechselplatten	***Thermocook incl. Waffle Coins Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-32**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Churros Wechselplatten	***Thermocook incl. Churros Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-72**	**1069,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



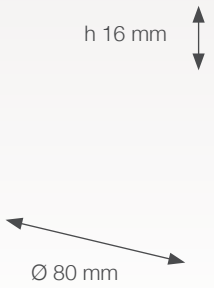
Neumärker®
since 1894



Waffel-Taler
Waffle Coins

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

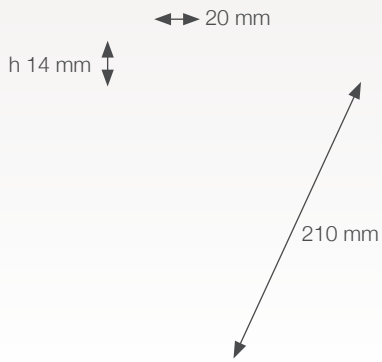
Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.



Churros

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade. Wird mit einem Waffelteig gebacken. Nicht mit dem originalen Churros Ready Mix zu verwenden.

The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink. Has to be baked with a waffle batter. Not to be used with the original Churros Ready Mix.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 71
10-10060
€ 105,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 71
00-90097
€ 9,90* ▲



Trennspray
Anti-adherent Spray
Details: 🕮 75
00-90101-01
€ 7,80* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Waffelbällchen Wechselplatten
Waffle Balls Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(25x) 40 x 40 x 25 mm

6 kg

31-40760-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Dony Donut Wechselplatten
Dony Donut Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

(9x) 80 x 80 x 26 mm

6 kg

31-40761-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Waffelbällchen Wechselplatten	***Thermocook incl. Waffle Balls Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-60**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Dony Donut Wechselplatten	***Thermocook incl. Dony Donut Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-61**	**1069,-* TC**



Neumärker®
since 1894



Waffelbällchen
Waffle Balls

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. FIlled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.



Dony Donut

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.

Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Reinigungsbürste
Cleaning Brush

Details: 🕮 75

00-90053

€ 27,-* ▲

Waffelrost
Waffle Grid

Details: 🕮 71

10-10060

€ 105,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs

Details: 🕮 71

00-90097

€ 9,90* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Stroopwaffel Wechselplatten
Stroopwafel Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

250 x 250 x ca. 3 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

9 kg

32-40711-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

X-Waffel Wechselplatten
X-Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

(2x) 108 x 108 x 20 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

15 kg

32-40704-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Stroopwaffel Wechselplatten	***Thermocook incl. Stroopwafel Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-11**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. X-Waffel Wechselplatten	***Thermocook incl. X-Waffle Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-04**	**1069,-* TC**

▲/ **TC** Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



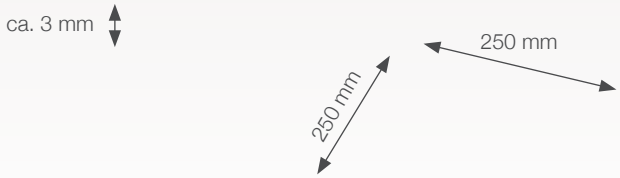
Neumärker®
since 1894



Stroopwaffel
Stroopwafel

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Mit der neuen, optimierten Wechselplatte für den Thermocook gelingen ihre Stroopwaffeln jetzt genauso, wie das holländischen Original! Servieren Sie die Stroopwaffel als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffel und Sirup auf die perfekte Temperatur!

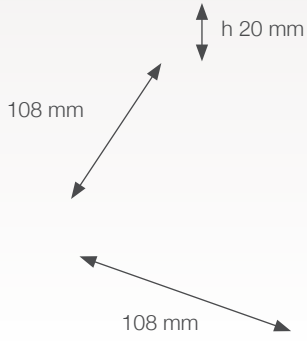
The Dutch specialty with a caramel syrup core. With the new, optimised interchangeable plate for the Thermocook, your Stroopwaffles now turn out just like the Dutch original! Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!



X-Waffel
X-Waffle

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für Unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Reinigungsbürste
Cleaning Brush

Details: 🕮 75

00-90053

€ 27,-* ▲

Waffelrost
Waffle Grid

Details: 🕮 71

10-10060

€ 105,-* ▲



Trennspray
Anti-adherent Spray

Details: 🕮 75

00-90101-01

€ 7,80* ▲

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Eiswaffel Wechselplatten
Ice Cream Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

260 x 260 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

11 kg

32-40710-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Waffeltörtchen Wechselplatten
Waffle Tart Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf
Seite 69.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on
page 69.

(4x) 125 x 125 x 26 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

16,5 kg

32-40736-01

374,-* TC

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**695,-* TC**
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1390,-* TC**
Thermocook Twin 230	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1390,-* TC**

Details & spezielle Modellvarianten // *Details & special model variants:* 32-33

Dein Thermocook
Your Thermocook

Thermocook inkl. Wechselplatten // Thermocook incl. Interchangeable Plates

Thermocook inkl. Eiswaffel Wechselplatten	***Thermocook incl. Ice Cream Waffle Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-10**	**1069,-* TC**
Thermocook inkl. Waffeltörtchen Wechselplatten	***Thermocook incl. Waffle Tart Plates***	230V/2,8kW	**12-40801-36**	**1069,-* TC**

▲/ TC Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*

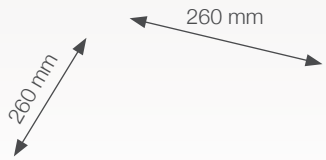


Neumärker®
since 1894

Eiswaffel
Ice Cream Waffle

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen! Durch das neue, optimierte Gussverfahren der Backplatten werden die Eiswaffeln gleichmäßig dünn und knusprig.

Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it! Due to the improved casting process of the baking plates your ice waffles will be perfectly thin and crispy.



Waffeltörtchen
Waffle Tart

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafés mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen. Oder servieren Sie im Restaurant Obstsalate und Nachspeisen in den Waffeltörtchen!

Distinguish yourself from your competitors! Increase your market awareness with creative home-made bowls for your ice-cream. Or you can use the Waffle Tarts to serve fruit salads and desserts in your restaurant!





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Cornetti Roller
Cornetti Roller
Details: 🕮 74
31-40290
€ 352,-* ▲



Körbchenpresse
Basket Press
Details: 🕮 74
31-40262
€ 205,-* ▲

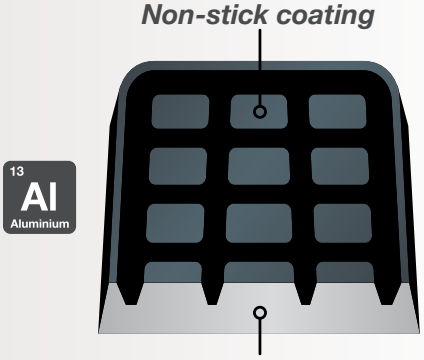
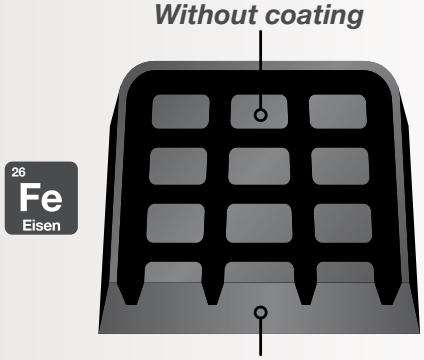


Hörnchenständer
Cone Stand
Details: 🕮 74
10-40002
€ 95,-* ▲





Aluminium mit Antihaftbeschichtung oder Gusseisen?
Non-stick coated aluminium or cast iron?

	Antihaftbeschichtung *Non-stick coating*	**Ohne Beschichtung** *Without coating*
	 **Aluminiumguss** *Cast aluminium*	 **Gusseisen** *Cast iron*
Antihaftwirkung *Non-stick effekt*	Seltenes Fetten. *Rare greasing.*	Fettspray benötigt. *Fat spray needed.*
Widerstandsfähigkeit *Durability*	PTFE-Antihaftbeschichtung. *PTFE non-stick coating.*	Unempfindliche Oberfläche aus Gusseisen. *Durable cast iron surface.*
Tägliche Reinigung *Daily cleaning*	Rückstände lösen sich besonders leicht. Nur oberflächenschonende Bürsten und Tücher. *Residues are easily removed. Only use surface-friendly brushes and cloths.*	Auch scheuernde Werkzeuge wie Metallbürsten und Scheuerschwämme möglich. *Also abrasive tools such as metal brushes and scouring pads.*
Grundreinigung *Deep cleaning*	Back&Clean (Seite 22-23) oder Sandstrahlen und danach neu antihaftbeschichten. Back&Clean (page 22) or *sandblast and then apply a new non-stick coating.*	Back&Clean (Seite 22-23) oder Sandstrahlen, Metallbürsten oder spezielle Reinigungsmittel. Back&Clean (page 22), *sandblasting, metal brushes or special cleaning agents.*
Weitere Details *Further details*	Metallwerkzeug oder Werkzeug mit harten Kanten und festen Spitzen kann die Antihaftbeschichtung beschädigen. Ebenso können scheuernde oder unterwandernde Reinigungsmittel Schäden hinterlassen. Rückstände müssen mit Bürsten aus hitzebeständigem Kunststoff oder mit Naturborsten gelöst werden. Es entstehen selten festgebrannte Rückstände. Bei einer Grundreinigung wird die Antihaftbeschichtung entfernt und neu aufgetragen. Eine Antihaftbeschichtung gilt als Verschleißteil. *Metal tools (or tools with hard edges and sharp tips) can destroy the non-stick coating. Abrasive or undermining cleaning agents can also cause damage. Residues must be removed with brushes made of heat-resistant plastic or with natural bristles. Baked-on residues rarely occur. During deep cleaning, the non-stick coating is removed and reapplied. A non-stick coating is considered a wearing part.*	Äußerst widerstandsfähig, auch gegen Metallwerkzeug (Bürsten, Gabeln, etc.). Muss vor erstem Gebrauch mit Öl eingebacken werden (Dauer ca. 2 Std.). Dadurch bildet sich eine „natürliche Antihaftbeschichtung“. Der Antihafteffekt verbessert sich bei pfleglichem Umgang mit der Zeit immer weiter. Geeignet für Reinigungsmittel, die Verkrustungen unterwandern und lösen. Nach einer Grundreinigung kann die „natürliche Antihaftbeschichtung“ selbstständig wieder hergestellt werden kann. *Extremely resistant, even to metal tools (brushes, forks, etc.). Must be seasoned with oil before first use (takes approx. 2 hours). This creates a „natural non-stick coating“. The non-stick effect improves over time if treated with care. Suitable for cleaning agents that undermine and dissolve incrustations. After deep cleaning, the „natural non-stick coating“ can be restored by the user.*



Neumärker®
since 1894

Alle Thermocook® Wechselplatten im Überblick
Alle interchangeable plates for the Thermocook®

Die angegebenen Zubereitungszeiten und Temperaturen dienen als Orientierungshilfe und können je nach verwendetem Teig und persönlichem Geschmack abweichen. Bei allen Waffelbackformen gelten die Angaben für die Verwendung von Neumärker Waffel-Ready-Mix. Um Schäden zu vermeiden, reinigen und pflegen Sie die Wechselplatten dem Material der Platte entsprechend (Seite 60).

The cooking times and temperatures given are for guidance only and may vary depending on the batter used and personal taste. For all waffle baking plates, the information applies to the use of Neumärker Waffle-Ready-Mix. To prevent damage to the interchangeable plates, clean and maintain them according to the material of the plate (Page 60).

Art.No.			Geeignet für Thermocook Twin? *Suitable for Thermocook Twin?*	Material *Material*	Backzeit (ca.) *Baking time (ca.)*	Temperatur *Temperature*
31-40723-02	Eiffelturm Waffel	*Eiffel Tower*	✗	Aluminium + Antihaftb.	01:40 Min	190 °C
31-40730-01	Pocket Snack	*Pocket Snack*	✓	Aluminium + Antihaftb.	01:00 Min	200 °C
31-40731-01	Waffel-Bärchen	*Waffle Bears on a Stick*	✗	Aluminium + Antihaftb.	01:30 Min	190 °C
31-40733-01	Americano Waffel	*Americano Waffle*	✓	Aluminium + Antihaftb.	02:00 Min	200 °C
31-40744-01	Sandwich	*Sandwich*	✓	Aluminium + Antihaftb.	02:30 Min	190 °C
31-40745-01	Mexican Snack	*Mexican Snack*	✓	Aluminium + Antihaftb.	02:30 Min	180 °C
31-40748-01	Pancakes	*Pancakes*	✓	Aluminium + Antihaftb.	01:40 Min	190 °C
31-40757-01	Rührei	*Scrambled Eggs*	✓	Aluminium + Antihaftb.	variiert	variiert
31-40758-01	Sunny Waffel	*Sunny Waffle*	✓	Aluminium + Antihaftb.	01:40 Min	180 °C
31-40759-01	Lolly-Waffel	*Lolly Waffle*	✗	Aluminium + Antihaftb.	01:10 Min	200 °C
31-40760-01	Waffelbällchen	*Waffle Balls*	✓	Aluminium + Antihaftb.	02:00 Min	180 °C
31-40761-01	Dony Donut	*Dony Donut*	✓	Aluminium + Antihaftb.	02:10 Min	180 °C
31-40765-01	Waffelschale	*Waffle Bowl*	✓	Aluminium + Antihaftb.	02:00 Min	180 °C
31-40774-01	Crêpes	*Crepes*	✗	Aluminium + Antihaftb.	01:00 Min	200 °C
31-40778-01	Waffel-Burger	*Waffle Burger*	✓	Aluminium + Antihaftb.	01:30 Min	190 °C
31-40866-01	Disco Snack (Jaffle)	*Disco Snack (Jaffle)*	✓	Aluminium + Antihaftb.	03:00 Min	200 °C
31-40876-01	Pizza & Pinsa	*Pizza & Pinsa*	✗	Alumium + Pizzastein	05:00 Min	300 °C
32-40704-01	X-Waffel	*X-Waffle*	✓	Gusseisen	01:40 Min	190 °C
32-40710-01	Eiswaffel	*Ice Cream Waffle*	✓	Gusseisen	01:00 Min	190 °C
32-40711-01	Stroopwaffel	*Stroopwafel*	✓	Gusseisen	00:40 Min	210 °C
32-40715-01	Brüsseler Waffel	*Brussels Waffle*	✓	Gusseisen	02:20 Min	200 °C
32-40715-01_B	Brüsseler Waffel	*Brussels Waffle*	✓	Gusseisen + Antihaftb.	02:20 Min	200 °C
32-40720-01	Große Herzwaffel	*Big Hearts Waffle*	✓	Gusseisen	01:40 Min	200 °C
32-40725-01	Kant-Waffel	*Kant Waffle*	✓	Gusseisen	01:40 Min	200 °C
32-40730-01	Pocket Snack	*Pocket Snack*	✓	Gusseisen	01:00 Min	200 °C
32-40732-01	Waffel-Taler	*Waffle Coins*	✓	Gusseisen	01:20 Min	200 °C
32-40736-01	Waffeltörtchen	*Waffle Tart*	✓	Gusseisen	02:40 Min	190 °C
32-40742-01	Lorraine Waffel	*Lorraine Waffle*	✓	Gusseisen	02:20 Min	220 °C
32-40743-01	Rahmwaffel am Stiel	*Cream Waffle on a Stick*	✗	Gusseisen	02:15 Min	200 °C
32-40744-01	Waffel-Herz am Stiel	*Waffle Heart on a Stick*	✗	Gusseisen	02:20 Min	220 °C
32-40747-01	Kleine Herzwaffel	*Small Hearts Waffle*	✓	Gusseisen	01:50 Min	190 °C
32-40769-01	Lolly-Waffel	*Lolly Waffle*	✗	Gusseisen	01:00 Min	200 °C
32-40772-01	Churros	*Churros*	✓	Gusseisen	01:10 Min	200 °C
32-40875-01	Panini Grill	*Panini Grill*	✓	Gusseisen	variiert	variiert



Wechselplatten-Adapter-Set für Backsystem
Interchangeable Plates Adapter Set for Baking System

Adapter-Set zur Verwendung von Thermocook Wechselplatten auf dem Neumärker Backsystem • Sie besitzen bereits ein Neumärker Backsystem? Mit dem Adapter-Set können Sie auch weiterhin neue Wechselplatten auf Ihrem Gerät einsetzen • Kompatibel mit allen Wechselplatten für den Thermocook • Kompatibel mit Neumärker Backsystem I + II (Art.No. 12-40701DT + 12-40702DT) • Beinhaltet 2 Kegel, 2 Spacer, 4 Schrauben • Je nach Modell der Wechselplatte wird der Kegel mit der kurzen Schraube verwendet oder der Kegel mit Spacer und der langen Schraube • Das Adapter-Set wird nicht für die Anwendung auf dem Neumärker Thermocook benötigt

Adapter set for using Thermocook interchangeable plates on the Neumärker Baking System • Do you already have a Neumärker baking system? With the adapter set, you can still use new interchangeable plates on your device • Compatible with all interchangeable plates for the Thermocook • Compatible with Neumärker baking system I + II (art. no. 12-40701DT + 12-40702DT) • Includes 2 cones, 2 spacers, 4 screws • Depending on the model of the interchangeable plate, the cone with the short screw is used or the cone with spacer and the long screw • The adapter set is not required for use on the Neumärker Thermocook

88-40701-00 € 28,-* ▲

THERMOCOOK ZUBEHÖR

THERMOCOOK ACCESSORIES





NEU
NEW

Jaffle Cutter

Mit einem Hebeldruck wird der gebackene Jaffle sauber von seinem Rand befreit • Wenig Kraftaufwand benötigt • Edelstahl mit hochwertigen Kunststoffteilen • Sicherheitspin um den Hebel im hochgeklappten Zustand zu sichern • Messer und Gegendrücker nicht im Lieferumfang enthalten

With one push of the lever, the baked jaffle is neatly removed from its edge • Little effort required • Stainless steel with high-quality plastic parts • Safety pin to secure the lever in the raised position • Blade and puscher not included

390 x 245/500 x 660/1150 mm

12,5 kg

 # 05-50504

€ 482,-* ▲

Messer
Blade
Ø 110 mm



 # 06-50504-01 **€ 128,-* ▲**

Gegendrücker
Pusher
Ø 110 x h 40 mm



 # 06-50504-00 **€ 96,-* ▲**

Pizzaschieber Pala Piccola

Pizza Peel Pala Piccola

Schaufelmaß 240 x 170 mm • Stiel aus Aluminium • Länge des Stiels 260 mm • Gesamtlänge 510 mm

Paddle size 240 x 170 mm • Aluminium handle • Handle length 260 mm • Total length 510 mm



240 x 510 mm

0,3 kg

 # 00-90270

€ 20,-* ▲

Pizzaschieber Pala Piccola

Pizza Cutter Rapid Roll

Edelstahl • Griff aus Polypropylen • Durchmesser der Klinge Ø 100 mm

Stainless steel • Polypropylene handle • Blade diameter Ø 100 mm

 # 00-90271

€ 8,50* ▲

Dosierkelle für Waffelteig

Dosing Scoop for Waffle Batter

Gleichmäßige und perfekt gebackene Waffeln – jedes Mal! • Erhältlich in verschiedenen Größen für die perfekte Teigmenge: Verhindert ein Überfüllen und sorgt für vollständig ausgebackene Waffeln • Einfache und wiederholbare Dosierung der richtigen Teigmenge: Vereinheitlicht die Dosierung für Ihr Personal, auch bei wechselnden Mitarbeitenden • Edelstahl • 2 Ausgussschnaupen • Hakengriff • Schwere Qualität

Uniform and perfectly baked waffles - every time! • Available in different sizes for the perfect amount of batter: Prevents overfilling and ensures fully baked waffles • Easy and repeatable dosing of the right amount of batter: Standardises the dosing for your staff, even with changing employees • Stainless steel • 2 pouring spouts • Hook handle • Heavy quality



	Ø	Stiel *Handle*		#	€
30 ml	50 mm	220 mm	74 g	**00-90272**	**21,-* ▲**
60 ml	60 mm	230 mm	102 g	**00-90273**	**24,-* ▲**
70 ml	65 mm	230 mm	120 g	**00-90274**	**24,50* ▲**
80 ml	70 mm	290 mm	137 g	**00-90275**	**25,-* ▲**
125 ml	80 mm	320 mm	203 g	**00-90276**	**29,50* ▲**

Pizzastein für Thermocook

Pizza Stone for Thermocook

Ersatz-Pizzastein für die Thermocook Pizza Wechselplatten

Spare pizza stone for the Thermocook Pizza Interchangeable Plates

 # 30-40776

€ 23,50* ▲

Crêpeswender

Crepes Turner

Buchenholz • Ideal für die Anwendung auf antihaftbeschichteten Oberflächen • Klingenlänge 350 mm

Beech wood • Ideal for use on non-stick coated surfaces • Blade length 350 mm

 # 05-90038

€ 21,50* ▲



Neumärker®
since 1894

Thermocook Fettwanne
Thermocook Drip Tray

Hygiene und Sauberkeit: Hält Ihren Thermocook und den gesamten Arbeitsbereich stets sauber und präsentabel für Kunden • Vielseitige Anwendung: Einsetzbar für alle Wechselplatten des Thermocook • Einfache Reinigung: Spülmaschinengeeignet und besonders pflegeleicht • Hochwertiges Material: PPS-Kunststoff ist robust, hitzebeständig und langlebig • Kompatibilität für Kundenzufriedenheit: Passt ebenfalls auf das Neumärker Backsystem oder ein Classic Waffeleisen

Hygienic and tidy: Keeps your Thermocook and the entire work area clean and presentable for customers at all times • Versatile use: Can be used for all Thermocook interchangeable plates • Easy to clean: Dishwasher-safe and particularly easy to clean • High-quality material: PPS plastic is robust, heat-resistant and durable • Compatibility for customer satisfaction: Designed to also fit the Neumärker baking system or a Classic waffle maker

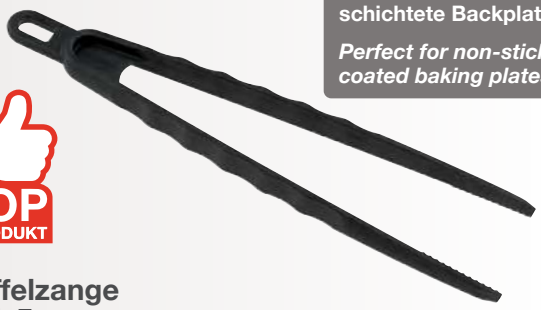
(2x) 305 x 203 x 24 mm | 0,5 kg | # **10-10065** | € **107,-*** ▲



TOP PRODUKT

Ideal für antihaftbeschichtete Backplatten!

Perfect for non-stick coated baking plates!



TOP PRODUKT

Waffelzange
Waffle Tongs

Hitzebeständige Zange für die Entnahme von Waffeln aus dem Waffeleisen • Geeignet für antihaftbeschichtete Backplatten: Mit der Kunststoffzange kann die Waffel entnommen werden, ohne dabei die Antihaftbeschichtung zu beschädigen • Hitzebeständig bis 270°C • Aus hochwertigem Kunststoff • Made in Germany • Gesamtlänge 290 mm • Ebenfalls praktisch zum Anrichten von Speisen

Heat-resistant tongs for removing waffles from the waffle iron • Suitable for non-stick coated baking plates: The plastic tongs allow a removing of the waffle without damaging the non-stick coating • Heat-resistant up to 270°C • High-quality plastic • Made in Germany • Total length 290 mm • Also practical for garnishing food

00-90097 | € **9,90*** ▲

Waffelgabel
Waffle Fork

Gabel mit besonders langen Zinken für die Entnahme von Waffeln aus dem Waffeleisen • Ideal für besonders große Waffeln: Die Gabel wird von der Seite vollständig durch die obere Hälfte der im Waffeleisen liegenden Waffel gestoßen. Mit der Waffelgabel wird die komplette Waffel gleichmäßig angehoben, so dass diese entnommen werden kann, ohne dass sie sich verformt oder zerreißt. • Kunststoffgriff mit Zinken aus Edelstahl • Gesamtlänge 270 mm • ACHTUNG! Die Waffelgabel is nur für Backplatten ohne Antihaftbeschichtung geeignet

Fork with particularly long prongs for removing waffles from the waffle maker • Ideal for particularly large waffles: The fork is pushed completely through the top half of the waffle in the waffle iron. The waffle is lifted evenly so that it can be removed without deforming or tearing. • Plastic handle with stainless steel prongs • Total length 270 mm • ATTENTION! The Waffle Fork is only suitable for baking plates without non-stick coating

06-90015 | € **41,-*** ▲

Backhandschuhe, 1 Paar
***Baking Gloves**, 1 pair*

00-90041

€ **5,50*** ▲

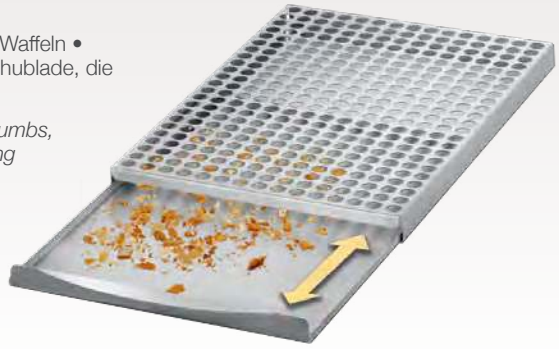
Multifunktions-Waffelrost
Multi Function Waffle Grid

Waffelablage zum Abkühlen und Garnieren der Waffeln • Krümel, Puderzucker etc. fallen in die Krümelschublade, die Arbeitsfläche bleibt sauber • Edelstahl

a rack to cool down and granish the waffles • crumbs, sugar etc. fall into the crumb drawer, your working space stays clean • stainless steel

365 x 244 x 20 mm | # **10-10060**

1 kg | € **105,-*** ▲



WAFFELEISEN ZUBEHÖR

WAFFLE MAKER ACCESSORIES



Made in Europe

TOP PRODUKT

Schokowärmer

Chocolate Warmer

Zum Dippen von Eis oder Waffeln • Äußerst platzsparend • Kapazität 1,8 Liter • Ideale Temperatur zum Warmhalten von Schokolade: Thermostatische Regelung bis max. 30° bis 40°C • Trockenbeheizt ohne Wasserbad: Pflegeleicht und einfach in der Anwendung

For dipping ice cream or waffles • Extremely space-saving • Capacity 1.8 liters • Ideal temperature for keeping chocolate warm: Thermostatic control up to a maximum of 30° to 40° C • Dry-heated without a water bath: Convenient and easy to use

230 V / 400 W | Ø 170 x h 200 mm | 2 kg

 # 05-40810 | **€ 435,-***



Made in Europe

Nuss-Nougat-Creme-Spender

Nut Nougat Creme Dispenser

Praktische Pumpe zum Warmhalten und Portionieren von Nuss-Nougat-Creme. Besonders einfach: Original 3-Liter-Eimer Nuss-Nougat-Creme können komplett in den Spender gestellt werden. Der Hahn hat die ideale Höhe, um Nuss-Nougat-Creme direkt auf den auf der Crêpesplatte liegenden Crêpes zu geben.

Convenient pump for warm-keeping and dispensing nut nougat cream. Particularly easy: The original 3-liter-buckets nut nougat creme can be placed completely in the dispenser. The tap has the ideal height for pouring nut nougat cream directly onto the crêpes lying on the crêpe plate.

230 V / 200 W | 350 x 245 x 447 mm | 3,5 kg

 # 05-40270-W | **€ 795,-*** ▲



Ideal zum Portionieren von Teig bei vielen kleinen Waffeln, z.B. Pommes-Waffeln. Bei großen Waffeln empfehlen wir einen der Teigportionierer auf Seite 73.

Perfect for dispensing batter when baking many small waffles like Waffle Fries. For baking big waffles we recommend the dispensers on page 73.

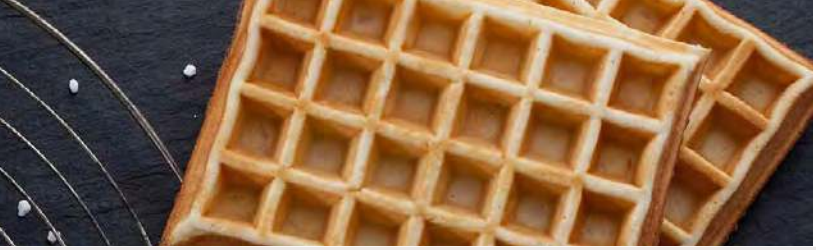
FIFO™-Flasche

FIFO™ Bottle

First in - First out (FIFO): Flasche mit zusätzlicher Öffnung am Boden. Soßen werden „von hinten“ nachgefüllt. Zuerst eingefüllte Soßen werden auch zuerst wieder ausgegeben • Inhalt 475 ml • Für Geschirrspüler geeignet • Alternative „Verschlusskappe für Teig“ mit extra-großer Dosieröffnung

First in - First out (FIFO): Bottle with additional opening at the bottom. Sauces are bottled „from behind“. First filled sauces are also first dispensed again • Capacity 475 ml • Dishwasher-suitable • Alternative „cap for batter“ with extra-wide dosing opening

		#	€
Flasche für Soßen	***Bottle for sauces***	**01-40263-01**	**12,-*** ▲
Deckel für Teig	***Lid for batter***	**01-40263-04**	**8,50*** ▲



Neumärker®
since 1894

DispoHit Teigportionierer
DispoHit Batter Dispenser



Der Neumärker DispoHit Teigportionierer verwandelt Ihr Waffeleisen in eine professionelle Waffelbackstation. Mit dem DispoHit gelingt die Teigportionierung schnell, einfach und präzise. Es geht kein Teig mehr daneben, so dass der Arbeitsplatz sauber bleibt und der Ausschuss verringert wird. Durch den schwenkbaren Gelenkarm kann der DispoHit für 2 einzelne oder ein doppeltes Waffeleisen eingesetzt werden. Der Behälter bietet Platz für 6 Liter Waffelteig. Die Menge des zu portionierenden Teigs lässt sich einstellen, so dass Sie immer exakt die richtige Menge Teig in das Waffeleisen füllen. Je nach Größe der Waffeln kann dies natürlich auch genau 2 oder 3 Pumpstöße bedeuten. Die massive Bodenplatte aus robustem Stahl sorgt dafür, dass der DispoHit Teigportionierer immer stabil steht. Der Behälter ist aus Edelstahl und kann zur Reinigung ganz einfach in seine Einzelteile zerlegt werden. • zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar (Auch für das Helios-Backsystem einsetzbar, wenn der Gelenkarm des Dispo-Hit gedreht wird) • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte • Waffeleisen/Gerät nicht im Lieferumfang enthalten

The Neumärker DispoHit Batter Dispenser transforms your waffle maker into a professional waffle baking station. The DispoHit makes batter portioning quick, easy and precise. No more spilling of batter, so your workplace stays clean and waste is reduced. Thanks to the swiveling double hinged arm, the DispoHit can be used for 2 single or one double waffle maker. The container has space for 6 liters of wafer batter. The amount of portioned batter can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of batter into your waffle maker. Depending on the size of the waffles this can of course also mean exactly 2 or 3 pumps. The massive steel base plate ensures that the DispoHit batter portioner is always stable. The container is made of stainless steel and can be easily dismantled into its individual parts for cleaning. • Easily dismountable for cleaning • Height-adjustable • Double hinged bracket • Suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker (Also suitable for the Helios Baking System if the hinged bracket is turned around) • 6 liters capacity • With heavy base plate • Waffle iron/appliance not included

TOP PRODUKT

420 x 330 x 500 mm | 18 kg | # **05-40251N** | € **1339,-*** ▲

Handdispenser
Hand Dispenser



Mit dem leichten Teigportionierer aus Aluminium befüllen Sie Ihre Waffeleisen schnell und flexibel. Sie können ihn mobil im gesamten Kochbereich einsetzen und zum Nachfüllen auch mit sich nehmen. Der Handdispenser macht die Teigportionierung schnell, einfach und präzise. Es geht kein Teig mehr daneben, so dass der Arbeitsplatz sauber bleibt und der Ausschuss verringert wird. Die Menge des zu portionierenden Teigs lässt sich einstellen, so dass Sie immer exakt die richtige Menge Teig in das Waffeleisen füllen. Je nach Größe der Waffeln kann dies natürlich auch genau 2 oder genau 3 Pumpstöße bedeuten. Der Handdispenser ist besonders praktisch zum Befüllen vom Waffeleisen für mehrere kleine Waffeln: Im Handumdrehen liegt in jeder Waffelmulde genau die richtige Menge Waffelteig. • Aluminium • 3 Liter Inhalt • zur Reinigung zerlegbar • inkl. Ständer

The lightweight aluminum batter dispenser allows a quick and flexible filling of your waffle makers. You can use it anywhere in the cooking area and even take it with you for refills. The hand dispenser makes batter portioning quick, easy and precise. No more spilling of batter, so your workplace stays clean and waste is reduced. The amount of portioned batter can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of batter into your waffle maker. Depending on the size of the waffles this can of course also mean exactly 2 or exactly 3 pumps. The hand dispenser is particularly practical when you are filling a waffle maker for several small waffles: In the blink of an eye exactly the right amount of waffle batter is placed in each waffle mould. • aluminum • capacity 3 liters • dismountable for cleaning • incl. stand

00-40256 | € **402,-*** ▲

Backpausen-Abstandshalter
Baking Brake Distance Control



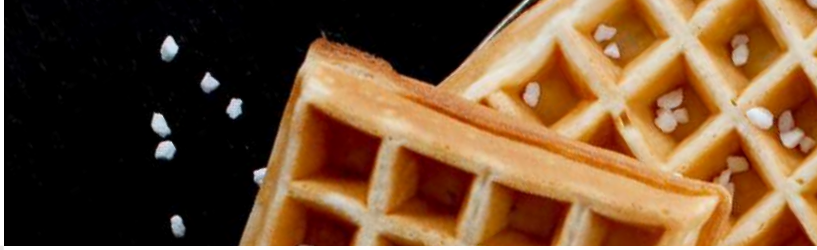
Damit Backrückstände auf dem Waffeleisen weniger schnell einbrennen und der Dampf entweichen kann, muss ein Waffeleisen in den Backpausen eigentlich offen stehen bleiben. Der Backpausen-Abstandshalter wird in diesen Backpausen zwischen die Backplatten eingesetzt. Die schräge Öffnung des Waffeleisens gewährleistet weniger Reinigungsaufwand nach dem Backen, eine sichere Stellung des geöffneten Waffeleisens und verhindert das Anbrennen von überschüssigem Fett. Gleichzeitig wird die Wärmeabstrahlung im Vergleich zum komplett geöffneten Waffeleisen verringert und so Energie gespart. ACHTUNG! Der Backpausen-Abstandshalter ist nur für Backplatten ohne Antihaftbeschichtung geeignet.

In order to avoid the burning of residues from baking waffles and to allow the steam to escape, a waffle maker must actually remain open during the baking breaks. The Baking Break Distance Control is inserted between the baking plates during these baking breaks. The remaining opening of the waffle maker ensures less cleaning effort after baking, a safe position of the opened waffle iron and prevents excess fat from burning. At the same time the heat radiation is reduced compared to a completely opened waffle maker which effects energy-savings. ATTENTION! The Baking Break Distance Control is only suitable for baking plates without non-stick coating.

10-10062 | € **45,-*** ▲

WAFFELEISEN ZUBEHÖR

WAFFLE MAKER ACCESSORIES





TOP PRODUKT

Cornetti Roller

zum einfachen Drehen von Hörnchen für Eis • antihaftbeschichteter Aluminiumguss • Edelstahlplatte • die warme Waffel kann geformt werden und erhärtet beim Auskühlen

for the easy making of cones for ice cream • non-stick coated cast aluminium • stainless steel plate • the warm waffle can be formed and gets stiff when cooling down

31-40290 **€** 352,-* ▲

Hörnchenständer

Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl

for 4 cones • stainless steel



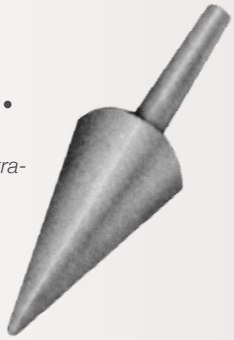
10-40002

€ 95,-* ▲

Cornetti Roller XL

Zum Drehen von Hörnchen für Eis • Extra-großer Durchmesser für Mega-Eishörnchen • Aus massivem Kuststoff • Ø 76 mm

For the production of ice cream cones • Extra-large diameter for mega-ice cream cones • Made of massive plastic • Ø 76 mm



05-40266 **€** 245,-* ▲

Körbchenpresse

Basket Press

zum einfachen Pressen von Körbchen/Schalen (Bodendurchmesser ca. Ø 50 mm) für Eiscreme • antihaftbeschichteter Aluminiumguss

for the easy making of ice cream bowls/ baskets (bottom diameter Ø 50 mm) • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate



31-40262 **€** 205,-* ▲



Eiswaffelhörnchen Display

Ice Cream Waffle Cone Display

Zur Aufbewahrung von vorgefertigten Waffelhörnchen • ideale Präsentation Ihrer hausgemachten Hörnchen • Waffelhörnchen immer griffbereit an der Verkaufstheke • Tür zur leichteren Reinigung entnehmbar • Scheiben aus *Plexiglas®* • Abdeckung aus *Lexan® Polycarbonat* • inkl. Hörnchenständer mit 12 Aussparungen zum Stapeln der Hörnchen

For storing pre-made waffle cones • Ideal presentation of your homemade cones • Waffle cones always at hand on the sales counter • Removable door for easy cleaning • Plexiglas® panes • Lexan® polycarbonate cover • Includes a cone stand with 12 holes for stacking cones

315 x 415 x 575 mm

05-40265 **€** 641,-*

Streuer mit Siebdeckel

Spice Shaker with fine Mesh

Ideal zum gleichmäßigen Verteilen von Puderzucker, Kakaopulver, Paprikagewürz, Mehl uvm. • Durch den Siebeinsatz im Deckel verden verklumpte Pulver beim Streuen aufgelöst • Kapazität ca. 330 ml • 1 Stück

Ideal for evenly spreading icing sugar, cocoa powder, paprika spice, flour and much more • The sieve mesh dissolves clumps of powder • Capacity approx. 330 ml • 1 piece

70 x 70 x 95 mm 50 g

00-90235 **€** 11,-* ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Hitzebeständige Reinigungsbürsten
Heat-resistant Cleaning Brushes

Borsten aus hitzebeständigem Polyester • Besonders harte Borsten für eine gründliche Reinigungswirkung • Geeignet für die Reinigung von PTFE-Antihaftbeschichtungen oder rohem Metallguss • Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien • Hergestellt nach EU Richtlinie 2023/2006/EC (GMP) • Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt • Max. Verwendungstemperatur 100°C/175°C (mit/ohne Lebensmittelkontakt) • Spülmaschinengeeignet bis 93°C

Bristles made of heat resistant polyester • Extra hard bristles for thorough cleaning • Suitable for cleaning PTFE non-stick coatings or raw metal surfaces • Complies with (EC) 1935/2004 on food contact materials • Manufactured in accordance with EU Directive 2023/2006/EC (GMP) • Complies with UK 2019 No. 704 for food contact materials • Max. use temperature 100°C/175°C (with/without food contact) • Dishwasher safe up to 93°C



Für Antihaft-beschichtung geeignet!
Suitable for non-stick coatings!

TOP PRODUKT

		Borstenlänge Bristle length			
A Detail-Clean	205 x 20 x 60 mm	11 mm	300g	00-90054	11,-* ▲
B Quick-Clean	290 x 30 x 65 mm	22 mm	500g	00-90053	27,-* ▲



3er-Set Reinigungsbürsten Slim
Set of 3 Cleaning Brushes Slim

Ideal für die Reinigung von Waffeleisen • Die schmalen Bürsten gelangen gut in die Vertiefungen • Enthält eine Edelstahlbürste, eine Messingbürste und eine Nylonbürste • Metallbürsten nicht geeignet für antihaftbeschichtete Oberflächen

Ideal for cleaning waffle irons • The slim brushes reach well into the recesses • Contains a stainless steel brush, a brass brush and a nylon brush • Metal brushes not suitable for non-stick surfaces

A Single	230 mm	05-90075	7,50* ▲
B Double	178 mm	05-90074	6,50* ▲

Neumärker Trennfix | Back+Grill Trennspray
Neumärker Trennfix | Anti-adherent Spray

Der Klassiker von Neumärker. Trennfix ist die bewährte Lösung für das schnelle, saubere und gleichmäßige Einfetten von Grill und Backflächen. • Feine, gleichmäßige Verteilung ohne Tropfen oder Überfetten. • Schnelle und einfache Anwendung: Die einfachste Lösung, um Grill und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten • Zuverlässiger Antihafteffekt: Speisen lösen sich sauber, Rückstände werden reduziert und die Reinigung wird deutlich erleichtert • Ideal zum Einbrennen und Pflegen von Gusseisen. Unterstützt die Bildung einer schützenden Patina und beugt Korrosion vor • Geeignet für Grillroste, Bratplatten, Pfannen, Dutch Ovens, Backbleche, Waffeleisen und Crêpesplatten • Einsetzbar auf Gusseisen, Edelstahl, Emaille, Antihaftbeschichtungen, Keramik u.v.m. • Trennmittel auf pflanzlicher Basis. Neutral im Geschmack und optimal für den professionellen Einsatz • Sprühdose mit 500 ml Inhalt

Neumärker Trennfix | Anti-Adherent Spray: Trennfix is the proven solution for fast, clean, and even greasing of grills and baking surfaces. • Fine, even distribution without dripping or over-greasing. • Quick and easy application. The simplest solution for lightly and evenly greasing grills and baking plates • Reliable non-stick effect. Food releases cleanly, residue is reduced, and cleaning becomes significantly easier • Ideal for seasoning and maintaining cast iron. Supports the formation of a protective patina and helps prevent corrosion • Suitable for grill grates, griddles, pans, Dutch ovens, baking trays, waffle irons, and crêpe plates • Can be used on cast iron, stainless steel, enamel, non-stick coatings, ceramics, and more • Vegetable-based release agent. Neutral in taste and ideal for professional use • 500 ml spray can



500 ml | 66 x 66 x 285 mm | # 00-90101-01 | € 7,80* ▲

Neusilberpinsel
Nickel Silver Brush
00-90050
€ 8,50* ▲

Drahtbürste
Wire Brush
00-90060
€ 5,-* ▲

Bürste
Brush
00-90065
€ 7,99* ▲

SWiNG-BACKSYSTEM

SWiNG BAKING SYSTEM





Brüsseler Waffel für SWiNG-Backsystem

Brussels Waffle for SWiNG-Baking System

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Diese Waffel ist eine wirklich sättigende Portion. Im schwenkbaren Waffeleisen wird die dicke Waffel besonders luftig.

The traditional waffle of the Benelux region, the classic. This waffle is a really filing portion. The thick waffles are particularly fluffy when baked in a turnable waffle maker.

(2x) 105 x 165 x 34 mm

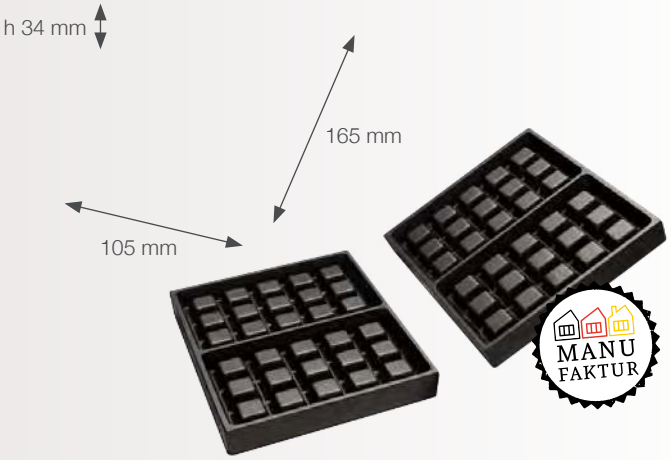
AL Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Made in Germany

3,1 kg

 # 31-40430

€ 369,-* ▲



Twist Pop für SWiNG-Backsystem

Twist Pop for SWiNG-Baking System

So backen Sie kontinuierlich frische Cake Pops! Ideal für den Straßenverkauf durch die schnelle und einfache Zubereitung. Dieses visuelle Highlight schafft Aufmerksamkeit.

This is how you continuously bake fresh cake pops! Ideal for street vending thanks to the quick and easy preparation. This visual highlight attracts attention.

(6x) Ø 50 mm

AL Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Made in Germany

3,8 kg

 # 31-40432

€ 369,-* ▲







Tischständer

Table Stand

Edelstahl • für 8 Twist Pops

stainless steel • for 8 Twist Pops

 # 10-40001

€ 111,-* ▲



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

SWiNG-Backsystem
SWiNG Baking System

Entnehmbare Backplatten erleichtern die Reinigung • Griffkonstruktion für eine bessere Erreichbarkeit der Hauben beim Reinigen • Gehäuse Edelstahl • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten
Removable baking plates facilitate the cleaning • Handle design for a better accessibility of the hoods while cleaning • Stainless steel casing • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • Digital timer • Thermostat with on/off function • Pilot light • Drip tray • Height-adjustable feet • Baking plates not included

230 V / 2 kW

12-40420DT

470/635 x 295 x 250/585 mm

689,-*

9,3 kg

Made in Germany

MANU FAKTUR

TOP PRODUKT

Flexibilität: Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.

Flexibility: Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.



Die entnehmbaren Backplatten und die neue Griffkonstruktion erleichtern die Reinigung enorm!

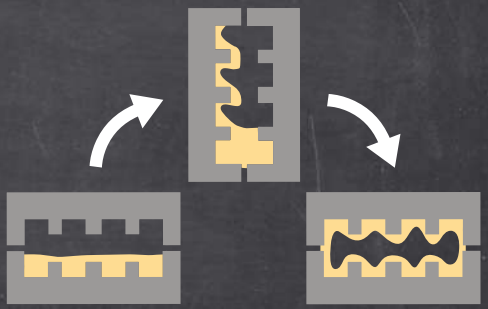
The removable baking plates and the new handle design facilitate cleaning tremendously!

SWiNG: Das Schwenken macht den Unterschied

Durch das axiale Schwenken nach dem Einfüllen verteilt sich der Teig gleichmäßig auf den Backplatten. Der sofortige Kontakt zur Backplatte lässt die Waffel außen knusprig, gleichmäßig in der Bräunung und besonders schön in der Form werden. Außen geschlossen, werden die Waffeln durch den Dampfdruck im Inneren sehr luftig.

SWiNG: The turning makes the difference

The turning after filling entirely allocates the dough within the baking plates. The direct contact to the baking plates creates a nice colour and aesthetic shape. The outer layer works similar to a sealing and keeps the moisture inside the airy waffle.



BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE





Die Trend-Waffel

Die Bubble Waffle ist der Star auf Street Food Festivals, Märkten und in Eis-Dielen.

The trend waffle

Bubble Waffle is the star on street food festivals, fairs and in ice cream cafés.

- **Kult: Die Kunden stehen Schlange!**
- **Hohe Zahlungsbereitschaft für außerordentlich hohe Waffel-Preise.**
- **Individualisierung: Kunden stellen die Füllung ihrer Waffel selbst zusammen.**
- **Früchte, Süßwaren oder Schokolade. Die Waffel trifft jeden Geschmack.**
- **Geringer Platzbedarf: Ideal für mobilen Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.**

- ***Cult: The customers are queuing up!***
- ***High willingness to pay: Customers are paying particularly high prices for the waffle.***
- ***Individualisation: Your customers can create their personal waffle filling.***
- ***Fruits, candies or chocolate. The Bubble Waffle meets everybody's taste.***
- ***Little space requirement: Ideal for mobile application in various places.***



Kühl-Displays
Mit vielen verschiedenen Zutaten und Eiscreme als Füllung erhöhen Sie die Attraktivität. So können Ihre Kunden sich ihre individuelle Waffel kreieren. Details ab Seite 140.

Cooling Displays
With many different ingredients and ice cream you can increase your success. Let your customers create their individual waffles. Details on page 140.

Bubble-Waffel-Mix
Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 14.

Bubble-Waffle-Mix
How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 14.

Spitztüten
Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Bubble Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 10.

Cornets
Simple, inexpensive, handy. Serve your Bubble Waffles in paper cornets. Details on page 10.



Neumärker®
since 1894

Bubble Waffel für SWiNG-Backsystem
Bubble Waffle for SWiNG-Baking System

Die Trend-Waffel, die weltweit zum Phänomen wurde. Für eine kreativ gefüllte Bubble Waffel stehen die Leute Schlange.

The trend waffle that became a worldwide phenomenon. People cue up to buy a creative filled Bubble Waffle.

(1x) 180 x 203 x 20 mm

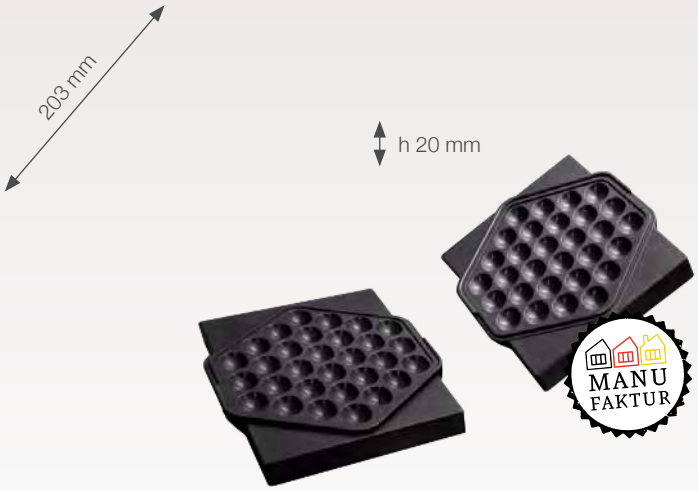
AL Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Made in Germany

4,5 kg

31-40431

€ 369,-* ▲





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Bubble-Waffel-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 14

05-20132-01

€ 136,-* ▲

Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 71

00-90097

€ 9,90* ▲



Snack-Becher
Snack Cups
Details: 🕮 10

00-40003

€ 233,-* ▲



WAFFEL-POMMES

WAFFLE FRIES



Die sehen ja aus wie Pommes!
Die süßen Waffel-Sticks sind der ideale Snack bei einem Spaziergang durch die Stadt oder über den Weihnachtsmarkt.

Hey, they look like fries!
The sweet waffle sticks are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a Christmas market.

- **Witziges Design: Amüsante Waffelform als lokaler Kult-Snack.**
- **Originalität: Differenzierung von der Konkurrenz durch außergewöhnliches Produkt**
- **Hoher Gewinn: Die fantasievollen Waffeln animieren zum Kauf bei hoher Zahlungsbereitschaft**
- **Kundenbindung durch einzigartiges Produkt**
- **Geringer Platzbedarf: Perfekt für den mobilen Einsatz oder als Ergänzung im Ladenlokal**

- ***Fun design: Witty shaped waffles as local cult snack***
- ***Originality: Distinguish your business from competitors wit an exceptional product***
- ***High profit: The fancy waffles animate your customers to buy with a high willingnes to pay***
- ***Customer loyalty through a unique product***
- ***Little space requirements: Perfect for the mobile application or as addition in a shop***



Soßenspender
Eine einfache und saubere Möglichkeit, verschiedene Dressings und Soßen schnell zu portionieren. Bei Bedarf auch für Selbstbedienung geeignet. Details auf Seite 104.

Sauce Dispenser
An easy and clean way to serve sauces and dressings quickly. Also suitable for self-service. Details on page 104.

Das perfekte Fast-Food-Waffel-Konzept mit unserem Waffel-Burger auf Seite 47.

The perfect Fast Food Waffle concept with our Waffle Burger on page 47.



Waffel-Ready-Mix
Nur mit Wasser anrühren. Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 15.

Waffle-Ready-Mix
How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 15.

Neumärker®
since 1894

Waffel-Pommes für SWiNG-Backsystem
Waffle Fries for SWiNG-Baking System

Waffel-Pommes sehen aus wie Fritten, schmecken aber nach süßer Waffel. Perfekt als Fingerfood auf Festen und Märkten. Und durch die ultrakurze Backzeit können Waffel-Pommes immer frisch zubereitet werden.

Waffle Fries look like French fries but they taste like sweet waffles. They are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a festival. But of course one can also enjoy Waffle Fries with a cup of coffee. And due to the baking time of only 1 minute Waffle Fries can always be served freshly.

(15x) 120 x Ø 12 mm

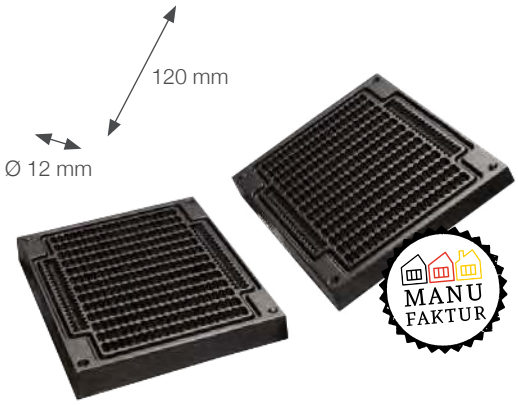
AL Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Made in Germany

4,9 kg

31-40433

€ 369,-* ▲





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Waffel-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 15

05-20122-01

€ 93,-* ▲

Soßenspender
Sauce Dispenser
Details: 🕮 104

05-51532

€ 1399,-*



Spitztüten
Cornets
Details: 🕮 10

05-40000

€ 87,-* ▲



VERTIKAL-BACKSYSTEM

VERTICAL BAKING SYSTEM



TOP PRODUKT

Helios Vertikal-Backsystem

Helios Vertical Baking System

für perfekt ausgebackene Waffeln • besonders einfache Handhabung • Backplatten zur Reinigung abschraubbar • senkrecht schwenkbares Plattensystem mit Teigeinfülltrichter und Sicherheitsverschluss • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for perfekt looking waffles • particularly easy handling • baking plates removable for cleaning • vertical pivoting plate system with dough filling chute and safety lock • with digital timer • stainless steel casing • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet • baking plates not included

240/360 x 405 x 370/480 mm

230 V / 1,6 kW

 # 12-40460

5 kg

€ 689,-*

MANU FAKTUR

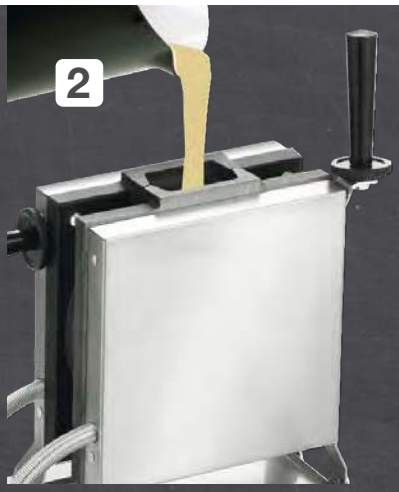
Made in Germany



1

Der Sicherheitsverschluss schließt die Backplatten fest zusammen und verhindert gleichzeitig einen „Waffelrand“.

The safety lock keeps the baking plates closed and prevents also a frame around the waffle.



2

Das Waffeleisen wird senkrecht fixiert und der Teig in den breiten Trichter gefüllt.

The waffle maker is fixed into upright position and the dough is filled into the wide funnel.



3

Die Backform füllt sich beim Aufgehen des Teigs komplett aus. Dadurch wird die Waffel besonders formschön.

The baking moulds, giving the waffle its perfect shape, are filled completely when the dough bakes.



4

Durch rundum sofortigen Kontakt zur Backplatte ist die Waffel gleichmäßig gebräunt: Außen knusprig, innen luftig.

Due to the immediate contact to the baking plates all around the waffle is very even browned: crispy outside, airy inside.

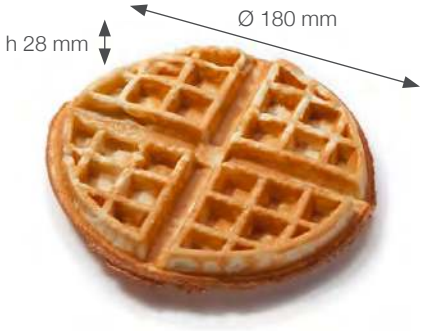


Neumärker®
since 1894

Americano für Vertikal-Backsystem
Americano for Vertical Baking System

Die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup.
The American breakfast waffle, typically with bacon and syrup.

- (1x) Ø 180 x h 28 mm
- AL Antihaftbeschichtetes Aluminium *Non-stick coated aluminium*
- Made in Germany
- 5 kg
- # **31-40460**
- € **392,-*** ▲



MANU FAKTUR



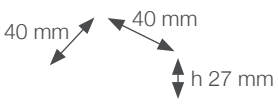


Waffo-Biss für Vertikal-Backsystem
Waffo Bite for Vertical Baking System

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Ein toller Proviant für einen Ausflug über den Weihnachtsmarkt oder in Einkaufspassagen. Zuerst backen, dann einfach zurecht schneiden. Jetzt CNC-gefräst für perfekte Passgenauigkeit!

The new baking plates for mini waffles. A great take-away snack while having a walk in the city. Simple to divide after baking. Now CNC-milled for a perfect fit!

- (20x) 40 x 40 x 27 mm
- AL Antihaftbeschichtetes Aluminium *Non-stick coated aluminium*
- Made in Germany
- 5 kg
- # **31-40462-FB**
- € **599,-*** ▲



MANU FAKTUR

CRÊPES
CREPES



Economic Crêpes Elektro 3.0
Economic Crepes Electric 3.0

High-Performance Crêpesgerät für intensive Nutzung • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Kein Einbrennen der Platten notwendig • Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Spiralförmiger Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung bis 300°C • Kontrollleuchte

High-performance crêpe maker for intensive use • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • No seasoning of the plates neccessary • Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Spiral-shaped heating element under the cast iron plate for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Thermostatic control up to 300°C • Pilot light

Made in Europe

230 V / 3,6 kW | 400 x 400 x 160 mm | 14 kg

 # 05-40966 | **€ 594,-***

Crêpes Elektro Standard 3.0
Crepes Electric Standard 3.0

Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Spiralförmiger Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung bis 300°C • Kontrollleuchte

Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Spiral-shaped heating element under the cast iron plate for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Thermostatic control up to 300°C • Pilot light

Made in Europe

230 V / 3 kW | 400 x 400 x 130 mm | 14 kg

 # 05-40965 | **€ 484,-***

Cleaner Pad

zum schnellen Reinigen und gleichzeitigen Einfetten der Gussplatten • abrieb- und hitzebeständig

for the quick cleaning and greasing of cast iron plates • abrasion and heat resistant

 # 06-90085 | **€ 47,-*** ▲

Natur-Abriebstein
Natural Abrasive Stone

reinigt Flächen von eingebrannten Fett- und Backresten • nur für Gussplatten ohne Oberflächenveredelung

cleans surfaces from burned fat and leftover from baking • only for cast plates without coating



 # 05-90073 | **€ 48,-*** ▲

Ersatz-Filzpads
Spare Felt Pads

10 Stück
10 pieces



 # 06-90085-00 | **€ 65,-*** ▲

Teigwender
Turner for Crêpes

Klingenlänge 350 mm
blade length 350 mm

 # 00-90095 | **€ 37,50*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894





MANU FAKTUR

TOP PRODUKT

Crêpes Aktiv
Crepes Active

Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Flächenheizkörper: Gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Backplatte • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Langlebig und belastbar: Der Abstand zwischen heißer Backplatte und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße

Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Surface heating element: Even heat distribution over the entire baking plate • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Long-lasting and durable: The distance between the hot baking plate and the casing prevents heat accumulation and thereby caused electronic damage • Stainless steel casing • Cast iron baking plate Ø 400 mm • Thermostat with on/off function • Pilot light • Height-adjustable feet

Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

					#	€
Crêpes Aktiv I	1x Ø 400 mm	230 V / 3,2 kW	400 x 400 x 165 mm	20 kg	**12-40905**	**763,-***
Crêpes Aktiv II	2x Ø 400 mm	2x 230 V / 2x 3,2 kW	845 x 400 x 165 mm	40 kg ✱	**12-40906**	**1403,-***

Crêpesverteiler
Crêpes Spreader



			#	€
Holz	***Wood***	165 x 200 x 10 mm	**00-90090**	**8,50*** ▲
Aluminium	***Aluminum***	200 x 200 mm	**05-90120**	**33,-*** ▲

Crêpes-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*

Details: 🕮 17

05-20136-03

€ **87,-*** ▲

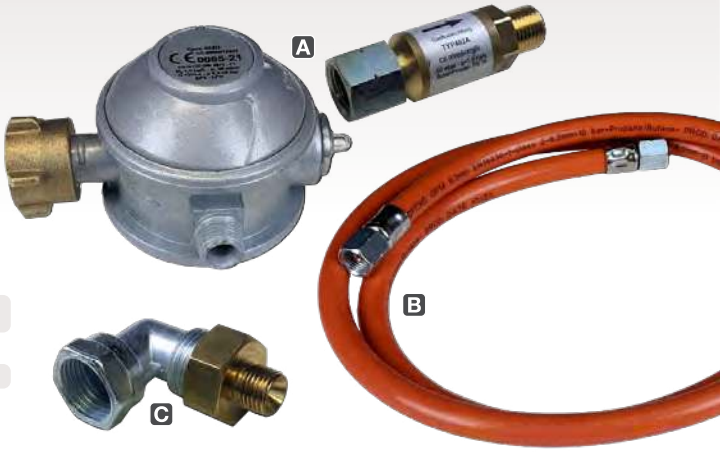
Anschlussset für Gas-Crêpesgeräte

Komplettset für den Anschluss Ihrer Crêpesplatte • Für 50 mbar • Profi-Druckminderer, entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 150 cm • Adapter für Gasanschluss • Nur geeignet für Propan- oder Butangas • Nur für Deutschland zugelassen

This product is only suitable for German gas connections. Please ask a local gas technician for the needed accessories.

9-40924-99 € **207,-*** ▲

Einzelne Komponenten:	#	€
A **Profi-Druckminderer** inkl. Schlauchbruchsicherung	**30-00065N-02**	**137,-*** ▲
B **Gasschlauch 150 cm**, beidseitig 1/4“lks	**30-00066-02**	**34,-*** ▲
C **Adapter**, 1/2“R x 1/4“lks + Winkel 90° 1/2“	**30-00074**	**36,-*** ▲



CRÊPES

CREPES



Perfekte Crêpes, ganz einfach, schnell und sauber! Die einzigartige Crêpesmaschine mit rollendem Teigverteiler. Und die rechteckige Form sorgt für perfekt gerollte Crêpes!

Simple, quick and clean baking of perfect crepes! The unique crepe machine with the dough spreading trolley. And the rectangular shape ensures perfect crepe rolls!

** La Crêperie XL mit 32A-Stecker
La Crêperie XL with 32A plug

Made in Europe

La Crêperie - Der rechteckige Crêpe

La Crêperie - The rectangular crepe

Crêpesmaschine mit Teigverteilsystem für die Herstellung von frisch gebackenen, rechteckigen Mini-Crêpes • Besonders einfache Bedienung: Mit dem rollenden Teigverteiler tragen Sie den Teig gleichmäßig dünn auf die Backplatte auf. So gelingen Ihre Crêpes perfekt. • Ideal für Streetfood-Festivals, Volksfeste, Kirmes oder Märkte: Mit La Crêperie können Sie bis zu 120 oder sogar 240 Crêpes pro Stunde backen • Platzsparend: La Crêperie ist nur 30 cm tief. • Der rechteckige Crêpe bietet zusätzliche Serviermöglichkeiten. Man kann ihn ideal zusammenrollen und dann z.B. in Scheiben geschnitten als Sushi-Crêpes anbieten. • Statt einzelnen Crêpes können Sie auch einen durchgehenden, langen Crêpe backen • Thermostatische Regelung • Gehäuse Edelstahl • Backplatte antihaftbeschichtet (Nicht mit Metallwerkzeug auf der Backplatte arbeiten!) • Optische Unregelmäßigkeiten auf der Backplatte stellen keinen funktionellen Mangel dar

Crepes machine with dough spreading system for baking fresh rectangular mini crepes • Particularly easy to use: With the dough spreading trolley you apply the batter evenly thin to the baking plate. Your crêpes will turn out perfectly. • Ideal for street food festivals, funfairs or markets: With La Crêperie, you can bake up to 120 crepes per hour • Space-saving: Only about 95 x 30 cm of floor space is required. • The rectangular crepe offers additional serving possibilities. You can ideally roll it up and, for examle, cut it into slices to offer it as sushi crepes. • Instead of individual crepes, you can also bake a continuous long crêpe • Thermostatic control • Stainless steel casing • Baking plate non-stick coated (Do not use metal tools on the baking plate!) • Visual irregularities on the baking surface do not mean a functional defect

		Backplatte *Baking plate*				
La Crêperie	230 V / 2,11 kW	497 x 200 mm	945 x 264 x 205 mm	15 kg ✱	**05-40827**	**3478,-***
La Crêperie XL	230 V / 4,22 kW**	987 x 200 mm	1435 x 264 x 238 mm	25 kg ✱	**05-40828**	**5725,-***







Ganz neue Möglichkeiten: Durch die rechteckige Form lassen sich die Crêpes perfekt zusammenrollen!
A whole new range of possibilities: The rectangular shape means the crêpes can be rolled up perfectly!



Neumärker®
since 1894

Dieser professionelle Saucen- und Schokoladenwärmer hält Nuss-Nougat-Cremes und flüssige Toppings konstant warm und perfekt dosierfähig. Durch die entnehmbaren 1-Liter-Flaschen lassen sich süße oder herzhafte Soßen sauber und gleichmäßig direkt auf Desserts oder Snacks auftragen. Ideal für den schnellen Service bei hoher Nachfrage.

This professional sauce and chocolate warmer keeps hazelnut chocolate spreads and liquid toppings consistently warm and perfectly ready for dispensing. Thanks to the removable 1-liter bottles, sweet or savoury sauces can be applied cleanly and evenly directly onto desserts or snacks. Ideal for fast service during peak demand.

NEU
NEW

Saucen- & Schokoladenwärmer Crema

Sauce & Chocolate Warmer Crema

Zum Warmhalten und Verarbeiten von Nuss-Nougat-Cremes, Schokoladensaucen und weiteren süßen Toppings wie Honig oder Karamellsaucen • Auch geeignet für warme würzige Saucen, z.B. Käsesaucen oder Hot-Dog-Saucen • Entnehmbare 1-Liter-Spezialflaschen mit 3 Ausgießern für schnelles und gleichmäßiges Dosieren • Sauberes, portionsgenaues Dosieren direkt aus der Flasche • Gleichmäßige, schonende Erwärmung für optimale Konsistenz • Ideal für Crêpes, Waffeln, Pancakes, Eiscreme, Churros, Desserts und Snacks • Trockenbeheiztes System: kein Wasserbad erforderlich • Temperaturbereich bis ca. 60 °C zum Warmhalten • Kompakte Bauweise: perfekt für Theke, Buffet oder Foodtruck • Entwickelt für den gewerblichen Einsatz in Gastronomie, Bäckerei und Catering • Abnehmbare Displayfläche zur Platzierung eines Glases (z.B. Marmelade, Honig oder Creme) • Inklusive 1-Liter-Flaschen mit Ausgießern • Ein-/Ausschalter, Thermostatregelung und Kontrollleuchte

For keeping warm and processing hazelnut chocolate spreads, chocolate sauces and other sweet toppings such as honey or caramel sauces • Also suitable for warm savoury sauces, e.g. cheese sauces or hot dog sauces • Removable 1-liter special bottles with 3 spouts for fast and even dispensing • Clean portion-accurate dispensing directly from the bottle • Even and gentle heating for optimal consistency • Ideal for crêpes, waffles, pancakes, ice cream, churros, desserts and snacks • Dry-heated system: no water bath required • Temperature range up to approx. 60 °C for keeping warm • Compact design: perfect for counter, buffet or food trucks • Designed for commercial use in gastronomy, bakeries and catering • Removable display surface for placing a jar (e.g. jam, honey or spread)• Includes 1-liter bottles with spouts • On/off switch, thermostat control and pilot light

					#	€
Crema I	1 Liter	230 V / 170 W	225 x 330 x 330 mm	2 kg	**05-40835**	**421,-***
Crema II	2x 1 Liter	230 V / 340 W	225 x 420 x 330 mm	3 kg	**05-40836**	**580,-***
Crema III	3x 1 Liter	230 V / 510 W	225 x 510 x 330 mm	4 kg	**05-40837**	**765,-***
Ersatzflasche / *Spare Bottle*	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	**06-40811-00**	**20,-*** ▲

Bain-Marie Soßenbar 2.0

Bain Marie Sauce Bar 2.0

Perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Schokosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.) • Wasserbad für eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der Speisen • Gehäuse Edelstahl • Thermostat 0 bis 90°C • Beckengröße 1/1 GN x 160 mm Tiefe • Geeignet z.B. für 6x 1/6 oder 3x 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe • Mit Wasserablaufhahn aus Edelstahl • GN-Behälter, Deckel und Zwischenstege nicht im Lieferumfang enthalten

Perfect for hot sauces at crêpes stands (chocolate sauce, vanilla sauce, red fruit jelly, etc.) • Water bath for even heat distribution prevents burning of food • Stainless steel casing • Thermostat 0 to 90°C • Basin 1/1 GN x 160 mm depth • Suitable for 1/6 or 1/3 GN containers with a depth of 150 mm • With stainless steel drain tap • GN containers, lids and partition bars not included



230 V / 1,75 kW | 560 x 390 x 270 mm | 14 kg

 # 05-00332 | **€ 418,-***

Made in Europe

TARTLETS & POFFERTJES

TARTLETS & POFFERJES



Made in Germany

Tartlet-Basisgerät

Tartlet Basic Machine

Zeigen Sie Ihre kulinarische Seite. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Ihre Kunden mit delikaten Tartlets. Werten Sie Ihr Buffet mit pikanten Feinkostideen auf - Tartlets gefüllt mit Salat, Meeresfrüchten oder Lachs. Ebenfalls können Sie Ihre Gäste mit süßen Desserts, gefüllt mit Früchten oder Schokolade, verwöhnen. • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Digitaltimer • Kontrollleuchte • Regler • Arretierbügel • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

Show your culinary side. Free your mind. Serve delicious tartlets, surprise with the power of your creativity. Tartlets are a true passion either as salted delicate food, filled with salads, sea fruits and salmon or as a dessert filled with chocolate and fruits. • stainless steel casing • on/off switch • digital timer • pilot light • thermostat • locking bow • height-adjustable feet • baking plates not included

MANU FAKTUR

230 V / 3,2 kW | 430 x 420 x 320 mm | 16 kg ✱

12-40600DT | **1604,-* TC**





A



Rahmwaffel
Cream Waffle

B

T13 Rund
T13 Round

C



Cupcakes
Cupcakes

D

Torte
Cake

E

Zylinder
Cylinder

F

Rechteck
Brick

G

Quadrat
Square

H

Éclair
Éclair

	Mulden *Moulds*	Abmessungen *Dimensions*	Ø oben *Ø top*	Ø Boden *Ø bottom*	Bodenstärke *Bottom thickn.*	Seitenstärke *Wall thickn.*	Höhe *Height*	kg	#	€
A	12	80x60 mm					25 mm	13 kg	**31-40606**	**1390,-* TC**
B	13		76 mm	65 mm			20 mm	13 kg	**31-40603**	**1390,-* TC**
C	25		50 mm	35 mm	4 mm	4-5 mm	21 mm	10,5 kg	**05-40617**	**1818,-* TC**
D	1		250 mm	232 mm	8 mm	4 mm	19 mm	11 kg	**05-40618**	**1390,-* TC**
E	9		81 mm	81 mm	4 mm	4 mm	19 mm	11 kg	**05-40619**	**1390,-* TC**
F	15	90x30 mm			4,5 mm	4,5 mm	19 mm	11 kg	**05-40620**	**1390,-* TC**
G	*12*	72x72 mm			4 mm	4 mm	19 mm	11 kg	**05-40621**	**1390,-* TC**
H	14	120x30 mm			4 mm	4 mm	16 mm	11 kg	**05-40622**	**1390,-* TC**



Neumärker®
since 1894

Der Japan Soufflé Pancake Maker bringt eine in Europa noch seltene Dessert-Zubereitung in die Gastronomie. Die elektrische Bratplatte aus Kupfer wurde speziell zur Zubereitung der außergewöhnlich lockeren und voluminösen Japan Soufflé Pfannkuchen entwickelt. Ideal für Food-Trucks und Betriebe, die sich mit neuen Dessert-Konzepten, Show-Cooking und international inspirierten Spezialitäten vom Wettbewerb abheben möchten.

The Japanese Soufflé Pancake Maker introduces a unique dessert concept that is still rarely found in Europe. The electric copper griddle has been specially developed to produce exceptionally light, airy and voluminous Japanese soufflé-style pancakes. Ideal for food trucks and businesses looking to stand out with innovative dessert concepts, live cooking and internationally inspired specialties.

NEU NEW



Japan Soufflé Pancake Maker

Professionelle Soufflé Cake Maschine für den gewerblichen Einsatz • Bratfläche aus Kupfer für optimale Wärmeleitung • Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Fläche • Ideal für japanische Soufflé Pancakes, Pfannkuchen, Dorayaki und ähnliche Desserts • Schnelles Aufheizen und konstante Hitzeleistung • Präzise Temperaturregelung über digitales Bedienfeld • Ein-/Ausschalter und Kontrollleuchte

Professional Soufflé cake machine for commercial use • Copper cooking surface for optimal heat conductivity • Even temperature distribution across the entire surface • Ideal for Japanese soufflé pancakes, pancakes, dorayaki and similar desserts • Fast heat-up time and consistent heat output • Precise temperature control via digital control panel • On/off switch and indicator light

Made in China

230 V / 1,8 kW | 440 x 405 x 205 mm | 25 kg ✱

 # 05-80700 | **€ 1149,-***

Die traditionelle holländische Gebäckspezialität. Die pfannkuchenähnlichen Snacks werden mit Butter und viel Puderzucker serviert und sind einfach unwiderstehlich! Auf den Poffertjesplatten werden sie durch Wenden von beiden Seiten gebacken, jedoch nur so lange, dass der Kern der Poffertjes noch schön weich ist... Lecker!

The traditional Dutch pastry delicacy. The snacks, silimar to little pancakes, are served with butter and lots of powder sugar. You bake them on poffertjes plates, while turning them once, but not too long, so that the poffertjes stay soft inside... Delicious!



Poffertjes-Ready-Mix

Backmischung / *Baking Mix*

Details: 🕮 19

 # 05-20125-01

€ 107,-* ▲

TOP PRODUKT

MANU FAKTUR



Classic Poffertjesplatten

Classic Poffertjes Makers

Massive Backplatte aus Gusseisen • Gehäuse Edelstahl • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • 2 Regler • rechte/linke Hälfte getrennt schaltbar • höhenverstellbare Füße

Massive baking plate made of cast iron • stainless steel casing • 2 on/off switches • 2 pilot lights • 2 thermostats • right/left half separatly adjustable • height-adjustable feet

Made in Germany

Picco Poff	50x Ø 44 x h 11 mm	230 V / 2,2 kW	570 x 330 x 200 mm	24 kg ✱	**12-40940**	**1288,-***
Poffertjes Grill	100x Ø 44 x h 11 mm	400 V / 4,4 kW	570 x 590 x 200 mm	39 kg ✱	**12-40930**	**1818,-***

CHURROS & DONUTS

CHURROS & DONUTS





ChurroMatic

Automatischer Churros-Dispenser • Produktion von 6 Churros gleichzeitig pro Knopfdruck • Voreinstellung der zu produzierenden Portionen • Einstellung des Pressdrucks und der Länge der Churros (60-220 mm) • Für Churros à Ø 14 mm • Höhenverstellbar (80-160 mm) • 3 Liter Fassungsvermögen • Lieferung inkl. Gelenkarm und Montageplatte für Tischplatten

Automatic churros dispenser • Production of 6 churros at once by pressing a button • Presetting of the portions to be produced • Adjustment of the pressure and the length of the churros (60-220 mm) • For churros of Ø 14 mm • Height adjustable (80-160 mm) • 3 liters capacity • Supplied with articulated arm and mounting plate for table tops

230 V / 300 W

270 x 230 x 810 mm

25,5 kg ✱

05-40254

8559,-* ▲



Churros Extruder

Manueller Churros-Dispenser • für Churros à Ø 25 mm / 1 Inch • Zum Herstellen von Churros mit oder ohne Loch in der Mitte • Die Churros mit Loch können mit Karamell, Konfitüre oder Schokolade gefüllt werden • Inkl. 2 Behälter und 4 Endkappen • Abstand zwischen den Beinen ca. 600 mm - Nicht geeignet für breitere Frittierbecken

Manual churros dispenser • for churros of Ø 25 mm / 1 inch • For making churros with or without a hole in the middle • The churros with holes can be filled with caramel, jam or chocolate • Incl. 2 containers and 4 end caps • Distance between the legs approx. 600 ml - Not suitable for wider frying basins

648 x 407 x 880 mm

16 kg ✱

05-40253

2888,-*

Optionale Wandhalterung für ChurroMatic

Optional wall mount for ChurroMatic

06-40254-00

227,-* ▲

Churros-Ready-Mix

Backmischung / *Baking Mix*

Details: 🕮 18

05-20130-02

65,-* ▲



Neumärker®
since 1894

Elektrische Churros-Fritteuse Rapido 80
Electric Churros Fryer Rapido 80

Professionelle Gastro-Fritteuse zum Frittieren von Churros • Vollautomatische elektronische Regelung für eine effiziente Energienutzung • Frittierbecken mit Wärmespeichersystem bestehend aus einer hochmodernen inneren Wärmedämmung • Kapazität min./max. 17-32 Liter • Komplett aus Edelstahl • Entnehmbares Heizelement mir Rapid Clip • Auch geeignet für Donuts, Pommes, Frühlingsrollen und andere frittierte Speisen

Professional fryer for deep-frying churros • Fully automatic electronic control ensures efficient energy use • Deep-frying basin with heat storage system consisting of state-of-the-art internal heat insulation • Capacity min/max 17-32 liters • Made entirely of stainless steel • Removable heating element with rapid clip • Also suitable for donuts, chips, spring rolls and other deep-fried food

400 V / 15 kW | 800 x 800 x 850 mm ✱

 # 05-50155 | **€ 7698,-***

Made in Europe

Abtropfblech
Drip Tray
für Churros-Fritteuse Rapido 80

 # 06-50155-01 | **€ 1282,-*** ▲

Abdeckplatte
Cover
für Churros-Fritteuse Rapido 80

 # 06-50155-02 | **€ 464,-*** ▲

Schöpfkelle für Churros
aus Edelstahl-Drahtgeflecht
Skimmer for Churros
made of stainless steel wire

 # 06-50155-00 | **€ 123,-*** ▲

Donut-Fritteuse
Donut Fryer

Ideal für Donuts, Schnitzel und Frittiergebäck • Mit Deckel, der auch als Tropfschale dient • Geschweißter Öltank 400 x 400 x 160 mm • Markierungen für minimalen und maximalen Füllstand • 2 Frittierroste 354 x 383 mm • Mit Cool-Touch-Griff • Kaltzonenbereich für eine längere Nutzungsdauer des Öls • Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion beim Abnehmen und Überhitzungsschutz • Heizungsschutz • Mit Fettablauf • Temperaturbereich 50° bis 190°C • Kontrollleuchte • Antirutschfüße • Inhalt 12 Liter • Geeignet zum Frittieren von frischen oder aufgetauten Lebensmitteln

Perfect for donuts, cutlets and fried pastries • With lid also usable as drip tray • Welded basin 400 x 400 x 160 mm • Marks for minimum and maximum filling level • 2 frying grids 354x383mm • Cool touch handle • Cold zone for a longer usage of the oil • Removable heating element with switch-off when removed and overheating protection • Heating element protection • With drain tap • Temperature range 50° up to 190°C • Pilot light • Anti-slip feet • Capacity 12 liters • Suitable for frying fresh or defrosted food

230 V / 3,5 kW | 630 x 860 x 360 mm | 16,3 kg ✱

 # 05-50153 | **€ 766,-***

CLASSIC-KONTAKTGRILLS

CLASSIC CONTACT GRILLS



Panini Master: Der kleinste Neumärker Classic Kontaktgrill wird in unzähligen Tankstellen, Raststätten, Bistros und Bäckereien genutzt, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

Panini Master: *The smallest Neumärker Classic contact grill is used in countless of petrol stations, roadhouses, bistros and bakeries to briefly crisp up sandwiches and paninis before serving.*

TOP PRODUKT

Gefedertes Scharnier
Die obere Grillplatte bleibt immer auf der von Ihnen gewünschten Höhe, ohne die Speisen zu quetschen.

Spring-loaded hinge
The top grill plate will always stays at the desired height without squeezing the food.

Unempfindliche Oberfläche
Die Platten aus Grauguss sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. Auch bei intensiver Reinigung entstehen keine Beschädigungen am Material.

Resistant surface
The plates made of cast iron and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material.

Saubere Arbeit!
Beim Aufklappen wird die obere Platte so geneigt, dass Fett auf die untere Grillplatte herabläuft, und nicht hinter das Gerät.

Clean job!
When opening the unit the top plate is tilted backwards, so fat runs down onto the lower grill plate instead of behind the unit.

Parallele Grillplatten
Durch die Führungsschiene steht die obere Platte während des Grillvorgangs immer waagerecht.

Parallel grill plates
The guide rail makes the top plate stay horizontal when you are cooking your food.

Massiver Eisenguss
bleibt auch beim Auflegen kalter Speisen auf Temperatur und sorgt für ein perfektes Grillmuster.

Solid cast iron
maintains the temperature for a perfect branding even when cold food is added.

Zuverlässig!
Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und verlängert dadurch die Lebensdauer.

Reliable!
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and improves the life-duration.

Digitaltimer mit Signalton
Erinnert Sie im richtigen Moment, die Speisen zu entnehmen.
ACHTUNG: Eco-Geräte besitzen keinen Digitaltimer.

Digital timer with Signal
Reminds you at the right time to remove the food.
ATTENTION: Eco-units do not have a digital timer.

Made in Germany

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Seit über 50 Jahren werden Kontaktgrills von den langjährigen Mitarbeitern unseres Familienbetriebes sorgfältig von Hand gefertigt.

MANU FAKTUR

The manufactory seal shows you the original Neumärker products from the German manufactory. For more than 50 years, the long-time employees of our family-owned company manufacture our contact grills carefully by hand.

Classic Kontaktgrills. Einfach gut.

Die Classic Kontaktgrills sind ein zuverlässiges Werkzeug für die Snackzubereitung. Die in Deutschland von Hand gefertigten Grillgeräte bieten eine robuste Qualität und einfache Bedienung. Massive Eisengussplatten sorgen für eine überragende Hitzespeicherung. Dies garantiert eine schnelle Zubereitung und das perfekte Grillmuster auf den Speisen. Die Platten aus klassischem Grauguss benötigen keine Antihaftbeschichtung und sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. So können sie intensiv gereinigt werden, ohne Beschädigungen am Material befürchten zu müssen.
Ein sekundengenau einstellbarer Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal. Durch ein akustisches Signal wird der Anwender zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt. Die bewährte Verarbeitungsqualität der deutschen Manufaktur und die konstante Materialqualität bieten dem Anwender ein solides Arbeitsgerät, auf das er sich viele Jahre verlassen kann.

Panini Master, Chopper Grill und Kamtschatka Grill:
Gehäuse Edelstahl • Grillplatten aus Grauguss • Digitaltimer • Regler 0-300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm • eco-Version ohne Digitaltimer

Classic Contact Grills. Simply good.

The Classic Contact Grills are a reliable tool for the snack preparation. The hand-made grills from Germany offer a robust quality and easy operation. Massive cast iron plates ensure a superior heat storage. This guarantees a quick preparation and the perfect grill pattern on the food. The plates made of classic cast iron do not require a non-stick coating and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material.
A digital timer adjustable to the second ensures consistent product quality, even with frequently changing staff. An acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while performing other activities at the same time. The proven quality of the German manufactory and the constant material quality offer the user a solid working tool that he can rely on for many years.

Panini Master, Chopper Grill and Kamtschatka Grill:
digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food • eco models without digital timer



Neumärker®
since 1894

Chopper Grill: Der mittlere Neumärker Classic Kontaktgrill eignet sich neben dem Angrillen von Backsnacks auch hervorragend für Burger-Patties oder Leberkäse.

Chopper Grill: *The medium Neumärker Classic Contact Grill is perfectly suitable for burger patties and meat besides searing baked products.*

Kamtschatka Grill: Der große Grill der Classic-Reihe besitzt einen Starkstromanschluss und lässt sich in der Gastronomie vielseitig einsetzen.

Kamtschatka Grill: *The large grill of the Classic series has a 400 V power connection and can be used for various catering applications.*



Grillspachtel | ***Grill Scraper***
geriffelt • für Neumärker Classic Kontaktgrills
grooved • for Neumärker Classic Contact Grills

34-00376 € 19,50* ▲

Made in Germany

Kontaktgrill Panini Master (Grillfläche 250 x 230 mm) — *Contact Grill Panini Master (Grill surface 250 x 230 mm)*

					#	€
Oben geriffelt, unten glatt	*Top grooved, bottom flat*	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	**11-80411DT**	**877,-***
Oben und unten geriffelt	*Top and bottom grooved*	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	**11-80412DT**	**877,-***

Kontaktgrill Chopper Grill (Grillfläche 360 x 230 mm) — *Contact Grill Chopper Grill (Grill surface 360 x 230 mm)*

					#	€
Oben und unten glatt	*Top and bottom flat*	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg ✱	**11-80430DT**	**1074,-***
Oben geriffelt, unten glatt	*Top grooved, bottom flat*	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg ✱	**11-80431DT**	**1074,-***
Oben und unten geriffelt	*Top and bottom grooved*	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg ✱	**11-80432DT**	**1074,-***

Kontaktgrill Kamtschatka Grill (Grillfläche 550 x 230 mm) — *Contact Grill Kamtschatka Grill (Grill surface 550 x 230 mm)*

					#	€
Oben geriffelt, unten glatt	*Top grooved, bottom flat*	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg ✱	**11-80421DT**	**1411,-***
Oben und unten geriffelt	*Top and bottom grooved*	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg ✱	**11-80422DT**	**1411,-***

KONTAKTGRILLS
CONTACT GRILLS





Made in Europe

Ceramic Glass Technology

Effektvolle Kombination von Kontakthitze und Infrarotstrahlung, die bis in den Kern des Grillgutes vordringt: In kürzester Zeit außen knusprig und heiß im Inneren.

Effective combination of contact heat and infrared rays that reach the core of the food: Crispy on the outside and hot on the inside in short time.

Glaskeramik-Kontaktgrill Bistro
Ceramic Glass Contact Grill Bistro

Kontaktgrill mit Grillplatten aus Glaskeramik: Besonders schnelle Zubereitung und einfache Reinigung • Ideal für Paninis, Tacos, Sandwiches, Foccacia, Baguettes... • Direkt einsatzbereit durch kurze Aufheizzeit: In nur etwa 2 Minuten auf 200°C • Ofen-Effekt: Der zwischen die Grillplatten einsetzbare Abstandshalter verwandelt Ihren Kontaktgrill in einen Speed-Ofen • Einfache Reinigung der glatten Oberflächen aus Glas • Das geschlossene, porenfreie Material verhindert die Geschmacksübertragung bei wechselndem Grillgut • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse, Hebel und Griff aus Edelstahl • Temperaturbereich 0-350°C • Digitaltimer mit Speicher für 3 individuell einstellbare Zubereitungszeiten • Der sekundengenaue Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität und eine Zubereitung auf den Punkt, auch bei wechselndem Personal

Contact grill with plates made of ceramic glass: Particularly fast preparation and easy cleaning • Ideal for Paninis, Tacos, Sandwiches, Foccacia, Baguettes... • Ready for immediate use due to short heating time: In just 2 minutes to 200°C • Oven effect: The included spacer that can be inserted between the grill plates transforms your contact grill into a speed oven • Easy cleaning of smooth glass surfaces • The sealed and non-porous material does not transport the taste from prepared food to another • Grease drain with removable collecting tray • Casing, lever and handle made of stainless steel • Temperature range 0-350°C • Digital timer with memory for 3 individually adjustable preparation times • The precisely adjustable digital timer ensures a consistent product quality and perfect cooking times, even with changing staff

Glatte Grillplatten	*Flat grill plates*	335 x 304 mm	230 V / 3,6 kW	390 x 600 x 260 mm	14 kg	**05-80662**	**1163,-***
Geriffelte Grillplatten	*Grooved grill plates*	335 x 304 mm	230 V / 3,6 kW	390 x 600 x 260 mm	14 kg	**05-80663**	**1163,-***

Made in Europe

Duplex Kontakt Grill 2.0
Duplex Contact Grill 2.0

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • Oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung 0-250°C • Kurze Aufheizzeit: 250°C in weniger als 5 Minuten • Parallele Grillplatten bei Grillgut bis 50 mm • Der Grill kann bis ca. 45° geöffnet werden

Duplex composite grill plates made of aluminium with a stainless steel surface • Top grooved, bottom flat • Removable fat protection edge • Fat drain with removable collection tub • Stainless steel casing • Thermostatic control 0-300°C • Quick heating up: 250°C in less than 5 minutes • Parallel grill plates with up to 50 mm thick food • The grill can be opened up to 45°

370 x 250 mm | 230 V / 3 kW | 16,5 kg

470 x 445 x 245 mm | **05-80660N** | **1046,-***

Duplex Technology

Aluminiumkern sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Hitze durch Wärmespeicherung. Edelstahloberfläche ist besonders widerstandsfähig und einfach zu reinigen.

Aluminium core for a quick and even heat distribution and a constant heat retention. Stainless steel surface is easy to clean and very robust.

DUPLEX greener. faster. better.



Neumärker®
since 1894

Gastro-Kontaktgrill Panino Budget
Catering Contact Grill Panino Budget

Kontaktgrill für die Snackzubereitung • Ideal für Panini, Focaccia, Sandwiches, Tacos uvm. • Oben und unten geriffelt, damit Backwaren ein schönes Grillmuster (Branding) erhalten • Grillplatten aus Gusseisen speichern die Hitze auch beim Auflegen kalter Speisen besonders gut • Gehäuse Edelstahl • Temperaturbereich 50°-300°C • Thermostatische Regelung • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter

Contact grill for snack preparation • Ideal for panini, focaccia, sandwiches, tacos and much more • Grooved top and bottom plate to give baked goods a beautiful grill pattern (branding) • Cast iron grill plates retain the heat particularly well even when cold food is placed on them • Stainless steel casing • Temperature range 50°-300°C • Thermostatic control • Pilot light • On/off switch

					#	€
Panino Budget I	250 x 250 mm	230 V / 1,75 kW	290 x 440 x 300 mm	18 kg	**05-80665**	**416,-***
Panino Budget II	450 x 270 mm	230 V / 3 kW	510 x 500 x 300 mm	32 kg ✱	**05-80666**	**561,-***
Panino Budget III	520 x 250 mm	230 V / 3,5 kW	560 x 440 x 300 mm	32 kg ✱	**05-80667**	**696,-***

Gas Wassergrill Modular
Gas Water Grill Modular

Gehäuse Edelstahl • Grillfläche 720x570 mm • inkl. 2 quer gerillte Roste à 360x570 mm • 2 separat regelbare Heizzonen • 2 Brenner • große Wasserschubladen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • Piezozünder • für Butan-/Propangas angeschlossen • Erdgasdüsen liegen bei • Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten

stainless steel casing • grill surface 720x570 mm • incl. 2 grids of 360x570 mm • 2 separately adjustable heating zones • 2 burners • large water drawers collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • Piezo ignition • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached • Accessories for the gas connection not included

22 kW
18920 kcal/h
765 x 700 x 300/460 mm
720 x 570 mm
62 kg ✱
05-30724
Made in Europe
2735,-*



Längs gerillter Rost
Back/forth ribbed Grid
360 x 570 mm
06-30724-00 **203,-*** ▲

GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES





Made in Europe



Griddleplatten Elektro

Electric Griddle Plates

Griddleplatte aus Stahl 10 mm stark: Ideale Hitzespeicherung für perfekte Grillergebnisse und kurze Garzeiten, eine gleichmäßige Hitzeverteilung und signifikante Reduzierung von Temperaturschwankungen • Glatte Platte ohne Rillen für eine einfache Reinigung • Geschweißte Griddleplatte: Perfekte Hygiene ohne Kanten, in denen sich Rückstände festsetzen können • Integrierte Fettauffangwanne mit großem Fassungsvermögen von 1 Liter • Einfache Bedienung • Temperaturbereich 50-300°C • Thermostatische Regelung • Separat regelbare Heizzonen beim doppelten Gerät • Kontrollleuchten • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Gehäuse Edelstahl • Höhenverstellbare Füße

Griddle plate made of 10 mm thick steel: Ideal heat retention for perfect searing and short cooking times. even heat distribution and a significant reduction of temperature fluctuations • Flat plate without grooves for easy cleaning • Welded griddle plate: Perfect hygiene without gaps in which residues can accumulate • Integrated grease pan with high capacity of 1 liter • Easy operation • Temperature range 50-300°C • Thermostatic control • Separately adjustable heating zones on double unit • Pilot lights • Control elements splash-proof IPX4 • Stainless steel casing • Height-adjustable feet

Griddleplatte Elektro I	***Electric Griddle Plate I***	320 x 480 mm	230 V / 3 kW	328 x 541 x 285 mm	22 kg	**00-80626**	**643,-***
Griddleplatte Elektro II	***Electric Griddle Plate II***	650 x 480 mm	400 V / 6 kW	658 x 541 x 285 mm	44 kg ✱	**00-80627**	**971,-***

Made in Europe

Elektrische Wassergrills

Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • große Wasserwannen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • getrennt regelbare Heizzonen

removable stainless steel grid • large water tubs collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • separately adjustable heating zones

		Heizzonen *heating zones*					
HS 1-70	430 x 540 mm	2	400 V / 8,1 kW	540 x 700 x 210 mm	18 kg ✱	**05-30721**	**1696,-***
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg ✱	**05-30723**	**2118,-***
HS 2-70	2x 430 x 540 mm	2+1	400 V / 16,2 kW	1035 x 700 x 210 mm	38 kg ✱	**05-30722**	**3029,-***



Neumärker®
since 1894

Chromstahlbräter
Chromium Steel Griddle

Grillfläche Chromstahl: stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung • Schutz der Elektrik: Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte. Dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar • Großzügige Fettwanne: Erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen • Flexible Arbeit: beim Medium und Classic können die Heizzonen mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden • Arbeitsrand 80 mm hoch • Separat schaltbare Heizzonen • 3 Kontrollleuchten • Fettwanne

chromium steel griddle plate: faster heating-periods, efficient energy consumption and easy cleaning • protected electronics: The gap between the two parts of the unit works as an insulation. Since the heat does not damage the electrics the product is durable and ready to use permanently without interruption • huge juice tub: simplifies the cleaning and the continious removing of fat and residues • flexible application: the Medium and Classic have several heating zones that can be operated with different temperatures • protection edge 80 mm high • heating zones separately adjustable • 3 pilot lights • juice tub

MANU FAKTUR

TOP PRODUKT

long-living. efficient. clean.

Made in Germany

CR Platte Chromstahl *chromium steel plate*

Chromstahlbräter Mini	***Chromium Steel Griddle Mini***	300 x 400 mm	230 V / 3,4 kW	305 x 450 x 220 mm	14 kg	**11-80188**	**924,-***
Chromstahlbräter Medium	***Chromium Steel Griddle Medium***	600 x 400 mm	400 V / 6,8 kW	605 x 450 x 220 mm	26 kg ✱	**11-80189**	**1213,-***
Chromstahlbräter Classic	***Chromium Steel Griddle Classic***	900 x 400 mm	400 V / 10,2 kW	905 x 450 x 220 mm	38 kg ✱	**11-80190**	**1503,-***

Grillspachtel ***Grill Scraper*** # 00-90040 € 10,50* ▲

Grillreiniger | *Cleaning Agent*

sehr ergiebiger Reiniger für Grauguss- und Stahlplatten • mit Pumpe und Sprühkopf

very efficient cleaner for cast iron and steel plates • with pump and spray head

1 Liter # 05-90070 € 34,-* ▲

Trennfix neutral
Anti-Adherent Spray neutral

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten

Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on grill or baking plates.



500 ml # 00-90101-01 € 7,80* ▲

GRILLS & BRÄTER
GRILLS & GRIDDLES



Made in Germany

Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne
All models incl. grid and pan

Gas-Kombi-Tischbräter
Gas Combi Table Grills

		Rost | *Grid*	Pfanne | *Pan*					#	€
2 Brenner	***2 burners***	435 x 485 mm	440 x 490 x 57 mm	8 kW	0,63 kg/h	485 x 530 x 280 mm	24 kg	**00-50481**	**672,-***
3 Brenner	***3 burners***	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 280 mm	31 kg ✱	**00-50482**	**818,-***
4 Brenner	***4 burners***	2x 380 x 485 mm	770 x 490 x 57 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 280 mm	38 kg ✱	**00-50483**	**1234,-***
5 Brenner	***5 burners***	2x 470 x 485 mm	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 280 mm	45 kg ✱	**00-50484**	**1773,-***
6 Brenner	***6 burners***	2x 550 x 485 mm	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 280 mm	52 kg ✱	**00-50457**	**2323,-***

Gas-Kombi-Bräter
Gas Combi Grills

inkl. Rost und Schwarzblechpfanne mit Fixierung • Gehäuse doppelwandiger Edelstahl • mit Flammabdeckung und Fettwanne • Piezo-Zündsystem • inkl. Schlauch und Standard-Druckminderer (nicht für den gewerblichen Einsatz zugelassen) • für Propan-/Butangas • einzeln regulierbare 3-Wege-Rohrbrennersysteme

incl. grid and roasting pan with fixing • double walled stainless steel casing • with flame cover and juice tray • Piezo ignition system • incl. hose and standard pressure reducing valve (Not approved for commercial use in Germany) • for propane/butane gas • separately adjustable 3-way burner systems



Kombi-Bräter: Komplett mit Pfanne und Rost. Grillen Sie Ihre Würstchen oder schmoren Sie leckere Champignons mit Zwiebeln.

Combi Grills: Pan and grid included. Grill your meat or stew some tasty mushrooms.



verschiedene Heizzonen mit einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennersystemen verteilen die Hitze besonders gleichmäßig

different heating zones with separately adjustable 3-way burner systems spread the heat very evenly



Frittierpfanne | ***Deep frying Pan***

perfekt für Lángos oder panierte Champignons • aus Schwarzblech • Höhe 150 mm • einsetzbar für Gas-Kombi-Bräter mit 3 Brennern (Art.-Nr. 00-50485 und 00-50482)

perfect for lángos or deep-fried mushrooms • made of black plate steel • 150 mm height • suitable for Gas Combi Grills with 3 burners (art.-no. 00-50485 and 00-50482)

01-50482-01 | 650 x 530 x 150 mm | 11 kg | **399,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne
All models incl. grid and pan

Made in Germany

Gas-Kombi-Standbräter
Gas Combi Stand Grills

		Rost | *Grid*	Pfanne | *Pan*					#	€
3 Brenner	***3 burners***	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 830 mm	37 kg ✱	**00-50485**	**987,-***
4 Brenner	***4 burners***	2x 380 x 485 mm	770 x 490 x 57 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 830 mm	45 kg ✱	**00-50486**	**1526,-***
5 Brenner	***5 burners***	2x 470 x 485 mm	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 830 mm	53 kg ✱	**00-50479**	**2133,-***
6 Brenner	***6 burners***	2x 550 x 485 mm	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 830 mm	61 kg ✱	**00-50455**	**2736,-***

Die Reibekuchenbräter werden inkl. einer Ablage zum Warmhalten und einem Abtropfblech geliefert. Ein Grillrost ist hier nicht im Lieferumfang enthalten.

The Potato Pancake Grills include a deposit tray for warm-keeping and a drip tray. A grid is not included.

Made in Germany

Reibekuchen-Standbräter
Potato Pancake Stand Grills

		Pfanne | *Pan*					#	€
5 Brenner	***5 burners***	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	995 x 530 x 830 mm	53 kg ✱	**00-50456**	**2509,-***
6 Brenner	***6 burners***	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1160 x 530 x 830 mm	61 kg ✱	**00-50489**	**3166,-***

Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland
Only for Germany

 # 30-00065N-02 **€ 137,-*** ▲





Alle abgebildeten Geräte auf dieser Doppelseite sind für Propan-/Butangas ausgerüstet, aber auf Anfrage auch für Erdgas erhältlich.

All shown units are equipped for propane/butane gas, but are also available for natural gas on demand.

ROTATIONSGRILLS
ROTATING GRILLS





A



B



C

TOP PRODUKT

Made in Europe

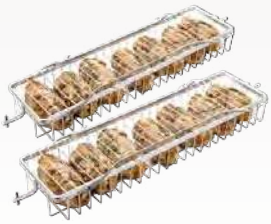
Hähnchengrills
Chicken Grills

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter mit Ablaufhahn • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • Haxenkörbe nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • interior lighting • fat collecting container with drain tap • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • rotary baskets not included

Haxenkörbe | ***Rotary Baskets***

	#	€
E-15P-S5	**09-71021-00**	**272,-*** ▲
E-20P-S5	**9-71022-00**	**392,-*** ▲



						#	€
A **E-15P-S5**	5x 3 = 15 Hähnchen	*5x 3 = 15 Chickens*	400 V / 8 kW	705 x 450 x 1250 mm	70 kg ✱	**05-71021**	**5837,-***
B **E-20P-S5**	5x 4 = 20 Hähnchen	*5x 4 = 20 Chickens*	400 V / 10,7 kW	880 x 450 x 1250 mm	88 kg ✱	**05-71022**	**6110,-***
C **E-30P-S5**	5x 6 = 30 Hähnchen	*5x 6 = 30 Chickens*	400 V / 15 kW	1160 x 450 x 1250 mm	105 kg ✱	**05-71023**	**8163,-***

A

B

Made in Europe

Elektro-Hähnchengrills
Electric Chicken Grills

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • E-6P für Wandmontage geeignet

stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • E-6P suitable for wall-mounting

C

Kartoffelkorb geeignet für 8N + 12N
Potato Basket *suitable for 8N + 12N*

09-71020-00 **435,-*** ▲



						#	€
A **E-6P**	2x 3 = 6 Hähnchen	*2x 3 = 6 Chickens*	230 V / 2,8 kW	700 x 360 x 530 mm	31 kg ✱	**05-71015**	**2465,-***
B **8N**	2x 4 = 8 Hähnchen	*2x 4 = 8 Chickens*	230 V / 3,5 kW	880 x 430 x 530 mm	41 kg ✱	**00-71261**	**3448,-***
C **12N**	3x 4 = 12 Hähnchen	*3x 4 = 12 Chickens*	400 V / 5 kW	880 x 430 x 710 mm	48 kg ✱	**00-71262**	**4179,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Made in Germany

Gyrosgrills
Shawarma Grills

Gehäuse Edelstahl • Der Drehmotor befindet sich am oberen Ende des Spießes. So können herablaufendes Fett oder Fleischsaft nicht den Motor verunreinigen oder sogar in den Motor eindringen. • Heizzonen getrennt schaltbar • Lieferung inklusive Spießteller, Spieß und Fettwanne • Elektrische Geräte mit Rohrheizkörpern • Gasgeräte mit Infrarot-Einfachbrenner mit Keramikplatte

Stainless steel casing • The turning motor is on top of the spit. Thus down-running fat, grease and meat juice can not get into the motor and harm it. • Heating zones separately adjustable • Delivery includes spit plate, spit and fat tray • Electric units with pipe heating elements • Gas units with Infrared single burner with ceramic plate

	Fleisch Höhe meat height	Fleisch Kapazität meat capacity					#	€
E2-S Elektro	max. 460 mm	max. 30 kg	400 V / 6 kW		500 x 650 x 920 mm	38,5 kg ✱	**00-30126**	**1701,-***
E3-S Elektro	max. 700 mm	max. 50 kg	400 V / 9 kW		500 x 650 x 1120 mm	47 kg ✱	**00-30128**	**1953,-***
G2 Gas	max. 470 mm	max. 30 kg		7 kW	500 x 650 x 920 mm	35 kg ✱	**00-30124**	**1652,-***
G3 Gas	max. 620 mm	max. 50 kg		8,75 kW	550 x 770 x 1120 mm	44 kg ✱	**00-30129**	**1865,-***

Döner-Gyrosmesser
Kebab Shawarma Knife

Elektrisches Kreismesser zum Schneiden von Kebab, Döner, Gyros und Schawarma • Schneidkapazität bis zu 60 kg Fleisch pro Tag • Nenndrehzahl: 7000 U/min • Schnitttiefe stufenlos einstellbar: 1-10 mm • Durchmesser Kreismesser: 80 mm • Kreismesser speziell gehärtet • Besonders leicht und ergonomisch für den professionellen Dauereinsatz • Funktionales und ergonomisches Hygiene-Design • Verschleißfreier Hebelschalter • Lieferung inklusive Netzteil, Kreismesser glatt, Schleifwerkzeug, Ersatzsicherung Netzteil, Arretierstift für Messerwechsel, Fettspritze, Alu-Ablageschalet

Electric rotary blade for cutting kebab, doner kebab, Greek gyros and shawarma • Cutting capacity up to 60 kg of meat per day • Nominal speed: 7000 rpm • Cutting depth infinitely adjustable: 1-10 mm • Diameter of rotary blade: 80 mm • Specially hardened rotary blade • Particularly lightweight and ergonomic for permanent professional use • Functional and ergonomic hygienic design • Wear-free lever switch • Supplied with power supply unit, plain rotary blade, sharpening tool, spare fuse for power supply unit, locking pin for blade change, grease syringe, aluminium storage tray

Made in Germany

230 V / 120 W

897 g

00-30109

962,-* ▲

DIAMANT GRILL®





Diamant Grill
Diamant Grill

Holzkohlegrill aus hochwertigem Edelstahl • doppelwandiges Gehäuse • Grillfläche Ø 64 cm (2.982 cm²) • regulierbarer Rauchabzug • inkl. Deckel-Thermometer • Luftzufuhrregler • inkl. Feuerrost und Chromstahl-Rost • massiver Stahlkern als Hitzespeicher • entnehmbare Aschewanne • Benötigt eine Fassung zum Aufstellen

Charcoal grill made of high-grade stainless steel • Double-walled casing • Grill surface Ø 64 cm (2.982 cm²) • Adjustable smoke funnel • Incl. lid thermometer • Air supply control • Incl. fire grid and chrome steel grid • Massive steel core as heat storage • Removable ash tray • Needs a Setting to be placed in

Outdoor Rollensatz
Outdoor wheels

4 Lenkrollen à Ø 100 x 32 mm • Mit 2 Feststellbremsen
4 castors of Ø 100 x 32 mm • With 2 fixing brakes

Diamant Flügel
Diamant Wings

Ideale Abstellfläche für Teller und Grillwerkzeug • Auf einer Ebene mit der Grillfläche • Abmessungen der Flügel-Platten: je 300 x 595 mm • Inhalt 2 Stück

Ideal deposit for plates and tools • at one level with the grill surface • Dimensions of the boards: Each 300 x 595 mm • Contains 2 pcs

MANU FAKTUR

Diamant Fassung
Diamant Setting

Sicherer Stand des Diamant Grills • Schwarz pulverbeschichtet • Höhenverstellbare Füße • 90 cm Arbeitshöhe des Diamant Grills in der Fassung

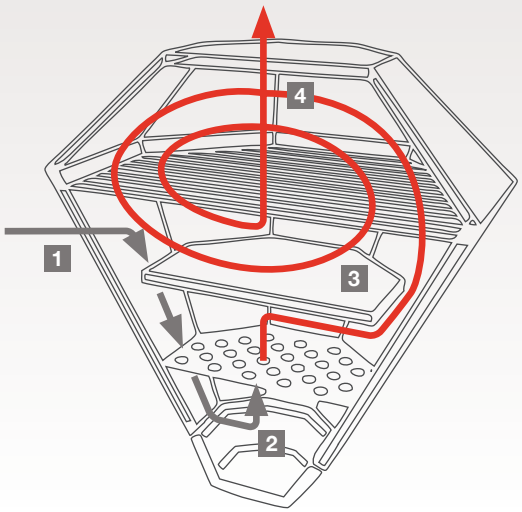
Safe stand for the Diamant Grill • Black powder-coated • Height-adjustable feet • 90 cm Working height of the Diamant Grill in the Setting

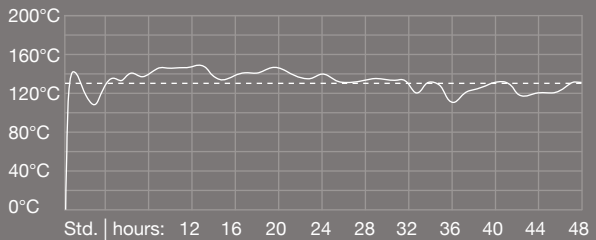
Made in Germany

Diamant Grill	***Diamant Grill***	740 x 740 x 800 mm	47 kg ✱	**17-71500**	**3069,-*** ▲
Diamant Fassung	***Diamant Setting***	610 x 610 x 690 mm	17 kg	**17-71600**	**457,-*** ▲
Outdoor Rollensatz	***Outdoor Wheels***		1,75 kg	**17-71620**	**127,-*** ▲
Diamant Flügel	***Diamant Wings***	(2x) 300 x 595 mm	7,7 kg	**17-71610**	**277,-*** ▲

1. Luft gelangt durch die doppelwandige Hülle in die Feuerbox.
2. Konstante Versorgung der Kohle mit frischem Sauerstoff.
3. Die optionale Deflektorplatte verhindert die direkte Hitze der Kohlen: Langsam und gleichmäßig garen.
4. Es entsteht ein gleichmäßiger Heißluftstrom unter der Kuppel, ähnlich wie im Umluftofen.

1. Through the double-walled stainless steel body air gets into the firebox.
2. Constant feed of fresh oxygen for the coal.
3. The optional deflector plate protects your food from the charcoal's direct heat: Slow and gentle cooking.
4. There is an even ventilation of hot air under the dome like in a convection oven.





EFFIZIENZ UND PRÄZISION | *EFFICIENCY AND PRECISION*

Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur.

Constant temperature up to 48 hours with only one charcoal filling. Due to the minimal air stream the charcoal is constantly glowing the whole runtime at the required temperature.

Alle Angaben und Messungen stammen aus intensiven Testversuchen. Die ermittelten Werte sind abhängig von äußeren Faktoren und können im Einzelfall abweichen.
All data and measurements come from intensive tests. The determined values depend on external factors and may vary in individual cases.



Neumärker®
since 1894

DESIGN TRIFFT FUN
Mehr als nur ein Grill: E
Smoken, Räuchern, G
Cooking. Alles gelingt
erhält ein subtiles Rau

DESIGN MEETS FUN
More than just a Grill: E
stewing, slow cooking.
cooked to perfection a
subtle smoke flavour.

ZUM V
ÜBER
GOLD
IM HOL

Komplett-Set inkl. Diamant Grill, Diamant Flügel, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

Complete Set *incl. Diamant Grill, Diamant Wings, Diamant Setting and Outdoor Wheels*



17-71502 € 3930,-* ✱

Kompakt-Set inkl. Diamant Grill, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

Compact Set *incl. Diamant Grill, Diamant Setting and Outdoor Wheels*

17-71501 € 3653,-* ✱

Diamant Grill Jetset Edition

Stilvolle Akzente aus Cortenstahl, im Kontrast zum glänzenden Edelstahl des Diamanten. Inkl. Diamant Grill, Diamant Flügel, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

Stylish accents in Corten steel contrast the shiny stainless steel of the Diamond. Incl. Diamant Grill, Diamant Wings, Diamant Setting and Outdoor Wheels



17-71501-RS € 3930,-* ▲

Halber Grillrost aus Gusseisen
Half Cast Iron Grid

Massiver Rost für ein perfektes Branding • 15 mm Stärke • Ideale Hitzespeicherung • Eine Seite für ein rautenförmiges Branding und eine Seite für ein Streifenbranding

Massive cast-iron grid for a perfect branding • thickness of 15mm • Ideal heat storage • One side for a diamond-shaped branding and one side for a strip branding

1x



7,4 kg # 17-80500 € 202,-* ▲

Hitze-Deflektor
Heat Deflector

MANU FAKTUR

Wird zwischen den heißen Kohlen und dem Grillgut platziert und schützt die Speisen vor der intensiven, direkten Hitze • Es entwickelt sich ein Heißluftstrom unter dem Deckel, der für eine gleichmäßige Hitze wie im Heißluftofen sorgt • Gesünder: Der Deflektor verhindert, dass Fett und Saft auf die Kohlen tropfen • Der Einsatz von nur einer Deflektor-Halbschale teilt den Grill in eine Heizzone mit direkter Hitze und eine Heizzone für indirektes Garen

The deflector is placed between the hot charcoal and the food to protect the meals from the intensive direct heat • A hot air flow is being created under the lid which ensures an even heat like in a convection oven • Healthier: The deflector prevents the dripping of fat and juice onto the charcoal • Using only one of the half-tubs divides the grill into one heating zone for direct heat and another heating zone for indirect cooking

1,9 kg # 17-71717 € 173,-* ▲

Rostheber | ***Grid Lifter***

Einfache, schnelle und sichere Entnahme des Diamant Grill Chromstahlrostes

Quick and easy removing of the Diamant Grill chrome steel grid



17-71705 € 55,-* ▲

SOSSENSPENDER
SAUCE DISPENSERS





Made in Europe



SELF SERVICE

Soßenspender
Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere passierte Soßen • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • beheizte Geräte mit Wasserbad, elektronischer Temperatursteuerung 30° bis 90°C und Überhitzungsschutz

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces without bits • stainless steel • removable plastic containers • heated units with bain marie, electronic temperature control 30° up to 90°C and overheating protection

A **beheizt**	**2 Pumpen**	***heated***	***2 pumps***	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	**05-51534N**	**1989,-***
B **beheizt**	**1 Pumpe + 1 Deckel**	***heated***	***1 pump + 1 lid***	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	**05-51531N**	**1503,-***
C **unbeheizt**	**2 Pumpen**	***unheated***	***2 pumps***	2x 3 Liter	-	245 x 200 x 235 mm	5 kg	**05-51532**	**1399,-***
D **unbeheizt**	**3 Pumpen**	***unheated***	***3 pumps***	3x 3 Liter	-	370 x 200 x 235 mm	8 kg	**05-51533**	**1838,-***

Made in Europe

TOP PRODUKT

Abb. ähnlich
similar to illustration

Dispenser für Eimer
Dispenser for Buckets

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • Edelstahl mit Kunststoffteilen • inkl. Eimer aus Kunststoff

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • stainless steel with plastic parts • incl. plastic bucket

5 Liter	Ø 223 mm	2 kg	**05-40257**	**342,-***
10 Liter	Ø 260 mm	2 kg	**05-40258**	**359,-***



Neumärker®
since 1894

Elektrischer Currywurstschneider
Electric Sausage Cutter

extra-scharfes Doppelsichelmesser • einstellbare Schnittstärke • besonders langer Schacht für verschiedene Wurstsorten • maximaler Wurst-Durchmesser 48 mm

extra-sharp double-crescent-shaped blade • adjustable cutting thickness • extra long shaft for different types of sausage • maximum sausage diameter 48 mm

230 x 185 x 325 mm | 6,55 kg

230 V / 135 W | **05-50544** | **337,-***

Currywurstschneider TW 6
Sausage Cutter TW6

Gehäuse Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • inkl. Auffangschale für geschnittene Wurst • Schnittbreite 6 mm • max. Wurstlänge 22 cm

stainless steel • with changeable blades • incl. container for collecting sausage slices • cutting thickness 6 mm • max. sausage length 22 cm

Made in Europe

270 x 180 x 180 mm | 2 kg

05-50546 | **437,-***

Hand-Currywurstschneider
Manual Sausage Cutter

Gehäuse, Schneidbügel und Messer aus Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17,5 mm • max. Wurstlänge 21 cm

casing, slicing bow and blades made of stainless steel • with changeable blades • cutting thickness 17,5 mm • max. sausage length 21 cm

300 x 155 x 210 mm | 2,3 kg

00-50467 | **234,-***



WÜRSTCHENWÄRMER
SAUSAGE WARMERS



A

TOP PRODUKT

C

D

B

Made in Europe

Rollengrills
Revolving Grills

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlrollen 460 mm x Ø 25 mm • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • Hitze ca. 150°C • nur zum Erhitzen geeignet • Fettauffangwanne

stainless steel casing • stainless steel rollers 460 mm x Ø 25 mm • on/off switch • thermostat • pilot light • heats up to approx. 150°C • only suitable for heating up • juice tray

A RG 14	14 Rollen à 460 mm Länge	*14 rolls of 460 mm length*	230 V / 2,8 kW	560 x 570 x 180 mm	17 kg	**05-50831**	**2039,-***
B RG 9	9 Rollen à 460 mm Länge	*9 rolls of 460 mm length*	230 V / 1,65 kW	560 x 375 x 180 mm	11 kg	**05-50830**	**1519,-***
C RG 7	7 Rollen à 460 mm Länge	*7 rolls of 460 mm length*	230 V / 1,35 kW	560 x 300 x 180 mm	9 kg	**05-50829**	**1254,-***
D RG 5	5 Rollen à 460 mm Länge	*5 rolls of 460 mm length*	230 V / 0,9 kW	560 x 230 x 180 mm	8,5 kg	**05-50828**	**1089,-***

Die Rollengrills sind perfekt geeignet, um Hot-Dog-Würstchen zu erhitzen und gleichmäßig warmzuhalten. Wenn Sie knusprige Grill- oder Bratwürstchen haben möchten, schauen Sie sich unsere Grills und Bräter auf den Seiten 95-103 an.

The revolving grills are perfectly suitable for heating up hot dog sausages and for keeping them evenly warm. If you intend to make crispy grilled sausages please have a look at our grills and griddle plates on the pages 95-103.

Gas-Würstchenwärmer
Gas Sausage Warmer

Piezozünder • für Butan-/Propangas • GN-Behälter nicht enthalten

piezo ignition • for butane/propane gas • GN containers not included

1/1 GN x 150 mm

Verbrauch 0,28 kg/Std.
consumption 0.28 kg/h

400 x 600 x 400 mm

Made in Germany

3,5 kW

17 kg

00-50488

784,-*



Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland • *Only for Germany*

30-00065N-02

137,-* ▲



Neumärker®
since 1894

Hot-Dog Station Street Food

Kompakte Hot-Dog Station mit Würstchenwärmer und Warmhaltevitrine für Brötchen • Fassungsvermögen ca. 60 Hot-Dog Würstchen und 30 Hot-Dog Buns • Temperatur für Würstchen und Brötchen separat einstellbar • Durch das Garen im Dampf halten sich die Würstchen besonders lange für den Abverkauf • Die Würstchen trocknen nicht aus, bleiben knackig und der Geschmack wird nicht, wie beim Garen in Wasser, aus den Würstchen geschwemmt • Würstchenkorb aus Edelstahl • Ein Wasserbehälter mit 4 Litern Fassungsvermögen gewährleistet lange Laufzeiten • Wassermangelanzeige • ca. 30 Minuten Aufheizzeit • Temperaturbereich des Wasserbehälters 65-97°C • Temperaturbereich des Brötchenwärmers 15-82°C • Soßenbar nicht im Lieferumfang enthalten

Compact hot dog station with sausage warmer and hot food display for buns • Capacity approx. 60 hot dog sausages and 30 hot dog buns • Temperature for sausages and buns separately adjustable • The steamer keeps the sausages fresh for sale over a long time-period • The sausages do not dry out and the taste does not suffer, as when cooked in water • Stainless steel sausage basket • A water container with 4 liters capacity ensures long running times • Low water indication light • Time to heat up approx. 30 minutes • Temperature range of the water tank 65-97°C • Temperature range of the bread warmer 15-82°C • Sauce Bar not included

230 V / 1 kW | 13 kg ✱
500 x 445 x 410 mm | **05-50835**
991,-*

Made in Europe



Soßenbar Street Food
Sauce Bar Street Food

Passende Soßenbar mit 3 nachfüllbaren Flaschen und 2 Zangen
Matching sauce bar with 3 refillable bottles and 2 tongs

05-50836 | **193,-*** ▲

Würstchenwärmer

Sausage Warmer

Aufklappbare, abnehmbare Deckel • Eingearbeiteter Behälter nicht entnehmbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • Thermostatische Regelung • Temperaturbereich 30-90°C • Erhältlich mit 1 oder 2 Becken à 240x300x150 mm • Doppeltes Gerät mit Ablasshähnen • Gehäuse Edelstahl

Hinged, removable lid • Built-in container cannot be removed • On/off switch • Pilot lights • Thermostatic control • Temperature range 30-90°C • Available with 1 or 2 basins of 240x300x150 mm • Double unit with drain taps • Stainless steel casing

Würstchenwärmer I	***Sausage Warmer I***	230 V / 1 kW	269 x 329 x 244 mm	6 kg	**00-00327N**	**261,-***
Würstchenwärmer II	***Sausage Warmer II***	230 V / 2 kW	534 x 364 x 244 mm	11,5 kg	**00-00326N**	**544,-***

WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS



Klappdeckel für Hot-Dog | *Hinged Lid*

Ideal zur Selbstbedienung oder als Arbeitserleichterung für's Personal • Lässt sich mit einer Hand öffnen, ohne den Deckel vom Gerät nehmen zu müssen • 2-seitig aufklappbar zur Bedienung beider Seiten des Korbes im Hot-Dog Wärmer

Ideal for self-service or to make work easier for staff • Can be opened with one hand without having to take off the lid • Can be opened on both sides to operate the two compartments of the basket in the hot dog warmer

88-00006-05 **€** 87,-* ▲





Klappdeckel und geteilte Körbe:

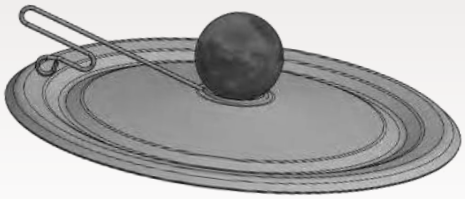
1. Trennen Sie unterschiedliche Wurstsorten
2. Trennen Sie noch aufzuheizende Würstchen von verkaufsfertigen
3. Einfach mit einer Hand bedienbar

Klassischer Deckel für Hot-Dog | *Classic Lid*

Einfacher Deckel mit Kugelknauf • Aus Edelstahl mit Knauf aus Kunststoff • Deckelhalterung aus Edelstahldraht zum Befestigen des Deckels am Rand des Glases

Basic lid with ball knob • Made of stainless steel with knob made of plastic • Lid holder made of stainless steel wire for attaching the lid to the rim of the glass

88-00006-01 **€** 52,-* ▲



Glasschutzring | *Glass Protection Ring*

Schützt den Rand des Glases beim Aufsetzen des Deckels vor Stößen und beugt möglichen Schäden beim Einsatz von Würstchenzangen vor.

Protects the rim of the glass from shocks and wear when one is closing the lid or working with metal tools.

Ø 200 mm **#** 30-00023 **€** 23,50* ▲



LED Hot-Dog Light

Absatzförderung durch auffällige Beleuchtung der Würstchen im Neumärker Hot-Dog Wärmer • warme, rote Lichtfarbe, die Würstchen besonders schmackhaft erscheinen lässt • Wärmer nicht im Lieferumfang enthalten

sales promotion through striking illumination of the sausages in the Neumärker Hot Dog Warmer • special red light shade that makes sausages appear particularly tasty • Hot Dog unit not included

230 V / 3,5 W **#** 10-50170
Ø 25/35 x 310 mm **€** 294,-* ▲
1 kg





Made in Germany

Spießtoaster

Spit Toasters

Gehäuse Edelstahl • Toastspieße aus Aluminium à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße • Bei T6 je 3 Spieße separat regelbar

Stainless steel casing • Aluminium toasting spits à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Pilot light • Height-adjustable feet • For T6: 2x 3 spits separately adjustable

				#	€
A T3	230 V / 0,5 kW	160 x 326/356 x 348 mm	3 kg	13-50701	446,-*
B T6	230 V / 1 kW	290 x 326/356 x 348 mm	6 kg	13-50700	624,-*

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

MANU FAKTUR

Made in Germany

Würstchenwärmer Hot-Dog

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • Glaszylinder aus DURAN® Ø 200 x h 270 mm • Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Thermostat • Kontrollleuchte • Mit Klappdeckel (Details siehe links) • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • DURAN® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • water up to 90°C • divided basket removable • thermostat • pilot light • With hinged lid (details see left page) • height-adjustable feet

Der Snack-Profi: **Aus gutem Grund finden sich die Würstchenwärmer von Neumärker in Tausenden von Fast-Food-Ständen und Tankstellen in Deutschland wieder.**

The Snack Master: ***Neumärker sausage steamers are popular throughout Europe and can be found in many different fast food chains and petrol stations.***

					#	€
Einzelgerät	***Single Unit***	230 V / 0,7 kW	290 x 326/356 x 450 mm	8 kg	**13-50168**	**615,-***
Doppelgerät	***Double Unit***	230 V / 1,4 kW	570 x 326/356 x 450 mm	16 kg	**13-50169**	**1199,-***

Made in Germany

Hot-Dog mit Stäben

Hot Dog with Spits

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • 3 Toastspieße aus Aluminium • Glaszylinder aus DURAN® Ø 200 x h 270 mm • 1 Thermostat für Spieße und 1 Thermostat für Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Kontrollleuchten • Mit Klappdeckel (Details siehe links) • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • 3 toasting spits made of aluminium • DURAN® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 thermostat for spits and 1 thermostat for water up to 90°C • divided basket removable • pilot lights • With hinged lid (details see left page) • height-adjustable feet

MANU FAKTUR

A

B

					#	€
A Stäbe vorne	***spits to the front***	230 V / 1,2 kW	290 x 425/455 x 455 mm	10 kg	**13-50170**	**729,-***
B Stäbe seitlich	***spits at the side***	230 V / 1,2 kW	430 x 326/356 x 455 mm	11 kg	**13-50171**	**729,-***

FRITTEUSEN
DEEP FRYERS







Elektro-Fritteusen
Electric Fryers

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl • 2-Level-Heizkörper: Schnelles Frittieren, Energieersparnisse, knusprigere Ergebnisse • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Schaltkasten und Griffe aus Kunststoff • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • für Doppelgeräte 2 getrennte Steckdosen erforderlich

casing, lid and control cover plate stainless steel made • 2 heating levels: Faster frying, energy-saving, crispy food • basins with important cool zone • control box and handles plastic made • safety thermostat • overheating safety • for double units 2 separate sockets required

	Korbgröße *basket size*	Fettablauf *oil drain tap*				#	€
5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein | no	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	**00-00146**	**296,-***
2x 5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein | no	2x 230 V / 2x 3,2 kW	496 x 393 x 280 mm	10,6 kg	**00-00147**	**599,-***
8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja | yes	230 V / 3,3 kW	270 x 485 x 363 mm	7 kg	**00-00148**	**516,-***
2x 8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja | yes	2x 230 V / 2x 3,3 kW	539 x 483 x 363 mm	13 kg	**00-00149**	**854,-***

Induktionsfritteusen
Induction Fryers

präzise Temperaturkontrolle: Induktionstechnologie hält immer exakt die eingestellte Temperatur • sehr kurze Aufheizzeit • effiziente Wärmeübertragung • mit Timer • Edelstahlgehäuse • äußerst leicht zu reinigen: Keine im Ölbad liegenden Heizkörper • Überhitzungsschutz • Displayanzeige für eingestellte Fett-Temperatur • mit Fettablauf • inkl. Frittierkorb und Deckel

precise temperature control: induction technology always maintains exactly the set temperature • very short heat-up time • efficient heat transfer • with timer • stainless steel casing • particularly easy to clean: No heating elements in the oil bath • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid

	Fettablauf *oil drain tap*				#	€
8 Liter	ja | yes	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	**05-50147**	**654,-***
2x 8 Liter	ja | yes	2x 230 V / 2x 3,5 kW	580 x 485 x 406 mm	20,9 kg	**05-50148**	**1283,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Elektro-Backwarenfritteuse 16 Liter
Electric Pastry Deep Fryer 16 liters

Made in Europe



Beckenvolumen 16 Liter • Ablasshahn für einfache Reinigung und Ölwechsel • Temperaturbereich 50-190°C • Kaltzonenbereich erhöht die Lebensdauer des Öls und verhindert Geschmacksveränderungen durch anbrennendes Öl • Edelstahlkorb • Sicherheitsthermostat • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Gehäuse und Becken aus Edelstahl • Entnehmbare Heizelemente für eine einfache Reinigung

Basin volume 16 litres • Drain tap for easy cleaning and oil change • Temperature range 50-190°C • Cold zone range increases the service life of the oil and prevents changes in taste due to burning oil • Stainless steel basket • Safety thermostat • Control elements splash-proof IPX4 • Stainless steel casing and basin • Removable heating elements for easy cleaning

400 V / 9 kW | 576 x 461 x 410 mm | 13 kg

 # 00-00144 | **€ 981,-***

Fritteuse Fry-Xpert 8 Liter
Electric Pastry Deep Fryer 8 liters

Beckenvolumen 8 Liter • Automatische Abschaltung des Heizelements beim Entfernen • Ölbehälter mit V-förmigem Boden: Der optimale Kaltzonenbereich erhöht die Lebensdauer des Öls • Ablasshahn für einfache Reinigung und Ölwechsel • Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten auf der Oberseite des Geräts • Überhitzungsschutz mit rückstellbarer Thermosicherung • Gehäuse Edelstahl • Frittierkorb mit extra langem Griff • Inkl. Frittierkorb und Deckel

Basin volume 8 liters • Heating element with automatic switch-off when removed • Oil tank with V-shaped bottom: The optimal cold zone area increases the life of the oil • Drain tap for easy cleaning and oil change • Control with temperature control lights on the top of the appliance • Overheating protection with resettable thermal fuse • Stainless steel casing • Basket with extra long handle • Incl. basket and lid

230 V / 3,5 kW | 305 x 515 x 350 mm | 8,9 kg

 # 05-50158 | **€ 425,-***



Made in Europe

Elektro-Fritteuse 12 Liter
Electric Fryer 12 liters

Beckenvolumen 12 Liter • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf • Korbgröße 250x280x125 mm

Basin volume 16 liters • safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket size 250x280x125 mm

400 V / 6,4 kW | 350 x 450 x 370 mm | 10 kg

 # 05-50142 | **€ 866,-***

POTATO LOLLY

POTATO LOLLY





Der kreative Take-Away Verkaufsschlager

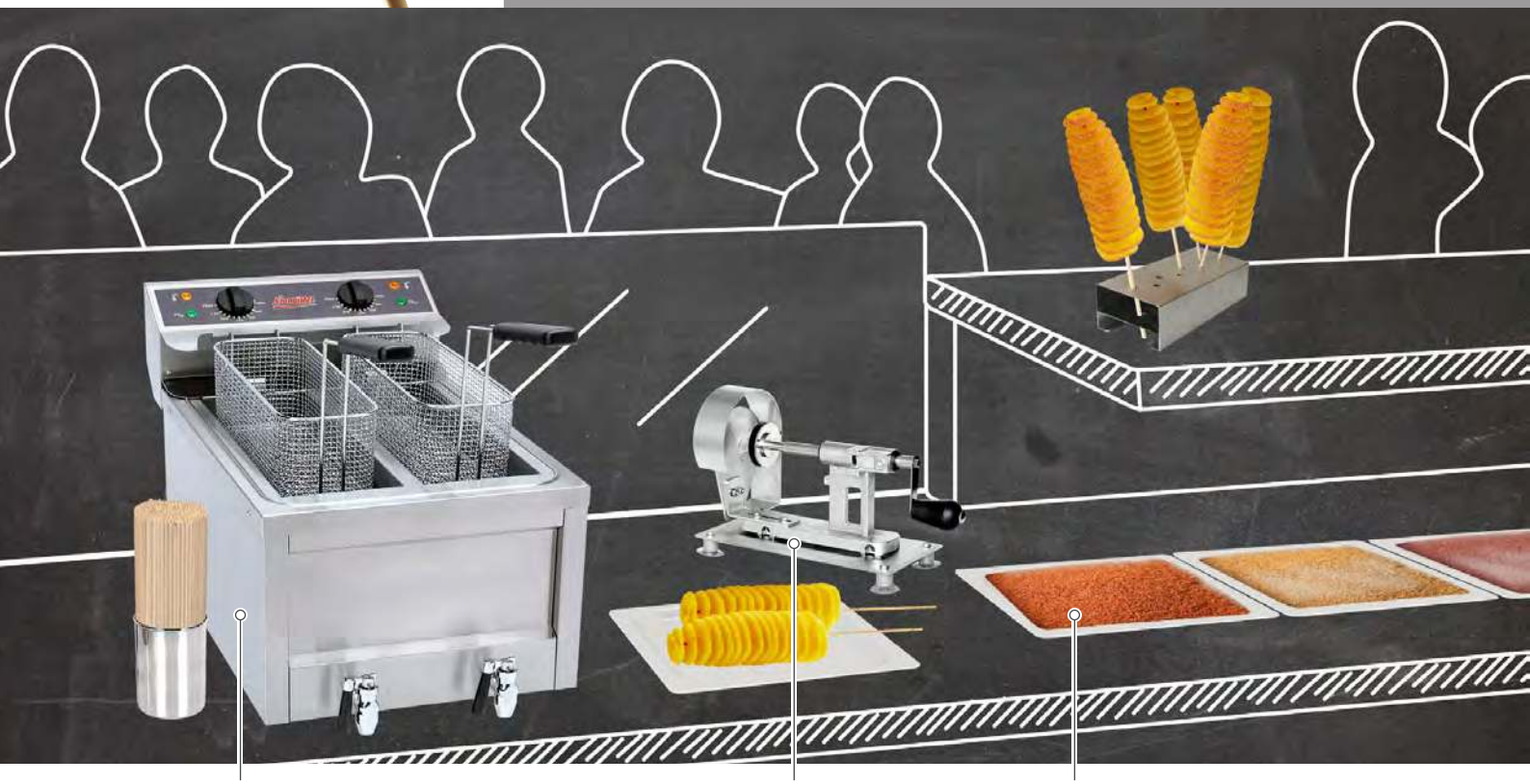
Denn die Leute werden neugierig, wenn sie Passanten mit dem ungewöhnlichen Snack für kleines Geld sehen.

The creative take-away bestseller

Because people are curious when they are passing someone with the striking snack for little money.

- **Absoluter Hingucker.**
- **Topseller im Straßenverkauf.**
- **Kompaktes Konzept.**
- **Niedriger Wareneinsatz.**
- **Gewürze nach Kundenwunsch.**
- **Aus puren Kartoffeln oder aus frischem Gemüse wie Radi.**
- **Schnelle und einfache Zubereitung.**
- **Abgrenzung zu normalen Pommes.**

- ***Eye-catching.***
- ***Topseller for take-away.***
- ***Compact concept.***
- ***Low cost per piece.***
- ***Customer-specific spices.***
- ***From pure potatoes or fresh vegetables as radish.***
- ***Quick and easy preparation.***
- ***Differentiation from normal fries.***



Fritteuse Dual Power
Diese Fritteuse ist groß genug, um die fast 30 cm langen Stiele der Potato Lollies aufzunehmen. Beide Becken haben separate Fettablaufhähne, um die Reinigung möglichst einfach zu gestalten.

Fryer Dual Power
This new compact fryer has enough space to hold the almost 30 cm long spits. The convenient oil drains make cleaning as easy as pie.

Potato Lolly Maker
Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren.

Potato Lolly Maker
Stable manufacturing and easy application: Put the potato onto the stick, spin it through the Potato Lolly Maker and fry it afterwards.

GN-Schalen
GN-Schalen in 1/3 oder 1/2 Größe eignen sich am besten, um den Potato Lolly durch leckere Gewürze zu drehen. Mit verschiedenen Variationen schaffen Sie ein verführerisches Angebot.

GN Containers
GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours.



Neumärker®
since 1894

Fritteuse Dual 2x 8 Liter
Dual Fryer 2x 8 liters

2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung • Ölablasshähne erleichtern Ölwechsel und Reinigung • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Sicherheitsthermostat bis 180°C • Hochleistungs-Heizelemente an Edelstahlhalterung • Überhitzungsschutz • Kontrollleuchten • hitzebeständige Griffe • Korbgröße 128x320x145 mm • inkl. 2 Abdeckungen für die Ölbecken

2 basins for frying different food without taste transmission • drain taps facilitate the oil change and cleaning • basins with important cold zone • safety thermostat up to 180°C • high power heating elements hold by stainless steel flanges • overheating protection • pilot lights • heat-resistant handles • basket size 128x320x145 mm • incl. 2 lids for the oil basins

2 getrennte Steckdosen erforderlich | *2 separate sockets required*

2x 230 V / 2x 3 kW | 400 x 600 x 465 mm | 25 kg

05-50141 | **1347,-***



Made in Europe

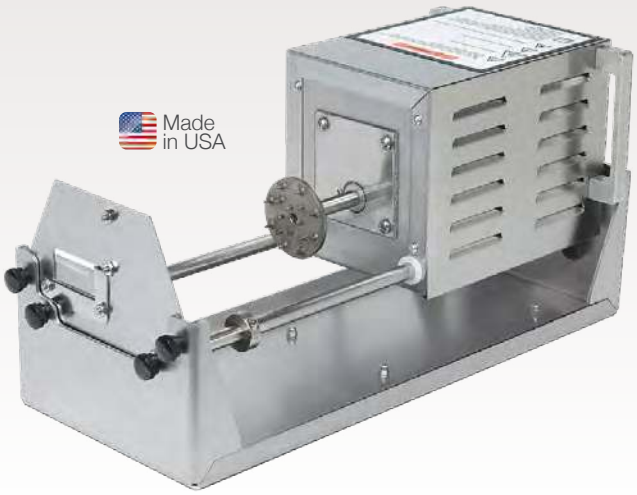
Elektrischer Curly Potato Maker
Electric Curly Potato Maker

Einfach und schnell Kartoffellocken schneiden - mit Motorantrieb! • Mit 4 verschiedenen Klingen: Spiralkartoffeln, Spiralkartoffeln am Stiel, Ribbon Fries oder Raspellocken (z.B. für Reibekuchen/Röstis) • Leicht wechselbare Klingeneinsätze • Auch für Äpfel oder anderes Gemüse geeignet • Gehäuse Edelstahl

Cut potato curls quickly and easily - with a motor drive! • With 4 different blades: Spiral fries, spiral fries on a stick, Ribbon Fries or shredded potato curls (for hash browns or potato pancakes) • Easily exchangeable blades • Also suitable for apples or other vegetables • Stainless steel casing

230 V / 96 W | 210 x 530 x 245 mm | 13 kg

05-10144 | **1699,-***



Made in USA

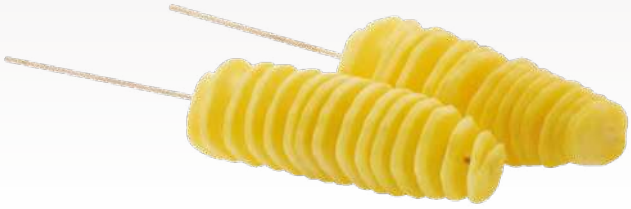
Potato Lolly Maker

Edelstahl und Aluminiumguss • Saugfüße für stabilen Halt • Schneidstärke 2,25 mm

stainless steel with cast aluminium • vacuum feet for stable hold • cutting thickness 2.25 mm

340 x 150 x 220 mm | 4 kg

05-90414 N | **449,-***



Klingeneinsatz 4,5 mm
Blade 4.5 mm

09-90414N-01

75,-* ▲

Lolly Stäbe, 280 mm, 5000 Stk.
Lolly Sticks, *280 mm, 5000 pcs.*

01-51553

161,-* ▲



IMBISS & NACHOS

FAST FOOD & NACHOS





Made in Europe

Pommesschneider

Fries cutter

inkl. Schneidgitter für 10x10 mm • Edelstahl • Fuß aus lackiertem Stahl • Kunststoffschieber

incl. slicing grid for 10x10 mm • stainless steel • painted steel basel • plastic slider

250 x 420 x 380 mm | 8 kg

05-50505 | **401,-***

Klingeneinsätze | ***Cutters***

Es wird immer ein Gitter und ein Stempel benötigt
There is always a slicing grid and a pusher needed

		#	€
Gitter 6x6 mm	*Grid 6x6 mm*	**9-50505-06**	**69,-*** ▲
Stempel 6x6 mm	*Pusher 6x6 mm*	**9-50505-03**	**38,50*** ▲
Gitter 8x8 mm	*Grid 8x8 mm*	**9-50505-02**	**69,-*** ▲
Stempel 8x8 mm	*Pusher 8x8 mm*	**9-50505-00**	**38,50*** ▲
Gitter 13x13 mm	*Grid 13x13 mm*	**9-50505-08**	**69,-*** ▲
Stempel 13x13 mm	*Pusher 13x13 mm*	**9-50505-09**	**38,50*** ▲
Gitter für Wedges	*Grid for wedges*	**9-50505-11**	**69,-*** ▲
Stempel für Wedges	*Pusher for wedges*	**9-50505-12**	**38,50*** ▲

Streuer mit Siebdeckel

Spice Shaker with fine Mesh

Ideal zum gleichmäßigen Verteilen von Puderzucker, Kakaopulver, Paprikagewürz, Mehl uvm. • Durch den Siebeinsatz im Deckel verden verklumpte Pulver beim Streuen aufgelöst • Kapazität ca. 330 ml • 1 Stück

Ideal for evenly spreading icing sugar, cocoa powder, paprika spice, flour and much more • The sieve mesh dissolves clumps of powder • Capacity approx. 330 ml • 1 piece

70 x 70 x 95 mm | 50 g

00-90235 | **11,-*** ▲

Salzstreuer

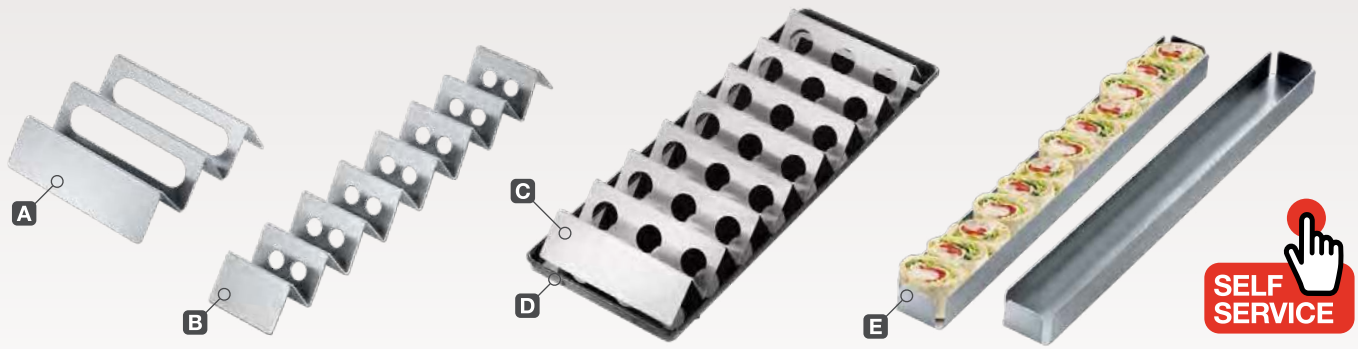
Salt Shakers

Aluminium • Mit Schraubdeckel • Auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet • Karton à 4 Stück

Aluminium • With screw cap • Also suitable for flour, sugar and spices • 4 pcs in a box

80 x 80 x 195 mm | 100 g

00-90108 | **79,-***



					#	€
A Verkaufsreiter	Edelstahl, für 2 Brötchen	***Bun Holder***	*stainless steel, for 2 buns*	200 x 170 x 50 mm	**10-51165**	**66,-***
B Snackwelle I	Edelstahl, für 7 Brötchen	***Snack Wave I***	*stainless steel, for 7 buns*	560 x 85 x 50 mm	**10-51169**	**95,-***
C Snackwelle II	Edelstahl, für 7 Brötchen	***Snack Wave II***	*stainless steel, for 7 buns*	560 x 170 x 50 mm	**10-51168**	**104,-***
D Tablett für Snackwelle	Kunststoff	***Tray for Snack Wave***	*plastic*	580 x 195 mm	**00-51167**	**51,-***
E Wrap-Presenter	Edelstahl	***Wrap Presenter***	*stainless steel*	600 x 70 x 40 mm	**00-51166**	**69,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Nacho Cheese Wärmer Acapulco
Nacho Cheese Warmer Acapulco

Warmhaltegerät für Nachos und Käsesoße • Fasst bis zu 16 Becher Käsesoße pro Ablage (je nach Größe) • Beleuchtetes Schild mit der Aufschrift „Nachos“ • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum • 3 Ablagen aus Drahtgeflecht 285 x 360 mm • 4 Einschübe für die Böden mit 98 mm Abstand zueinander • Edelstahl • Scheiben aus gehärtetem Glas

Warmer for nachos and cheese sauce • Holds up to 16 cups of cheese sauce per shelf (depending on size) • Ventilated heat for even heat distribution inside • 3 wire shelves 285 x 360 mm • 4 slots for the shelves with 98 mm distance to each other • Stainless steel • Tempered glass panels

230 V / 520 W | 330 x 415 x 595 mm ✱ | Made in USA | **00-51577** | **1815,-***



Nacho Cheese Wärmer Cancún
Nacho Cheese Warmer Cancún

Platzsparendes Warmhaltegerät für Käsesoße • Fasst bis zu 33 Becher Käsesoße (je nach Größe) • Aufkleber „El Nacho Grande“ • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum • 3 Fächer mit jeweils 228 x 305 x 70 mm Raum • Kunststoff • Transparente Tür

Space-saving warmer for cheese sauce • Holds up to 33 cups of cheese sauce (depending on size) • Sticker „El Nacho Grande“ • Circulating heat for even heat distribution inside • 3 shelves each 228 x 305 x 70 mm • plastic • Transparent door

230 V / 215 W | 305 x 460 x 325 mm | Made in USA | **00-51573** | **573,-***

Nacho-Wärmer
Nacho Warmer

Edelstahl • beheizte Bodenplatte • Kunststoffscheiben • für ca. 4-5 kg Nachos

stainless steel • heated base plate • acrylic glazed all around • for approx. 4-5 kg nachos

230 V / 90 W | 390 x 330 x 600 mm | 11 kg | Made in USA | **00-51575** | **916,-***

POPCORN
POPCORN







Popcornmaschinen
Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl rot lackiert • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing red painted • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • optional cart not included

A Popcornmaschinen | ***Popcorn Makers***

	pro Füllung *per charge*				#	€
FunPop	4 Oz / 115 g	230 V / 688 W	445 x 460 x 630 mm	17 kg ✱	**00-51534**	**1188,-***
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	500 x 520 x 755 mm	20 kg ✱	**00-51538**	**1688,-***

B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite
Cart with 2 wheels *with door on the back*

			#	€
FunPop	720 x 575 x 855 mm	10 kg	**00-51535**	**824,-***
EuroPop	800 x 635 x 870 mm	12 kg	**00-51539**	**897,-***

A

B

Popcornmaschinen
Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • herausnehmbare Scheiben zur einfachen Reinigung

stainless steel casing • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • removable glass for easy cleaning

Made in USA

C

	pro Füllung *per charge*				#	€
A Titan	6 Oz / 170 g	230 V / 1,22 kW	525 x 390 x 770 mm	21 kg ✱	**00-51570**	**2024,-***
B PopMaxx	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	525 x 535 x 795 mm	27 kg ✱	**00-51571**	**3131,-***
C ProPop	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	520 x 525 x 1015 mm	31 kg ✱	**00-51572**	**3903,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

A Popcornmaschine Nostalgie Cinema
Popcorn Maker Nostalgia Cinema

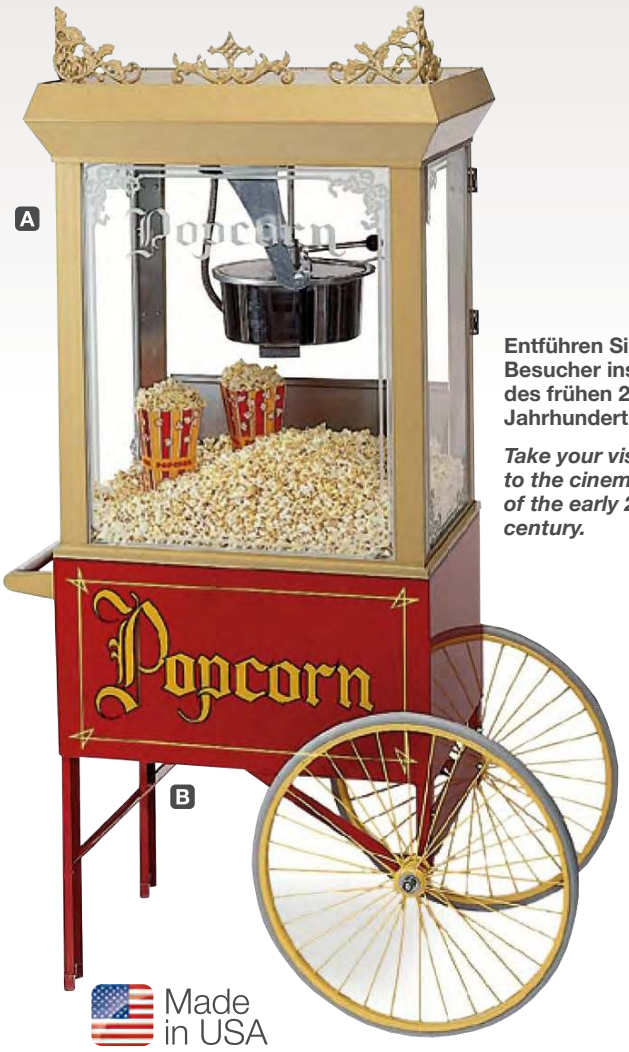
Verzaubern Sie Ihre Gäste mit dieser wunderschönen Popcornmaschine im Vintage-Design • Aufwendig geätzte Glasdekorationen • Goldene Dekoelemente für den perfekten Nostalgie-Look • Rahmen aus lackiertem Aluminium • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • Optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

Enchant your guests with this beautiful vintage design popcorn machine • Elaborately etched glass decorations • Golden decorative elements for the perfect nostalgia look • Frame made of painted aluminum • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp • optional cart not included

12-14 Oz / 340-400 g | 230 V / 1,43 kW
765 x 575 x 1145 mm | 51 kg ✱
 # 00-51545 | **€ 4175,-***

B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite
Cart with 2 wheels *with door on the back*

1100 x 655 x 845 mm | 30 kg ✱
 # 00-51546 | **€ 1411,-***



Entführen Sie Ihre Besucher ins Kino des frühen 20. Jahrhunderts.

Take your visitors to the cinema of the early 20th century.

Das 1000%-Produkt: Bei kaum einem anderen Snack ist die Gewinnspanne so hoch wie bei Popcorn. Ein bisschen Mais und Fett. Ansonsten ist die Tüte hauptsächlich mit Luft gefüllt. Aus gutem Grund wird Popcorn deshalb das „1000%-Produkt" genannt!

The 1000%-Product: There is hardly another snack with a profit margin comparable to popcorn. A little bit of corn and fat. Besides the popcorn bag mainly contains air. Therefore popcorn is called the „1000%-product" for a good reason!



Popcorn-Fett
Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g
box with 40 packages à 250 g

 # 00-51513-01 | **€ 178,-* ▲**

Poppy Popcorntüten
Poppy Popcorn Bags

Aus 100% Recyclingpapier ohne Beschichtung • Doppelwandig • Papierstärke außen 70 g/qm, innen 50 g/qm

Made from 100% recycled paper without coating • Double-walled • Paper thickness: 70 g/m² on the outside, 50 g/m² on the inside



ca. 1 Liter	**1000x**	**00-51510**	**189,-* ▲**
ca. 3 Liter	**500x**	**00-51511**	**135,-* ▲**

1 Oz (28,35 g) Popcornmais ergibt 1 kleine Portion von ca. 1 Liter (ca. 30 g) Popcorn

1 Oz (28.35 g) of sweetcorn makes 1 little portion of approx. 1 liter (approx. 30g)

POPCORN & ZUCKERWATTE

POPCORN & COTTON CANDY





Made in USA

Popcornmaschine Self-Service Pop

Popcorn Maker Self-Service Pop

Die Popcornmaschine für Selbstbedienung • Popcorn anbieten ganz einfach • Lassen Sie Ihre Gäste das frische Popcorn selbst abfüllen • Becherfüllung auf Knopfdruck • Knusperfrisch-System für den perfekten Popcorngenuss • Integrierte Becher- und Deckelspender beim großen Modell • Ideal für den Verkauf von frischem Popcorn im Einzelhandel • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • Optionaler Unterschrank nicht im Lieferumfang enthalten

The self-service popcorn machine • Popcorn simple to offer • Let your guests dispense the fresh popcorn themselves • Cup filling at the push of a button • Crisping system for the perfect popcorn enjoyment • Integrated cup and lid dispensers • Ideal for sales of fresh popcorn in retail locations like grocery stores • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp • Optional base not included

SELF SERVICE

Ideal für Speisenausgabe im Free-Flow oder für den Lebensmittel-Einzelhandel: Ihre Kunden können selbstständig frisches Popcorn auf Knopfdruck abfüllen.

Ideal for food serving in free-flow or for food retail: Your customers can autonomously fill fresh popcorn at the touch of a button.

C Unterschrank | *Base*

Optionaler Unterschrank für das Modell Self-Service Pop XL • Integrierte Schuko-Steckdose für den Anschluss der Popcornmaschine • Edelstahl • Mit 25-Liter-Abfallkorb unter dem Popcornspender, der neben den Becher fallendes Popcorn auffängt • Rückseitig mit Türen • Laufrollen

Optional base cabinet for the Self-Service Pop XL model • Integrated socket for connecting the popcorn machine • Stainless steel • With 25 liters waste basket under the popcorn dispenser to catch popcorn falling next to the cup • With doors at the rear • Castors

Popcornbecher 1300 ml, 570 Stk.
Popcorn Cups 1300 ml, 570 pcs

Details: 📖 10

00-51590 € 316,-* ▲



Deckel für Becher, 600 Stk.
Lids for Cups, 600 pcs

Details: 📖 10

00-51591 € 184,-* ▲

	pro Füllung / *per charge*			kg	#	€
A Self-Service Pop XL	16 Oz / 450 g	230 V / 1,73 kW	660 x 755 x 1210 mm	99 kg ✱	**00-51547**	**6418,-***
B Self-Service Pop Junior	8 Oz / 225 g	230 V / 1,2 kW	482 x 550 x 1207 mm	39 kg ✱	**00-51554**	**3358,-***
C Unterschrank für Self-Service Pop XL			660 x 785 x 940 mm	✱	**00-51553**	**1799,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Zuckerwattemaschine Econo Floss
Cotton Candy Machine Econo Floss

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 2-3 Portionen pro Minute • einfach zugängliche Transportsicherung an den Seiten • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • single spinner head • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 2-3 portions per minute • easy accessible transport locks at the sides • cover not included

230 V / 1,08 kW | 660 x 660 x 440 mm | 20 kg ✱

 # 00-51551 | **€ 2479,-***



TOP PRODUKT

Made in USA

Holzstiele für Zuckerwatte
Wooden Sticks for Cotton Candy

Details: 🕮 11



Zuckerwattemaschine X-15 Whirlwind
Cotton Candy Machine X-15 Whirlwind

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • doppelter Spinnkopf aus Aluminium • Spannungsmesser • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 6 Portionen pro Minute • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • double aluminium spinner head • voltmeter • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 6 portions per minute • cover not included

230 V / 1,8 kW | 660 x 765 x 485 mm | 35 kg ✱

 # 00-51552A | **€ 3859,-***



Made in USA

1 kg Zucker ergibt ca. 40 Portionen Zuckerwatte

1 kg of sugar makes approx. 40 portions of cotton candy



Made in USA

Acrylglashaube
Acrylic Cover

für X-15 Whirlwind und Econo Floss • Hauben ähnlich der Abbildung

for X-15 Whirlwind and Econo Floss • covers similar to illustration

Ø 650 x 320 mm | 4 kg

 # 01-51552 | **€ 533,-* ▲**

Zuckerwatte-Verkaufswagen
Cotton Candy Vending Cart

für Econo Floss • Maschine ist unter der Tischplatte versenkt • Maschine und Haube nicht im Lieferumfang enthalten

for Econo Floss • machine base is sunk below counter top • machine and cover not included

850 x 650 x 715 mm | 20 kg ✱

 # 00-51558 | **€ 1419,-***

SCHOKOLADE
CHOCOLATE



B

A

Made in Europe

C

Schokoladenschmelzer
Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar • mit Deckeln • der Boden und die Seiten werden beheizt • Kunststoffgehäuse • trockenbeheizt • 0° bis 46°C regelbar • inkl. GN-Behälter

stainless steel container - removable • with lids • bottom and side of the container are heated • plastic casing • dry-heated • adjustable 0° up to 46°C • incl. GN containers

D

E

A	**1,5 Liter**	GN 1/6 x 100 mm	230 V / 80 W	260 x 225 x 125 mm	2 kg	**05-40813**	**464,-***
B	**4x 1,5 Liter**	4x GN 1/6 x 100 mm	230 V / 320 W	760 x 250 x 130 mm	4,7 kg	**05-40814**	**1040,-***
C	**3,5 Liter**	GN 1/3 x 100 mm	230 V / 80 W	410 x 235 x 140 mm	3 kg	**05-40815**	**581,-***
D	**6 Liter**	GN 1/2 x 100 mm	230 V / 130 W	400 x 315 x 140 mm	5,2 kg	**05-40816**	**697,-***
E	**9 Liter**	GN 2/3 x 100 mm	230 V / 200 W	435 x 385 x 140 mm	6 kg	**05-40817**	**887,-***

TOP PRODUKT

Schokowärmer
Chocolate Warmer

1,8 Liter Inhalt • max. 30° bis 40°C • trockenbeheizt
1.8 liters capacity • max 30 up to 40°C • dry-heated

2 Liter
230 V / 400 W
Ø 170 x h 200 mm
2 kg
Made in Europe
05-40810
435,-*

Marchebanio
Marchebanio

Bain-Marie • inkl. herausnehmbarem Edelstahlbehälter 1/3 GN x 150 mm Tiefe • mit Deckel • Gehäuse Edelstahl

bain marie • incl. removable Stainless steel container 1/3 GN x 150 mm depth • with lid • stainless steel casing

5 Liter
GN 1/3 x 150 mm
230 V / 750 W
415 x 210 x 200 mm
3,5 kg
Made in Europe
05-00320
704,-*

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Sephra CF44RC Transformer | **Sephra CF34R Montezuma** | **Sephra CF27R Aztec** | **Sephra CF23R Cortez**

Sephra Schokobrunnen

Edelstahl • sehr geräuscharmer Direktantrieb • Aufbau geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine • Becken für eine einfache Reinigung entnehmbar • QuickSet Aufbausystem • elektronische Temperatursteuerung • inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox (Model CF27R, CF34R und CF44RC mit 2 separaten Boxen für Basis und Turm)

Sephra CF44RC Transformer: Modularer Aufbau mit 86 cm oder sogar 112 cm. So bietet die Krönung unseres Sortiments von Sephra den Blickfang für alle großen Events. **Sephra CF34R Montezuma:** Besonders vielseitig einsetzbares Modell für alle Gelegenheiten. **Sephra CF27R Aztec:** Perfekt für kleine bis mittlere Veranstaltungen. Bei größeren Events die ideale Ergänzung, um verschiedene Schokoladensorten anzubieten. **Sephra CF23R Cortez:** Ideal für den mobilen Einsatz von Catering und Partyservice oder für Stände auf Märkten. Auch für kleine Events oder als Akzent zu größeren Brunnen.

Sephra Chocolate Fountains

stainless steel • very silent direct drive • tower and tiers suitable for cleaning in the dishwasher • basin removable for an easy cleaning • QuickSet assembly • electronic temperature control • incl. double-wall polymer travel case (model CF27R, CF34R und CF44RC with 2 separate cases for base and tiers)

Sephra CF44RC Transformer: *Modular structure with 86 cm or even 112 cm height. The biggest premium fountain completes our Sephra range and is dedicated for the use at large luxury events.* **Sephra CF34R Montezuma:** *Very versatile model for all occasions.* **Sephra CF27R Aztec:** *Perfect for small and medium events. At larger occasions the ideal addition to offer different kinds of chocolate.* **Sephra CF23R Cortez:** *Ideal for the mobile catering business or for stands on markets and festivals. Suitable for small events or in contrast to to larger chocolate fountains.*

	Kapazität *capacity*					#	€
CF44RC Transformer	6,3 - 10 kg	150-250 Gäste | *guests*	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860/1120 mm	47 kg	**05-51023**	**7648,-*** ▲
CF34R Montezuma	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste | *guests*	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	**05-51022**	**6628,-*** ▲
CF27R Aztec	2,7 - 5 kg	75-150 Gäste | *guests*	230 V / 510 W	Ø 380 x h 690 mm	24,3 kg	**05-51021**	**4894,-*** ▲
CF23R Cortez	2 - 3 kg	50-75 Gäste | *guests*	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	**05-51020**	**3099,-*** ▲

Hygiene- und Windschutz
Hygienic and Wind Protection

perfekt für den Einsatz draußen • 360° Schutz • magnetisch schließende Tür • Acrylglas

perfectly suitable for outdoor application • 360° protection • magnetic closing door • acrylic glass



	#	€
CF23R	**06-51020**	**669,-*** ▲
CF27R	**06-51021**	**744,-*** ▲
CF34R/44RC	**06-51022**	**1133,-*** ▲

WEIHNACHTSMARKT
CHRISTMAS MARKET



Knödeldämpfer
Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 gelochte Zwischenböden • für ca. 25 Knödel • Aufheizzeit ca. 10 Min. bei Stufe 10 • Garzeit ca. 20-30 Min. bei Stufe 6 • leicht zur Reinigung zerlegbar

adjustable 30° up to 110°C • glazed from 3 sides • water tap • 5 perforated trays • for approx. 25 dumplings • time to heat up approx. 10 min. at level 10 • cooking time approx. 20-30 min. at level 6 • easy dismountable for cleaning

230 V / 1,8 kW | 400 x 400 x 680 mm | 26 kg *

Made in Germany | **00-51403** | **2761,-***

TOP PRODUKT



Made in Europe

TopShot

exaktes Dosieren von 2 cl • Dosieren in hoher Taktfolge: Nur 5 Sekunden pro Shot (bei 18°C, bei Minusgraden ca. 7-9 Sekunden) • ideal für heiße Schnäpse und Liköre wie Eierlikör, Heiße Witwe, Slibowitz, Marillen-, Bratapfel- und Kirschliköre oder Wein- und Whiskyliköre • 1,5 Liter Fassungsvermögen • kompakt und platzsparend • flexible Temperatureinstellung bis ca. 65°C • Schnell einsatzbereit: Nur ca. 2 Minuten Vorheizzeit • Durchlauferhitzer: Das Getränk wird erst beim Zapfen erhitzt, der Behälter bleibt kalt • optional ohne Standfuß einsetzbar: Befestigung an Theke möglich • Gehäuse und Standfuß aus poliertem Aluminium, rot eloxiert

precise dosage of 2 cl • high-speed dosing: Only 5 seconds per shot (at 18°C, at sub-zero temperatures approx. 7-9 seconds) • ideal for hot liqueurs and spirits such as eggnog, slivovitz, apricot liqueurs, cherry liqueurs or wine and whisky liqueurs • capacity of 1.5 liters • compact and space-saving • flexible temperature setting up to approx. 65°C • quickly ready for use: Only approx. 2 minutes preheating time • flow heater: The beverage is only heated when it is tapped, the container remains cold • optionally usable without stand: Mounting to counter edge possible • housing and base made of polished aluminum, red anodized

1,5 Liter | 230 V / 1,65 kW | 9,1 kg

120 x 195 x 605 mm | **05-70338** | **1691,-*** ▲

Es gibt Eierlikör, der beim schnellen Erhitzen andickt. Sollte dies geschehen, probieren Sie eine andere Marke. Mit den meisten Sorten gibt es keine Probleme. Verwenden Sie nur dünnflüssigen Eierlikör! Es kann keine Gewährleistung für die Kompatibilität mit allen Eierlikören gegeben werden.

There are some eggnogs that may thicken through the quick heating up. If this happens, try another brand. With the most brands there are no issues. Use only low-viscosity eggnog! We can not give a guarantee for the compatibility with all liqueurs.

Dosiereinheit für 4 cl
Dosing Unit for 4 cl

06-70338-00

41,-* ▲



Pflegeset | ***Maintenance Kit***

Pflegeanleitung • 3 Bürsten • 8 EPDM O-Ring-Dichtungen • 2 Überlaufdichtungen • 2 Spritzen zum Spülen der Kanäle • 1 Winkelschraubendreher

manual • 3 brushes • 8 EPDM ring sealings • 2 overflow sealings • 2 syringes for flushing the pipes • 1 offset screwdriver

06-70338-02 | **121,-*** ▲

Flaschenadapter
Bottle Adapter

Likörflaschen mit einem PP 31,5 Schraubverschlus können direkt auf den Portionierer gesetzt werden

Liquor bottles with a PP 31.5 closure can be placed directly onto the dispenser

06-70338-03 | **98,-*** ▲



Neumärker®
since 1894

Chocolady

Für heiße Schokolade • Patentierter Antihaft-Behälter • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • Das Rührwerk gewährleistet eine gleichmäßige Konsistenz und verhindert das Absetzen von Teilen • Wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige für eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen von Getränken • Sicherheitssystem bei Wassermangel • Thermostatische Regelung • Verstopfungssicherer Spezialhahn • Verbesserte Dichtung und stabilere Verschlusshebel • Große Tropfschale mit Füllstandanzeiger • Rutschfeste Füße

For hot chocolate • Patented non-stick container • Single parts removable for easy cleaning • The stirrer ensures a uniform, lump-free consistency • Heat-insulated bain marie with filling level indicator for an even heat distribution prevents a scorching of beverages • Safety system at water shortage • Thermostatic temperature control • Special anti-clogging tap • Improved gasket and stronger snap closures • Large drip tray with filling level indicator • Non-slip feet



5 Liter	***5 liters***	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 470 mm	9 kg	**05-70094**	**783,-***
10 Liter	***10 liters***	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	**05-70095**	**821,-***

Made in Europe



Made in Germany

Glühweinfass

Mulled Wine Barrel

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • mit 2 Zapfhähnen • Kunststoffgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • *with electric pump • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping achievment • ready to use after 5 min. • with integrated pump • incl. beverage hoses and stand pipes • with 2 taps • plastic casing*

100 Liter/h
400 V / 9 kW
308 x 580 x 445 mm
30 kg ✱
00-70350
2983,-*

✱ s.Frachtkosten (Seite 205) | *transport by carrier*

*Preisänderungen gemäß Seite 2 vorbehalten | **Price changes reserved according to page 2*

GLÜHWEIN
MULLED WINE



Made in Germany

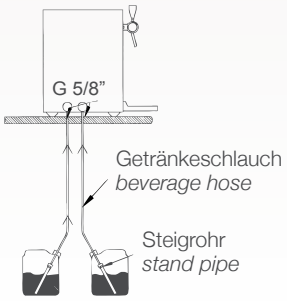
Unsere Nr.1 für Glühwein
bis zu 500 Portionen à 200 ml pro Stunde



Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer
Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer • Regler 35°-85°C • Zapfbereit in 5 Min. • Mit integrierter Förderpumpe • Inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • Weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Wir empfehlen den Einsatz von Siebhülsen auf den Ansaugrohren, die das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe verhindern. Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer des Gerätes verlängert. • 1 Siebhülse pro Leitung enthalten

mulled wine flow heater • Thermostat 35°-85°C • Ready to use after 5 min. • With integrated pump • Incl. beverage hoses and stand pipes • Claret red powder-coated stainless steel casing • With electric pump • Drip tray • We recommend the use of filter sleeves on the beverage pipes to prevent solid particles from entering the pump. The pumps are protected from damage and the service life of the unit is extended. • 1 filter sleeve per line included



A Heiße Spitze I	***Hot Point I***	30 Liter/h	230 V / 3 kW	205 x 520 x 465 mm	22 kg ✱	**00-70359**	**2342,-***
B Heiße Spitze II	***Hot Point II***	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg ✱	**00-70342K**	**3156,-***
C Heiße Spitze III	***Hot Point III***	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg ✱	**00-70344K**	**3533,-***



Siebhülse für Glühweindurchlauferhitzer
Filter Sleeve for mulled wine flow heater

Die Siebhülse filtert beim Ansaugen Partikel aus dem Getränk • Das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe der Durchlauferhitzer wird verhindert • Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer der Geräte verlängert • **Pro Getränkeleitung wird eine Siebhülse benötigt** • Die Siebhülse wird einfach an jedem Ansaugrohr befestigt • Lieferumfang: Siebhülse, Schlauchklemme, 2 Dichtungsringe (1x Ersatz)

The sleeve filters particles out of beverages during suction • The filter prevents the intrusion of solid particles into the pump of the flow heater • The pumps are protected from damage and the service life of the appliances is extended • **One filter is required for each beverage pipe** • *The sleeve is simply attached onto each pipe • Scope of delivery: filter sleeve, hose clamp, 2 sealing rings (1x replacement)*

1 Stück / *1 piece* | # **9-70340-19** | € **17,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Heiße Spitze Evo
Hot Point Evo

Bis zu 3 Getränke mit jeweils 3 unterschiedlichen Portionsgrößen programmierbar (z.B. 280 ml Glühwein mit 2 cl Schuss Amaretto). Genaues Monitoring: Wieviel wurde verkauft, wie viel wurde ausgeschenkt?

Up to 3 various drinks with 3 different portion sizes each programmable (280 ml mulled wine with 2 cl extra amaretto e.g.). Precise monitoring: How much was sold, how much was served?



Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • 3 Getränkeleitungen mit je 3 programmierbaren Portionsgrößen • genaue Portionierung fest vordefinierter Mengen • Farbdisplay mit Touch-Funktion (zur Anzeige und Einstellung) • erweiterte Informationen für Betreiber (Portionszähler, Fehlerspeicher, u.a.) • prozessorgesteuerte Temperaturregelung (einheitliche Soll-Temperatur individuell einstellbar) • Einstellung von Pumpengeschwindigkeit und Zapfleistung • geeignet für Glühwein, Kakao von Naarmann, Jagertee, Tee, Julischka... • höhenverstellbare Tropfschale • Temperaturbereich 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse • Wir empfehlen den Einsatz von Siebhülsen auf den Ansaugrohren, die das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe verhindern. Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer des Gerätes verlängert. • 3 Siebhülsen enthalten

mulled wine flow heater with heated taps • 3 beverage lines with 3 programmable portion sizes each • precise dispensing of predefined amounts • colour display with touch function (display and settings) • extended information for operators (portion counter, fault memory, etc.) • processor-controlled temperature control (uniform set temperature individually adjustable) • adjustment of pump speed and dispensing • suitable for mulled wine, Naarmann hot chocolate, Jagertee, tea, Julischka ... • height-adjustable drip tray • temperature range 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • ruby red powder-coated stainless steel casing • We recommend the use of filter sleeves on the beverage pipes to prevent solid particles from entering the pump. The pumps are protected from damage and the service life of the unit is extended. • 3 filter sleeves included

Heiße Spitze Evo	***Hot Point Evo***	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 515 x 490 mm	30 kg ✱	**00-70357**	**5999,-***

Reinigungsmittel Profi
Cleaning Agent Fit

Zur 7-14 tägigen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank alkoholhaltiger Getränke (Glühwein, Jagertee u.a.) • Zur täglichen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank milch- und eiweißhaltiger Getränke (z.B. Kakao) • Entspricht DIN 6650-6 • Inhalt 50 Portionsbeutel • Für alle Heiße Spitze Geräte • Die Reiniger für die Heiße Spitze werden mit Wasser angemischt und bei geringster Temperatureinstellung wie ein Getränk über die Pumpen angesaugt. Nach der Einwirkzeit von 15-20 Minuten ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min. 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist.

For the cleaning and desinfection every 7-14 days when used to serve alcohol-containing beverages (mulled wine, Jagertee e.g.) • For the daily cleaning and desinfection when used to serve milk and protein containing beverages (hot chocolate e.g.) • In accordance to DIN 6650-6 • Contains 50 portions • For all Hot Point units • The cleaning agents for the Hot Point are mixed with water and pumped like a drink into the unit. After the reaction time of 15-20 minutes, the system must be rinsed with drinking water (min. 5 l per line) until the cleaning agent is completely removed.

50 Portionen | **01-70344K-02** | **119,-*** ▲

HEIßGETRÄNKE
HOT BEVERAGES



Profi-Milchaufschäumer
Professional Milk Frother

Thermobloc-Element: kontinuierlicher Dampf wird durch genug Leistung erzeugt, um Milch in ca. 1 Minute aufzuschäumen • 1 Liter Wasserbehälter • leistungsstarke Pumpe für starke Dampfentwicklung • Kontrollleuchten • Entkalkungsfunktion • Wasserfilter • Wassermangelanzeige • inkl. Milchkanne • inkl. Thermometer • Tropfschale

Thermobloc element: continuous steam provides power to heat milk in approx. 1 minute • 1 liter water container • powerful pump for plentiful steam • pilot lights • descale function • water filter • low water indicator • incl. milk jug • inkl. thermometer • drip tray



1 Liter | 230 V / 1,45 kW | 5,6 kg
140 x 310 x 345 mm | **05-70252** | **589,-***

Ersatz-Wasserfilter 6 Stk. **06-70252-00**
Spare Water Filters 6 pcs **55,-*** ▲



Induktions-Milchaufschäumer
Induction Milk Frother

in 80-90 Sekunden heiße, cremige oder fest aufgeschäumte Milch • 3 Temperaturstufen (kalt, 65°C, 70°C) • inkl. 1 Mixscheibe für Mikromilchschaum und 2 Scheiben für festen Schaum • Mixer werden magnetisch ohne Achse durch den Kannenboden angetrieben (leichte Reinigung und absolute Dichte) • Induktion mit Kontaktschalter für Kanne und automatischer Abschaltung (verhindert Anbrennen der Milch) • für 150-400 ml Milch • kein Vorwärmen der Milch notwendig • Edelstahl mit Kunststoffdeckel • Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschinengeeignet

80-90 seconds for hot, creamy or stiff milk froth • 3 temperature levels (cold, 65°C, 70°C) • incl. 1 mixer for fine-pored milk froth and 2 mixers for stiff froth • mixers are driven magnetically without a spindle through jug bottom (easy cleaning and absolutely leak-save) • induction with contact switch for jug and automatic shutoff (prevents the milk from burning) • for 150-400 ml milk • no preheating of the milk neccessary • stainless steel with plastic lid • jug, lid and mixers suitable for dishwasher cleaning

150-400 ml | 230 V / 600 W | 1 kg
125 x 150 x 180 mm | **00-70256** | **131,-***

Isolierkanne
Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff

2 liters capacity • stainless steel and plastic



2 Liter
01-70272 **54,-***

Iso-Dispenser
Iso Dispenser

für Heiß- und Kaltgetränke • Gehäuse aus Edelstahl • Deckel und Füße aus Kunststoff schwarz • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe

For hot and cold drinks • Stainless steel casing • Black plastic lid and feet • Capacity 9 liters • For cups up to 95 mm height



9 Liter
00-70249N **63,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

SELF SERVICE

Glühwein- und Heißwasserkessel
Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit für 9 Liter ca. 25 Minuten, für 18 Liter ca. 55 Minuten • Stufenlos regelbar 30-99 °C • Trockenkochschutz • Edelstahl • Für Selbstbedienung geeignet

Heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • Heating-up for 9 liters approx. 25 minutes, for 18 liters approx. 55 minutes • Continuously adjustable up to 30-99 °C • Running dry protection • Stainless steel • Suitable for self-service

9 Liter	230 V / 2,2 kW	340 x 227 x 468 mm	3,1 kg	**05-10548N**	**152,-***
18 Liter	230 V / 2,2 kW	387 x 267 x 595 mm	3,9 kg	**05-10547N**	**257,-***

Samoware
Samowars

Hochwertiger Edelstahl • Großer Wasserbehälter mit Ablasshahn und abnehmbares Kännchen für Teekonzentrat • 1 Heizspirale zum schnellen Aufheizen und 1 zusätzliche Heizspirale für die energiesparende Warmhaltefunktion • Automatisches Umschalten auf Warmhaltefunktion beim Erreichen des Siedepunktes • Stufenlos regulierbares und energiesparendes Thermostat • Überhitzungsschutz • Ablasshahn mit Kalkfilter • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden • Inkl. Teesieb

High quality stainless steel • Big water container with tap and removable tea pot for tea concentrate • 1 heating coil for quick heating up and 1 additional heating coil for the energy-saving warm-keeping mode • Automatic switch to warm-keeping mode when reaching the boiling point • Continuously adjustable and energy-saving thermostat • Overheating protection • Tap with anti-scale filter • The strength of the tea can be prepared individually • Incl. tea strainer

Samowar Rebecca	5 Liter + 1,3 Liter	230 V / 1,3 kW + 0,5 kW	370 x 280 x 600 mm	4,8 kg	**00-10132**	**837,-***
Samowar Royal	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,2 kg	**00-10122**	**2291,-***

Santos On-Demand Silent Coffee Grinder #55

Automatische Mühle mit Portionierer für Siebträger • Perfekt für traditionelle Espresso-Maschinen mit 1, 2 oder 3 Brühgruppen • Bei Bedarf immer frisch gemahlen • Vollautomatisch: Die genaue Kaffeemenge für 1 oder 2 Espressi wird direkt ausgegeben, wenn der Filterhalter erkannt wird • Schnell: Ausgabe von 1 Dosis in weniger als 1 Sekunde • Hochqualitative Mahlscheiben Ø 63,5 mm • Äußerst Geräuscharmer Betrieb mit nur 63 dB • Zuverlässiger Induktionsmotor, der auch intensiver gewerblicher Anwendung gewachsen ist • Fülltrichter für ca. 1 kg Kaffeebohnen • Gehäuse lackierter Aluguss • Inkl. 3 Tamper für Siebträger Ø 53, 55 und 57 mm • Durchschnittliche Leistung ca. 25 kg/Stunde

Automatic grinder with portioner for portafilters • Perfect for traditional espresso machines with 1, 2 or 3 brewing groups • Coffee is always freshly ground when needed • Fully automatic: The exact amount of coffee for 1 or 2 espressos is dispensed directly when the filter holder is detected • Fast: Dispenses 1 portion in less than 1 second • High-quality grinding disks Ø 63.5 mm • Extremely quiet operation at only 63 dB • Reliable induction motor that can withstand intensive commercial use • Hopper for approx. 1 kg coffee beans • Painted cast aluminium housing • Incl. 3 tampers for portafilters Ø 53, 55 and 57 mm • Average output approx. 25 kg/hour

230 V / 1,1 kW | 198 x 397 x 577 mm | 15 kg

05-70267 | **1713,-***

Made in Europe



GETRÄNKESPENDER
DRINK DISPENSERS



Glühwein- und Heißwasserkessel Modern Winter
Mulled Wine and Hot Water Kettle Modern Winter

Mattschwarz beschichtetes Edelstahlgehäuse • Stilvolle Polypropylen-Griffe und Deckel • Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas • Magnetisch befestigte Auffangwanne: Kann ohne Anheben oder Verschütten entfernt werden • Zum Erhitzen und Warmhalten • Die Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Aufheizvorgangs oder die Notwendigkeit einer Entkalkung

Matt black coated stainless steel body • Stylish polypropylene handles and lid • Unique drip-free faucet design with integrated measuring glass • Magnetically attached drip tray: Removal without lifting or spilling • For heating and keeping warm • The pilot light indicates the end of the heating process or the need for descaling





SELF SERVICE

9 Liter	230 V / 950 W	307 x 330 x 450 mm	2,4 kg	**05-10549N**	**196,-***
16 Liter	230 V / 1,65 kW	357 x 380 x 502 mm	3,2 kg	**05-10550N**	**289,-***



SELF SERVICE

Glühwein- und Heißwasserkessel
Mulled Wine and Hot Water Kettle

30 Liter Inhalt • Edelstahltopf • Boden, Hahn und Griffe hochwertiger Kunststoff • Glasdeckel • Temperatur 30° - 110°C • inkl. einsetzbarem Bodenrost für die Verwendung als Einkochtopf • Warmhaltedeckel nicht im Lieferumfang enthalten

30 liters capacity • stainless steel pot • bottom, tap and handles high quality plastic • glass lid • temperature 30° - 110°C • incl. grid to insert as bottom for glasses when used as boiling water canner • cup warming lid not included

30 Liter | Ø 450 x h 520 mm | 6,1 kg
230 V / 1,8 kW | **00-70447** | **272,-***

Warmhaltedeckel für Tassen für ca. 10-15 Tassen
Cup Warming Lid *for approx. 10-15 cups*

Ø 400 x h 39 mm | **01-70447-00** | **39,-*** ▲

Optional mit praktischem Warmhaltedeckel

Optional with convenient cup warming lid



Neumärker®
since 1894

Made in Europe

Drink Cooler

Geeignet für fast alle Kaltgetränke ohne Kohlensäure • Ideal für Getränke, die mit Flüssigkonzentrat oder Pulverkonzentrat hergestellt werden • Besonders platzsparend, perfekt für kleine Verkaufsräume, Marktstände oder LEH • Vertikale Lüftung: Es muss kein seitlicher Abstand zu anderen Geräten eingehalten werden • Hohes Fassungsvermögen: Ein Vorratsbehälter mit 12 Litern ergibt 48 Portionen je 250 ml • Kühltemperatur der Getränke 5°C • Umgebungstemperatur min. 16°C bis max. 32°C • 2 Funktionsmodi: Rührwerk und Kühlung oder nur Rührwerk • Zum Kalthalten bereits gekühlter Getränke, nicht für das Herunterkühlen geeignet • Füllmenge des Behälter: Minimum 5 Liter / Optimum 12 Liter / Maximum 19 Liter • Smart Tap: Aktivierung durch Ziehen oder Drücken • Leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Höhe unter dem Zapfhahn ca. 350 mm • Kühlmittel R134a

Suitable for almost all non-carbonated cold drinks • Perfect for drinks made with liquid concentrate or powder concentrate • Particularly space-saving, perfect for small sales rooms, market stalls or food retailers • Vertical ventilation: no need to maintain a lateral distance from other appliances • Large capacity: A 12 liters container makes 48 cups of 250 ml • Cooling temperature of beverages 5°C • Ambient temperature min. 16°C to max. 32°C • 2 function modes: Agitator and cooling or agitator only • For keeping already chilled drinks cold, not suitable for cooling down • Container capacity: Minimum 5 liters / Optimum 12 liters / Maximum 19 liters • Smart Tap: Activated by pulling or pushing • Easily removable taps for easy cleaning • Height under the tap approx. 350 mm • Coolant R134a

					#	€
Drink Cooler I	1x 12 Liter	230 V / 170 W	215 x 600 x 850 mm	17 kg ✱	**05-10127**	**1732,-***
Drink Cooler II	2x 12 Liter	230 V / 180 W	430 x 600 x 850 mm	26 kg ✱	**05-10128**	**2872,-***
Drink Cooler III	3x 12 Liter	230 V / 220 W	650 x 600 x 850 mm	32 kg ✱	**05-10129**	**3665,-***

Drink Magic

abnehmbarer Acrylbehälter • Rührwerk herausnehmbar • Ein-/Ausschalter für Kühlung und Rührwerk • Tropfschale herausnehmbar • für Milch, Saft, Ayran, Eistee und viele andere Getränke • Zapfhahn für Fruchtfleisch-Säfte geeignet

removable acrylic container • stirrer removable • on/off switch for cooling and stirrer • drip tray removable • for milk, juice, ayran, ice tea and many other beverages • tap suitable for the natural pulp of fruits in juices

Made in Europe

				#	€
12 Liter	230 V / 150 W	310 x 370 x 700 mm	16,3 kg ✱	**05-10197**	**1374,-***
20 Liter	230 V / 160 W	310 x 370 x 710 mm	16,6 kg ✱	**05-10198**	**1413,-***

ENTSAFTER
JUICERS



Made in Europe

Orangensaftpresse SB Naranja
Automatischer Orangen-Entsafter für Selbstbedienung

Orange Juicer SB Naranja
Automatic Orange Juicer for Self-Service

Kompakte SB-Lösung für das Abfüllen von frisch gepressten Orangensaft: Selbstbedienung für Ihre Kunden. Ideal für Lebensmittelmärkte • Automatisches Starten und Stoppen des Entsaftens durch Bedinung des Zapfhahns • Unterbau für Abfalleimer • Durch Abfallschächte werden die Schalen der gepressten Orangen in den Unterbau geführt • Platzsparend und sauber • Gehäuse Edelstahl • Vorratsbehälter für ca. 12 kg Orangen • automatische Abschaltsensoren • Orangen-Ø bis 80 mm • optionales Flaschenregal nicht im Lieferumfang enthalten

Compact self-service solution for filling freshly squeezed orange juice: Self-service for your customers. Ideal for food markets • Automatic start and stop of juicing by operating the tap • Base for waste • Waste chutes transport the peels of the squeezed oranges into the base • Space-saving and clean • Stainless steel casing • Storage container for approx. 12 kg oranges • Sensors for automatic switch-off • Orange Ø up to 80 mm • Optional bottle rack not included

20-25 Orangen / Minute | 230 V / 460 W | 95 kg *

580 x 750 x 1620 mm | # **05-70202** | € **6874,-***



SELF SERVICE

Flaschenregal
Bottle Rack

Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen. Abmessungen der Böden: 370 x 360 mm.

Ideal for self-service and for filling PET bottles. Dimensions of the shelves: 370 x 360 mm.

06-70202 | € **545,-***

Automatische Orangenpresse Ministar
Automatic Orange Juicer Ministar

Äußerst platzsparend: Die perfekte Lösung für frisch gepressten Orangensaft in Bars, Cafés, and Buffets oder in kleinen Gastronomien mit wenig Platz. Für SB-Betrieb geeignet • Mit einer Grundfläche von nur 29 x 36 cm auch für kleine Räume geeignet • Gehäuse Edelstahl • Abfallbehälter 7 Liter • Zufuhrschacht fasst 3 Orangen • Zählwerk • Ein-/Ausschalter • automatische Abschaltsensoren • Orangen-Ø bis 70 mm

Very space-saving: The perfect solution for freshly squeezed orange juice in bars, cafés, at buffets and in small restaurants with little space. Suitable for self-service • With a floor space of only 29 x 36 cm suitable for small rooms • Stainless steel casing • 7 liters waste bin • Feeder pipe for up to 3 oranges • Oranges counter • Sensors for automatic switch-off • For oranges Ø up to 70 mm

10-12 Orangen / Minute | 230 V / 125 W | 27 kg *

290 x 360 x 725 mm | # **05-70184** | € **2924,-***

Made in Europe

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68
Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalentsafter: leistungsstärker, robuster und leichter zu reinigen • bis zu 140 Liter/Std. • extra weiter Zuführschacht Ø 79,5 mm • Edelstahlmesser • Ausgießer in 228 mm Höhe für Gläser und Kannen • patentiertes Ezy-Clean-System II: schnell zur Reinigung zerlegbare Einzelteile sitzen absolut dicht • Zentrifugalkorb mit Ø 0,5 mm-Perforation • Metallgehäuse aus Edelstahl und Aluminium • alle mit Nahrungsmittel in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl • Motor extrem leise • patentiertes System zum Ver- und Entriegeln schaltet automatisch zur Sicherheit die Stromzufuhr ab und bremst den Motor

further developement of the known centrifugal juicer: more powerful, more robust and easier to clean • up to 140 liters/h • extra wide feeding chute Ø 79.5 mm • stainless steel blade • drain in 228 mm height for glasses and jugs • patent-protected Ezy Clean System II: easy to demount parts fit absolutely not to leak out • centrifugal basket with Ø 0.5 mm perforation • body completely stainless steel and aluminium • all parts in contact with food are stainless steel made • motor extremely silent • patent-protected locking/unlocking system cuts the electric off and breaks the motor for your safety

230 V / 1,3 kW | 330 x 562 x 606 mm | 25 kg ✱

Made in Europe | **05-70290N** | **4008,-***





Manuelle Orangenpresse
Manual Orange Juicer

mit hochwertigem Scharnierdrucksystem • stabiler Fuß auf enthaltener Kunststoffplatte fixierbar • einfache Reinigung • auswechselbarer Formring aus schlagfestem Kunststoff

with high-grade hinged pressure system • solid base can be screwd onto included plastic board • easy cleaning • replaceable ring made of special impact-proof plastic

250 x 560 x 545/835 mm | 4,85 kg

05-90107 | **498,-***

NEU NEW

Juice Maker

Hochgeschwindigkeitsmotor: 2800 U/Min. • Hohe Kapazität: Bis zu 100 Liter Saft pro Stunde • Großer Tresterbehälter: 4,4 Liter Fassungsvermögen • Für weiches und hartes Obst oder Gemüse wie Äpfel, Karotten und Sellerie bis hin zu Pfirsich, Ananas und Melonen. Auch geeignet zur Zubereitung von Sojamilch, Reismilch und Nussmilch • Einfache Reinigung der Einzelteile • Sicherheitsriegel und Überhitzungsschutz • Schutzklasse I / Wasserdichtigkeitsschutz IPX1

Powerful high-speed motor: 2800 rpm • High capacity: production of up to 100 litres of juice per hour • Large pulp container: 4.4 liters capacity • For soft and hard fruit or vegetables such as apples, carrots and celery to peaches, pineapples and melons. Also suitable for preparing soy milk, rice milk and nut milk • Easy cleaning of the individual parts • Safety lock and Overheating protection • Protection class I IPX1 waterproof protection

230 V / 500 W | 233 x 416 x 493 mm | 8,7 kg

05-70194 | **599,-***

MIXER & BLENDER

MIXERS & BLENDERS





Santos Brushless Blender #62

Äußerst geräuscharmer Betrieb mit nur 62 dB durch schalldämmende Schutzhaube, bürstenlosen Motor und Spezial-Pad unterhalb des Mixbehälters • Wechselnde Drehrichtung für noch bessere Leistung bei Eis und gefrorenen Früchten • Wartungsfreier Bürstenloser Motor mit besonders langer Lebensdauer und exzellenter Energieeffizienz • Ideal für Obst- und Gemüse-Smoothies, Milchshakes, Cocktails, Desserts, Frozen Coffee sowie das Zerstoßen von Eis • Direkte elektronische Steuerung des Motors: Hohe Leistung ohne Energieverluste • Einfach zu reinigendes, kratzfestes Bedienfeld • 30 vorprogrammierte Arbeitszyklen • Mehrstufige Programmierung individueller Zubereitungsschritte • Variable Geschwindigkeit 2500 U/Min bis 15000 U/Min. • Mixbehälter 1,4 Liter

Extremely quiet operation with only 62 dB due to sound-absorbing protective cover, brushless motor and special pad underneath the blender jar • Alternating direction of rotation for even better performance with ice and frozen fruits • Maintenance-free brushless motor with particularly long service-free life and excellent energy efficiency • Ideal for fruit and vegetable smoothies, milkshakes, cocktails, desserts, frozen coffee as well as crushing ice • Direct electronic control of the motor: High performance without energy loss • Easy-to-clean, scratch-resistant control panel • 30 pre-programmed work cycles • Multi-step programming of individual preparation steps • Variable speed 2500 rpm to 15000 rpm • Blender jar 1.4 liters

230 V / 3 kW | 200 x 247 x 440 mm | 9,4 kg

**05-70770** | **€** **2235,-***

Made in Europe

Santos Bar Blender #33

1,25 Liter Kunststoffaufsatz • 12.000/16.000 U/Min. • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar • spezielle Gleitlager

1.25 liters polycarbonate container • 12000/16000 rpm • easy dismountable for cleaning • special bush bearings

230 V / 600 W | 180 x 180 x 420 mm | 2,5 kg

		#	€
Anthrazit	*Anthracite*	**05-70768**	**550,-***
Chrom	*Chrome*	**05-70769**	**637,-***



Made in Europe



TOP PRODUKT

Santos Getränkemixer #54

Santos Drink Mixer #54

inkl. 2 Becher (1x Kunststoff + 1x Edelstahl) • Becher-Inhalt 675 ml • 8.000 bis 16.000 U/Min. • langlebiges Lager • belüfteter und überlastungsgeschützter Motor • Bechererkennung • inkl. 3 einfach zu wechselnde Rührer • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar

incl. 2 cups (1x plastic + 1x stainless steel) • 675 ml cup capacity • 8000 to 16000 rpm • long lasting bearing • ventilated and overload protected motor • cup detection • incl. 3 easy changeable agitators • easy dismountable for cleaning

230 V / 120 W | 182 x 186 x 530 mm | 6 kg

		#	€
Schwarz	*Black*	**05-70764**	**660,-***
Gelb	*Yellow*	**05-70765**	**611,-***

Made in Europe



Neumärker®
since 1894

Made in Europe

Santos Brushless Blender #66

Der leiseste Mixer ohne Schallschutzhaube auf dem Markt • Ideal für Smoothies, Cocktails, Milchshakes, Frozen Coffee • Höchste Sicherheit durch automatische Abschaltung beim Entfernen des Behälters und sogar bei Deckelöffnung • Titanbeschichtete Klinge für Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit • Wechselseitig rotierendes Messer optimiert die sekundenschnelle Zerkleinerung von Eiswürfeln, Nüssen und gefrorenen Früchten • 9 vorinstallierte Programmabläufe ermöglichen variables Mixen mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten • Drehzahl 0 - 8.000 U/Min • Besonders geräuscharm und energieeffizient durch bürstenlosen, leistungsstarken Motor • Flexibler Deckel passt sich perfekt an den Behälter an und schließt dicht • Benutzerfreundliches Touchpad-Bedienfeld • Mixbehälter 2,4 Liter Gesamtvolumen, 1,4 Liter max. Füllhöhe bei Betrieb

The quietest blender on the market without noise protection cover • Ideal for smoothies, cocktails, milkshakes, frozen coffee • Maximum safety thanks to automatic shut-off when the container is removed and even when the lid is opened • Titanium-coated blade for durability and resistance • Alternately rotating blade optimizes the shredding of ice cubes, nuts and frozen fruits in seconds • 9 pre-installed program sequences enable variable blending at different speeds • Speed 0 - 8. 000 rpm • Particularly quiet and energy-efficient thanks to brushless, powerful motor • Flexible lid fits perfectly to the container and closes tightly • User-friendly touchpad control panel • Blender jug 2.4 liter total volume, 1.4 liter max. fill level during use

230 V / 1 kW | 197 x 233 x 393 mm | 6,2 kg

 # 05-70771 | **€ 1707,-***





Santosafe Blender #37

4 Liter Kunststoffaufsatz • stufenloser Geschwindigkeitsregler von 500 bis 18.000 U/Min. • prozessorgesteuerte Geschwindigkeit • Überhitzungs- und Blockierschutz • zur Reinigung leicht demontierbar • Hochleistungsmotor • auch für Eiswürfel geeignet • spezielle Gleitlager • patentiertes Verschlusssystem

4 liters polycarbonate container • infinitely variable speed control from 500 to 18000 rpm • processor controlled speed • overheating and blocking protection • easy dismountable for cleaning • heavy duty motor • special bush bearings • also suitable for ice cubes • patented locking system for lid and bowl

Made in Europe

230 V / 1,55 kW | 240 x 303 x 590 mm | 11 kg

 # 05-70763N | **€ 1570,-***

Barmixer Touch

Mit schalldämmender Schutzhaube: Bis zu 25% leiser als herkömmliche Mixer • Ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie Zerstoßen von Eis • Austauschbares titanbeschichtetes Edelstahlmesser • Digitales Touch Bedienfeld • 3 Leistungsstufen (8350 U/Min. bis zu 24800 U/Min. ohne Belastung) und Pulsfunktion • Timer • Schutzhaube aus Polycarbonat mit Schutzschalter: Der Mixer arbeitet nur, wenn die Schutzhaube komplett geschlossen ist • Abnehmbare 2,5 Liter-Kanne aus Polycarbonat, temperaturbeständig -40°C bis +90°C, mit Deckel • Überhitzungs- und Überspannungsschutz

With noise protection cover: Up to 25% quieter than conventional blenders • Ideal for chopping fruits and vegetables, preparing smoothies, cocktails, desserts and crushing ice • Exchangeable titanium-coated stainless steel blade • Digital touch control panel • 3 power levels (8350 rpm up to 24800 rpm without load) and pulse function • Timer • Protective cover made of polycarbonate with circuit breaker: The mixer only works when the protective cover is completely closed • Removable 2.5 liter polycarbonate can, temperature resistant -40°C up to +90°C, with lid • Overheating and overvoltage protection

230 V / 1,68 kW | 252 x 258 x 547 mm | 9,7 kg

 # 05-70720 | **€ 762,-***



KALTGETRÄNKE
COLD DRINKS



TOP PRODUKT



Made in Europe

Santos Zitruspresse #11
Santos Lemon Squeezer #11

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Höhe des Ausgiessers 125 mm • inkl. 3 Presskegel • 20-40 Liter/Std.

removable bowl easy to clean • height of the spout 125 mm • incl. 3 removable squeezers • 20-40 liters/hour

230 V / 130 W | 200 x 300 x 350 mm | 5 kg

	#	€
NOVO DeLuxe Chrom	**05-70761**	**715,-***
Classic - since 1954	**05-70766**	**562,-***



Made in Europe

Santos Zitruspresse #70
Santos Lemon Squeezer #70

Behälter abnehmbar • ca. 20 bis 50 Liter/Std. • Höhe des Ausgiessers 220 mm • hervorragend für das Unterstellen einer Karaffe • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels

removable squeezer • approx. 20-50 liters/hour • height of the spout 220 mm • suitable for putting a carafe below • motor starts by pushing down the lid

230 V / 275 W | 240 x 400 x 490 mm | 14 kg

 # 05-70767 | **€ 1353,-***



Made in Europe

Santos Zitruspresse #52c
Santos Lemon Squeezer #52c

inkl. 3 Pressformen • Edelstahl-Auslauf und -Sieb • Spritzschutz Kunststoff • 1.500 U/Min. • 20-40 Liter/Std.

incl. 3 press forms • stainless steel drain and sieve • plastic splash-protection • 1500 rpm • 20-40 liters/hour

230 V / 230 W | 205 x 305 x 490 mm | 10 kg

 # 05-70173 | **€ 1044,-***



Made in Europe

Santos Zitruspresse #10c
Santos Lemon Squeezer #10c

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Gehäuse verchromt • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels • 30 Liter/Std.

removable bowl easy to clean • chromed casing • motor starts by pushing down the lid • 30 liters/hour

230 V / 230 W | 200 x 300 x 390 mm | 9 kg

 # 05-70760 | **€ 1177,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Der richtige Zuckergehalt von Slush ist sehr wichtig! Zucker verhindert das Einfrieren Ihres Erfrischungsgetränks und verhindert so Schäden am Motor des Gerätes!

The correct sugar concentration of slush is very important! Sugar prevents your soft drink from freezing and thus prevents damage to the appliance's motor!

Neumärker® since 1894

Granismart

Extrem kompakt: Eine der kleinsten professionellen Slush-Maschinen weltweit • Elektronisches Thermostat mit automatischer Temperaturregelung • 3 Temperaturstufen: Gefrierfunktion (-3°C) für Slush oder Granita / Kühlfunktion (+3°C) für Erfrischungsgetränke / Rührfunktion ohne Kühlung • Entnehmbare Behälter und Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Integriertes Rührwerk • Kondenswasserablauf • Umweltfreundliches Kältemittel R290

Extremely compact: one of the smallest professional slush machines in the world • Electronic thermostat with automatic temperature control • 3 temperature settings: freezing function (-3°C) for slush or granita / cooling function (+3°C) for beverages / stirring function without cooling • Removable container and taps for easy cleaning • Integrated stirrer • Condensation drain • Environmentally friendly R290

Made in Europe

OPTIMIERT IMPROVED

					#	€
Granismart I	1x 5 Liter	230 V / 300 W	260 x 400 x 630 mm	22 kg ✱	**05-10191A**	**1887,-***
Granismart II	2x 5 Liter	230 V / 560 W	400 x 400 x 630 mm	33 kg ✱	**05-10192A**	**3075,-***
Granismart III	3x 5 Liter	230 V / 700 W	600 x 400 x 630 mm	47 kg ✱	**05-10193A**	**4487,-***

Quick Slush

Elektrische Slush-Maschine für Slush, Granita und Frozen Cocktails • Klimaklasse T: zuverlässiger Einsatz bei bis zu 43°C Umgebungstemperatur • Push-&-Pull-Zapfhähne • Hinterleuchtete Getränkebehälter zur ansprechenden Präsentation • Energiesparender Standby-Modus • Entnehmbare Behälter und Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Optimierter Behälter für bessere Mixergebnisse und leichte Reinigung • Fast-Freeze: Besonders schnelle Kühlung • Mixer und Kühlung separat schaltbar • Kondenswasserablauf • Umweltfreundliches Kältemittel R290

Electric slush machine for slush, granita and frozen cocktails • Climate class T: reliable use at ambient temperatures of up to 43°C • Push & Pull taps • Backlit beverage containers for attractive presentation • Energy-saving standby mode • Removable container and taps for easy cleaning • Optimised containers for better mixing results and easy cleaning • Fast freeze: Particularly fast cooling • Mixer and cooling can be switched separately • Condensation drain • Environmentally friendly refrigerant R290

Made in Europe



NEU NEW



					#	€
Quick Slush II	2x 12 Liter	230 V / 0,8 kW	420 x 520 x 720 mm	45 kg ✱	**05-10120**	**3756,-***
Quick Slush III	3x 12 Liter	230 V / 1,1 kW	620 x 520 x 720 mm	60 kg ✱	**05-10121**	**5061,-***

Zuckerwaage
Hydrometer

Saccharometer (Aräometer) / Dichtemesser • Graduiert in 1000-1400 g/l und in 15-40° Baumé • Aus Glas

Saccharometer / Density meter • Graduated in 1000-1400 g/l and in 15-40° Baumé • Made of glass

 # 00-90279 **€ 19,-* ▲**

Flaschenadapter
Bottle Adapter

Für Granismart. Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen.

For Granismart. Ideal for self-service and for filling PET bottles.

 # 09-10191-98 **€ 32,-* ▲**



✱ s.Frachtkosten (Seite 205) | *transport by carrier*

*Preisänderungen gemäß Seite 2 vorbehalten | *Price changes reserved according to page 2*

EIS
ICE





Eiswürfelbereiter Compact II
Ice Cube Freezer Compact II

Kompaktes Gerät für die Produktion von klaren Eiswürfeln • Ideal für Kleingastronomie oder Thekenbereich • Max. Eisproduktion ca. 15 kg/24 Std. • 24 Eiswürfel je Arbeitsgang • Tankfüllung 2,3 Liter • Bis zu 360 Eiswürfel pro Tankfüllung • Vorratsbehälter für 1 kg Eiswürfel • Gehäuse aus Kunststoff • Mit Wasserablauf • Kühlmittel R600a

Compact device for the production of clear ice cubes • Ideal for small restaurants or counter areas • Max. Ice production approx. 15 kg/24 hours • 24 ice cubes per work step • Tank filling 2.3 liters • Up to 360 ice cubes per tank filling • Storage container for 1 kg ice cubes • Plastic casing • With water outlet • Coolant R600a

ca. 15 kg/24 Std. | 230 V / 240 W | 10,4 kg
290 x 390 x 355 mm | **00-10206N** | **387,-***

Made in Europe

Ice Crusher

Vorratsbehälter Edelstahl 1/3 GN x 150 mm für ca. 3,5 kg Eis • Produktivität ca. 6 kg/Min., 360 kg/Std. • Deckel und Tür mit Mikroschaltern

storage container made of stainless steel 1/3 GN x 150 mm for approx. 3,5 kg ice • productivity approx. 6 kg/min, 360 kg/h • lid and door with micro switches

360 kg / h | 230 V / 200 W | 20 kg *
245 x 430 x 490 mm | **05-70152** | **2570,-***

Ice Crusher

geräuscharm und platzsparend • Edelstahl • Produktivität ca. 60 kg/Std • Vorratsbehälter aus Kunststoff für ca. 1 kg Eis

low-noise and space-saving • stainless steel • productivity approx. 60 kg/h • storage container made of plastic for approx. 1 kg ice

60 kg / h | 230 V / 60 W | 14 kg
173 x 380 x 385 mm | **00-70718** | **936,-***



Neumärker®
since 1894

Made in Europe



Santos Ice Crusher #53

Außergewöhnliche Leistung: Einfache und schnelle Herstellung von 1,2 kg zerstoßenem Eis in 30 Sekunden • Zur Herstellung von feinem oder groben Crushed Eis • Automatik-Modus: Gesamter Behälterinhalt • Manueller Pulse-Mode: So lange die Taste gedrückt wird • Leistungsstarker und leiser Induktionsmotor • Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Deckels • Mit Vor- und Rücklauf • Eisbehälter 190 x 190 x 165 mm

Exceptional performance: Easy and fast production of 1.2 kg of crushed ice in 30 seconds • For making fine or coarse crushed ice • Automatic mode: total container capacity • Manual pulse mode: As long as the button is pressed • Powerful and quiet induction motor • Safety shut-off when lid is opened • With forward and reverse • Ice container 190 x 190 x 165 mm

144 kg / h | 230 V / 130 W | 9,8 kg

236 x 353 x 474 mm | **05-70717** | **1526,-***



Glasfroster

Glass Froster

für das sofortige Frosten von Gläsern aller Art • das optische Highlight für Bars, Clubs und Restaurants • LED-Beleuchtung des Glases im CO2-Nebel während des Schockfrostens als besonderer Show-Effekt • perfekt für Sekt- und Weingläser, für Cocktails wie Daiquiris oder für das Servieren von Wodka, Ouzo und Aquavit • Kühlung von Getränken ohne die Verdünnung durch Schmelzwasser von Eiswürfeln • besonders platzsparend • kein Stromanschluss erforderlich, Betrieb der LEDs mit leicht wechselbarer AA 1,5V Batterie • Anschluss an eine CO2-Flasche mit beiliegendem Schlauch erforderlich • inkl. Schraubzwinge für die Anbringung auf dem Tresen (bis 80 mm) • inkl. Gasschlauch und Anschluss • einsetzbar bei einer Raumtemperatur bis +30°C

for the instant frosting of glasses of any kind • the optical highlight for bars, clubs and restaurant • LED illumination of the glass in the CO2 mist during the frosting as a unique show effect • perfect for champagne and wine glasses, for cocktails like daiquiri or for serving vodka, ouzo and aquavit • cooling drinks without thinning them down with melt water of ice cubes • very space-saving • no power connection needed, LEDs running with AA 1.5V batteries • connection to a CO2 cylinder needed • incl. clamp for the stable fixing on the counter (up to 80 mm) • incl. gas hose and joint • applicable at ambient tempratues up to +30°C

130 x 270 x 410 mm | 2x AA 1,5V | 4,3 kg

05-70155 | **871,-***

EIS
ICE



Eismaschine Retro Gelato 1700
Ice Cream Maker Retro Gelato 1700

Die ideale Eismaschine für kleine Restaurants, Cafés und Bistros, um hausgemachtes Eis als Dessert anzubieten • Langlebige, dreifache Lackierung für Schutz vor Kratzern • Schwungvolle Formen erinnern an das Retro-Design der 1950er-Jahre • Zubereitungszeit ca. 15-25 Min. für 1 kg / 1,5 Liter Eiscreme • Eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl inklusive • Geeignet für die Produktion von Gelato, Sorbets und Frozen Yoghurt in hervorragender Qualität • Die im Deckel integrierte Vorrichtung zur Einstellung der Luftmenge ermöglicht, die Struktur des Speiseeises den Wünschen anzupassen • Automatischer Konservierungsmechanismus nach Abschluss der Zubereitung • 32 U/Min. • DDS Direct drive system • Besonders energieeffizient • Semiprofessionelles Gerät: Nicht für den dauerhaften, gewerblichen Einsatz geeignet

Made in Europe



The ideal ice cream maker for small restaurants, cafés and bistros to offer homemade ice cream as dessert • Triple coating for durability and protection against scratches • Curvy shapes as reminiscent of the 1950s retro design • Preparation time approx. 15-25 minutes for 1 kg / 1.5 liters of ice cream • Built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Suitable for the production of gelato, sorbets and frozen yoghurt in excellent quality • A device integrated in the lid for adjusting the amount of air enables you to adjust the texture of the ice cream to your needs • Automatic conservation mode after preparation is completed • 32 rpm • DDS direct drive system • Particularly energy-efficient • Semi-professional device: Not suitable for permanent commercial use

1 kg / 20 Min. | 1,7 Liter | 230 V / 150 W | **05-90381**
270 x 380 x 245 mm | 11 kg ✱ | Semiprofessionell | **1462,-***

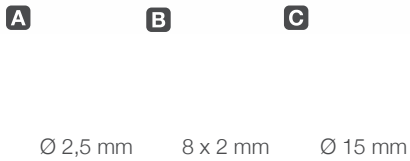
Spaghetti-Eis-Presse
Spaghetti Ice Maker

Zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • Nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb • Bei der Verarbeitung muss auf die Konsistenz des Eis geachtet werden. Handgefertigtes Eis kann im Allgemeinen bei -18° im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Gekauftes Eis muss wahrscheinlich einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Manche Sorten verfestigen sich bei niedrigen Temperaturen stärker als andere. • Es kann durch das Fertigungsverfahren bedingte optische Mängel wie Kratzer auf dem Gehäuse geben. Diese beeinträchtigen in keiner Weise die Funktion und sind kein Reklamationsgrund.

*For preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • Only the insert for spaghetti **A** is included • Aluminium frame • Cups made of special alloy • Lever for rack and pinion drive • The right consistency of the ice cream is important during processing. Handmade ice cream can generally be stored at -18° in the freezer. Bought ice cream will likely need to sit for a few minutes at room temperature. The reaction at low temperatures depends on the used ice cream. • There may be optical defects such as scratches on the housing due to the manufacturing process. These do not affect the function in any way and are not a reason for complaint.*

190 x 280 x 550 mm | 2,5 kg | **05-90498N** | **603,-***

Made in Europe



Einsätze	Inserts	#	€
A Spaghetti	*Spaghetti*	**06-90498-01N**	**119,-*** ▲
B Tagliatelle	*Tagliatelle*	**06-90498-04N**	**119,-*** ▲
C Spargel	*Asparagus*	**06-90498-02N**	**119,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*
Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Eismaschine Gelato 5K SC Crea
Ice Cream Maker Gelato 5K SC Crea

Eingebauter Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • Elektronische Programmwahl für Produktion und Konservierung • Elektronische Konsistenzkontrolle • Rührwerk mit Induktionsmotor • Thermoschutzvorrichtung • Rührgeschwindigkeit 65 U/Min. • Umweltfreundliches Kühlmittel R290 • Luftkühlung • Gehäuse Edelstahl • Inkl. Eisspachtel, Abstreifer und Reinigungsbürste

Built-in stainless steel container for best cooling contact • Emptying system with drain tap for easy cleaning • Electronic production and storage programs • Electronic texture control • Stirrer with induction motor • Thermic safety device • Stirring speed 65 rpm • Environmentally friendly coolant R290 • Air cooling • Stainless steel casing • Incl. ice spatula, scrapers and cleaning brush

5K SC crea: Elektronische Programmwahl und Ablasshahn zur Reinigung

5K SC crea: Electronic programs and drain tap for cleaning

TOP PRODUKT

3K + 4K Touch: Vollautomatisch mit entnehmbarem Behälter

3K + 4K Touch: Fully automatic with removable container





Eismaschine Gelato 3K + 4K Touch
Ice Cream Maker Gelato 3K + 4K Touch

Eingebauter Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl • Vollautomatischer Herstellungs- und Konservierungsprozess • Touch-Screen-Bedienung • Elektronische Konsistenzkontrolle • Rührwerk mit Induktionsmotor • Thermoschutzvorrichtung • Rührgeschwindigkeit 65 U/Min. • Umweltfreundliches Kühlmittel R290 • Luftkühlung • Gehäuse Edelstahl • Inkl. Eisspachtel, Abstreifer und Reinigungsbürste

Built-in stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Automatic production and storage process • Touch screen panel • Electronic texture control • Stirrer with induction motor • Thermic safety device • Stirring speed 65 rpm • Environmentally friendly coolant R290 • Air cooling • Stainless steel casing • Incl. ice spatula, scrapers and cleaning brush

Made in Europe

		3K Touch	4K Touch	5K SC Crea
Max. Zutatenmenge	*Max. Ingredients*	0,8 kg	1 kg	1,25 kg
Fertiges Volumen	*Finished volume*	Ø 1,2 Liter	Ø 1,5 Liter	Ø 1,75 Liter
Max. Produktion / Stunde	*Max. production / h*	3,2 kg / 4,8 Liter	4 kg / 6 Liter	5 kg / 7 Liter
Zubereitungszeit	*Preparation time*	Ø 12-15 Min.	Ø 12-15 Min.	Ø 12-15 Min.
Eingebauter Behälter	*Built-in container*	1,7 Liter	2,5 Liter	3,2 Liter
Entnehmbarer Behälter	*Removable container*	1,7 Liter	2,5 Liter	✕
Entleerungssystem	*Emptying system*	✕	✕	✓
Programmwahl	*Electronic programs*	✕	✕	✓
Automatisch	*Automatic*	✓	✓	✕
Touch Screen	*Touch Screen*	✓	✓	✕
Leistung	*Power*	230 V / 280 W	230 V / 320 W	230 V / 500 W
Abmessungen	*Dimensions*	340 x 430 x 250 mm	415 x 415 x 300 mm	465 x 480 x 395 mm
Gewicht	*Weight*	21,6 kg ✱	26,2 kg ✱	35,3 kg ✱
Art.-Nr.	***Art.-Nr.***	**05-90376TN**	**05-90380TN**	**05-90379N**
Listenpreis	***List price***	**3481,-***	**4289,-***	**5553,-***

✱ s.Frachtkosten (Seite 205) | *transport by carrier*

*Preisänderungen gemäß Seite 2 vorbehalten. Temperaturangaben bei 21°C Raumtemperatur.
**Price changes reserved according to page 2. Temperature specifications at an ambient temperature of 21°C.*

KALTE THEKEN
COOLING DISPLAYS



Made in Europe



Speiseeisvitrine Ice Point
Ice Cream Display Ice Point

Platzsparende Speiseeisvitrine • LED-Beleuchtung für eine attraktive Präsentation • Ideal für Restaurant, Café oder Kiosk • Temperaturbereich -10°C bis -25°C* • Für Eisbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern oder 2,5 Litern (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten) • Statische Kühlung im Schalenbereich • Luftfeuchtigkeit im Innenraum ca. 75% • Kühlmittel R600a • Gehäuse weiß beschichtet

Space-saving ice cream display case • LED lighting for an attractive presentation • Ideal for restaurants, cafés or kiosks • Temperature range -10°C to -25°C • For ice cream containers with a capacity of 5 litres or 2.5 litres (containers not included) • Static cooling in the tub area • Interior humidity approx. 75% • Coolant R600a • White coated casing*

			Energieeffizienz *Energy efficiency*			#	€
Ice Point 2	2x 5 Liter / 4x 2,5 Liter	230 V / 210 W	Klasse A (Skala A-G), 537 kWh/Jahr	475 x 750 x 420 mm	28 kg *	**05-90490N**	**1873,-***
Ice Point 3	3x 5 Liter / 6x 2,5 Liter	230 V / 210 W	Klasse A (Skala A-G), 637 kWh/Jahr	647 x 717 x 380 mm	28 kg *	**05-90488N**	**2099,-***
Ice Point 4	4x 5 Liter / 8x 2,5 Liter	230 V / 180 W	Klasse A (Skala A-G), 889 kWh/Jahr	850 x 810 x 373 mm	36 kg *	**05-90487**	**2975,-***

Made in Europe

Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100
Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

Speiseeisvitrine mit geringem Platzbedarf • Ideal für Restaurant, Café oder Kiosk • Temperaturbereich -10°C bis -16°C* • Umluftkühlung für eine gleichmäßige Kälteverteilung im Innenraum • Doppelwandiger Deckel aus gehärtetem Glas und Technopolymer • Der transparente Deckel erlaubt die Sicht auf gelagerte Eissorten bei gleichzeitger Wärmedämmung • Doppelwandige Kühlkammer • Umweltfreundliches Kühlmittel R290 • Klimaklasse 4 • Automatische Abschaltung der Umluftkühlung bei Deckelöffnung • Elektronisches Thermostat mit Display • Gehäuse Edelstahl • Inkl. 4x 1/4 GN-Behälter 100 mm tief (je 2,5 Liter)

Ice cream display with small footprint • Ideal for restaurants, cafés or kiosks • Temperature range -10°C to -16°C • Ventilated cooling for even cold distribution • Double-walled lid made of tempered glass and technopolymer • The transparent lid allows visibility of stored ice cream flavours while providing thermal insulation • Double-walled cooling chamber • Environmentally friendly coolant R290 • Climate class 4 • Automatic switch-off of ventilated cooling when lid is opened • Electronic thermostat with display • Stainless steel casing • Incl. 4x 1/4 GN containers 100 mm deep (2.5 litres each)*

230 V / 200 W | 1000 x 450 x 360 mm | 36 kg *

 # 05-90375 | **€ 3819,-***

1/4 x 100mm GN-Behälter
1/4 x 100 mm GN Container

Details: 221

 # 00-00087 | **€ 18,-* ▲**



Eis-Behälter 5 Liter
Ice Container 5 liters

360 x 165 x 120 mm • Passend für Ice Point
360 x 165 x 120 mm • Suitable for ice point

 # 01-90370-00 | **€ 58,-* ▲**





Neumärker®
since 1894

Design-Kühlvitrine Intergra mit Sockel
Design Cooling Display Integra with Base

Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • Lenkrollen mit Feststellbremsen • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C in the whole interior • Castors with fixing brakes • Height-adjustable shelves made of safety glass*



Made in Europe

		Energieeffizienz *Energy efficiency*		Böden *Shelves*		#	€
IN60/50-140	230 V / 250 W	Klasse B (Skala A-G), 1048 kWh/Jahr	600 x 600 x 515/1400 mm	2	110 kg ✱	**05-70573**	**4406,-***
IN60/80-140	230 V / 250 W	Klasse B (Skala A-G), 1051 kWh/Jahr	600 x 600 x 815/1400 mm	3	115 kg ✱	**05-70574**	**4814,-***

Made in Europe

Design-Kühlvitrine Intergra für Drop-in Einbau
Design Cooling Display Integra for Drop-in Installation

Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C in the whole interior • Height-adjustable shelves made of safety glass*

		Energieeffizienz *Energy efficiency*		Böden *Shelves*		#	€
DP-60-50	230 V / 250 W	Klasse B (Skala A-G), 1048 kWh/Jahr	600 x 600 x 515 mm	2	75 kg ✱	**05-70569**	**3488,-***
DP-60-80	230 V / 250 W	Klasse B (Skala A-G), 1051 kWh/Jahr	600 x 600 x 815 mm	3	85 kg ✱	**05-70570**	**4096,-***
DP-100-80	230 V / 905 W	Klasse B (Skala A-G), 2216 kWh/Jahr	1000 x 600 x 815 mm	3	130 kg ✱	**05-70571**	**5314,-***

KALTE THEKEN
COOLING DISPLAYS





Made in Europe

Kühlvitrinen Pak + Compak
Cooling Displays Pak + Compak

Temperaturbereich +4°C bis +8°C* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf Vorder- und Rückseite • für Selbstbedienung geeignet • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • seitliche Beleuchtung für mehr Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • modulares Design ermöglicht die Aufstellung in Reihe • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • flache Oberseite: Ideal für den Einbau in Theken • Glasablagen 900 x 360 mm • Kompressor auf der Rückseite für die ideale Platzausnutzung auf jeder Ebene • Auf Anfrage auch erhältlich: Nur vorne Schiebetüren oder nur hinten Schiebetüren

temperature range +4°C up to +8°C • digital temperature display • sliding doors on the front and the back • suitable for self-service • long-living LED lighting on every level • lateral lighting for more attraction • increase your sales through ideal visibility of your products • modular design offers possibility to place several units in line • particular energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • flat top ideal to be built in counters • glass shelves 900 x 360 mm • compressor on the back for optimal space-usage on every shelf • Available on request: Sliding doors only on the front or only on the back*

Perfekte Aufmerksamkeit und ideale Sichtbarkeit ohne Schatten:
LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene

Perfect attraction and ideal visibility without shadows: LED lighting on EVERY level



	Böden *Shelves*		Energieeffizienz *Energy efficiency*			#	€
Pak	3x	230 V / 950 W	Klasse B (Skala A-G), 2220 kWh/Jahr	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg *	**05-90401**	**6401,-***
Compak	2x	230 V / 950 W	Klasse C (Skala A-G), 2220 kWh/Jahr	1015 x 620 x 950 mm	155 kg *	**05-90400**	**5802,-***



Made in Europe

Kühlvitrine Tower
Cooling Display Tower

Umluftkühlung +4°C bis +8°C* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • 3 Glasablagen 695 x 250 mm und 2 Bodenebenen • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite • Energieeffizienzklasse: C (Skala A-G) • Jährlicher Energieverbrauch: 2470 kWh/Jahr

ventilated cooling +4°C up to +8°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm and 2 bottom levels • cooling unit hidden on the back • Energy efficiency class: C (scale A–G) • Annual energy consumption: 2470 kWh/year*

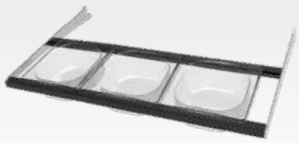
230 V / 267 W | 710 x 535 x 900 mm | 62 kg *

 # 05-70540 | **€ 2767,-***

Topping System

Ersetzt die Glasablagen der Kühlvitrine Tower durch praktische GN-Behälter.

Replaces the glass shelves of the cooling display Tower with useful GN containers.



3x 1/6 GN x 65 mm | **# 06-70540-01** | **€ 104,-***



Neumärker®
since 1894



Royal Cooling Sushi

Kühlung von oben und unten • +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

Made in Europe

top and bottom cooling • +2° up to +6°C in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers*

	Kompressor *Compressor*						
4x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	**05-70504BK**	**2068,-***
4x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg *	**05-70504BKL**	**2068,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	**05-70505BK**	**2223,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg *	**05-70505BKL**	**2223,-***
8x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	**05-70506BK**	**2415,-***
8x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg *	**05-70506BKL**	**2415,-***



Frontansicht: Kompressor rechts
Front view: Compressor right



Frontansicht: Kompressor links
Front view: Compressor left



Royal Cooling Tapas

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

Made in Europe

static cooling +2° up to +6°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers*

	Kompressor *Compressor*						
4x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	**05-70500BK**	**1447,-***
4x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg *	**05-70500BKL**	**1447,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	**05-70501BK**	**1706,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg *	**05-70501BKL**	**1706,-***
8x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	**05-70502BK**	**1995,-***
8x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg *	**05-70502BKL**	**1995,-***

KALTE THEKEN
COOLING DISPLAYS





Kühlung im Schalenbereich.
Cooling in the tub area.

TOP PRODUKT

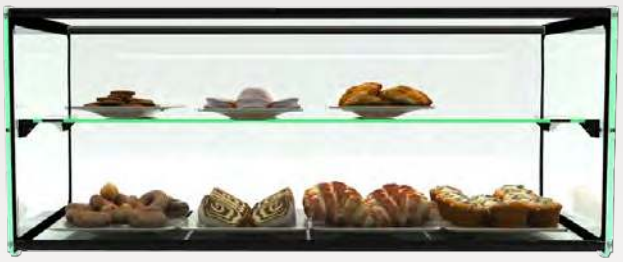
Made in Europe

Kühlvitrine Logic
Cooling Display Logic

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

				#	€
4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 161 W	970 x 380 x 225 mm	27 kg ✱	**05-70558**	**1426,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1320 x 380 x 225 mm	32 kg ✱	**05-70559**	**1606,-***





Show-Vitrine Neutral
Show Display Neutral

Für die Präsentation von Speisen und Produkten, die keine Kühlung benötigen • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasstärke 6 mm • Zwischenboden für zusätzliche Fläche • Belastbarkeit des Glasbodens ca. 4 kg • Oberkante stoßgeschützt durch Glasschutzprofil • Einseitig mit Schiebetüren • Flatpack: Bausatz zur einfachen Selbstmontage

For the presentation of food and other products that do not require cooling • Increase your sales through ideal visibility of your products • All glasses strengthened • Glass thickness 6 mm • Additional shelf for more exhibition space • Load of the glass shelf max. 4 kg • Top edge impact-protected with a glass protection profile • Sliding doors on one side • Flat Pack: Kit for easy self-assembly

Made in Europe

TOP PRODUKT

		Zwischenboden *Shelf*		#	€
EP30D	920 x 330 x 315 mm	900 x 200 mm	18 kg ✱	**05-70556**	**407,-***
EP36S	555 x 390 x 345 mm	535 x 300 mm	20 kg ✱	**05-70562**	**393,-***
EP36D	920 x 390 x 375 mm	900 x 300 mm	24 kg ✱	**05-70557**	**453,-***
EP36B	1200 x 390 x 375 mm	1180 x 300 mm	35 kg ✱	**05-70563**	**542,-***



Neumärker®
since 1894

Made in Europe

Umluftkühlung.
Ventilated cooling.

OPTIMIERT
IMPROVED

Kühlvitrine Logic Plus 6P 2026
Cooling Display Logic Plus 6P 2026

Kühlvitrine für die Kühlung und Präsentation von Tapas, Käse, Desserts, Torten, Salat, Obst oder Gemüse am Point of Sale • Modernes Full-Frame-Design mit 100 % Glasfront für maximale Produktsichtbarkeit • Saubere Seiten und Fronten ohne sichtbare Schrauben mit durchgehendem Glas-Finish • Umluftkühlung +4° bis +8°C* im gesamten Innenraum • Fallende Kälte mit besonders langsamer Luftbewegung, um Speisen vom Austrocknen zu bewahren • Digitale Temperaturanzeige • Doppelt verglaste Schiebetüren auf der Rückseite, aushängbar für eine besonders einfache Reinigung • Doppelte Verglasung zur Reduzierung von Energieverbrauch und Kondenswasserbildung • Langlebige LED-Beleuchtung über beiden Ebenen für maximale Aufmerksamkeit • Flache Bodenplatte • Höhenverstellbarer Zwischenboden aus gehärtetem Glas • Scheiben aus gehärtetem Glas • Äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf

Refrigerated display case for cooling and presenting tapas, cheese, desserts, cakes, salads, fruit, or vegetables at the point of sale • Modern full-frame design with 100% glass front for maximum product visibility • Clean sides and front panels without visible screws, featuring a seamless glass finish • Ventilated cooling from +4°C to +8°C throughout the entire interior • Downward airflow with particularly gentle air circulation to prevent food from drying out • Digital temperature display • Double-glazed sliding rear doors, removable for especially easy cleaning • Double glazing to reduce energy consumption and condensation • Long-life LED lighting on both levels for maximum product appeal • Flat base plate • Height-adjustable intermediate shelf made of tempered glass • Panels made of tempered glass • Extremely compact compressor for minimal space requirements*

230 V / 120 W | 1320 x 460 x 460 mm | 70 kg ✱ | # **05-70572B** | € **4259,-***

Kühlung von oben und unten.
Top and bottom cooling.



Made in Europe

Kühlvitrine Logic Sushi
Cooling Display Logic Sushi

Kühlung von oben und unten • 0° bis +4°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • 0° up to +4°C in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

6x 1/3 GN x 40 mm | 230 V / 175 W | 1320 x 380 x 300 mm | 55 kg ✱ | # **05-70560** | € **2658,-***

KALTE & HEISSE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS



Kühlung im Schalenbereich.
Cooling in the tub area.

Kühlvitrine Cube

Cooling Display Cube

statische Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • 3 Ebenen (gekühlte GN-Behälter, innere Glasablage, Top-Ablage) • verbesserte Isolation • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +5°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • 3 levels (cooled GN containers, inner glass shelf, top shelf) • improved insulation • incl. GN containers*

Made in Europe

					#	€
Cube 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1438 x 395 x 350 mm	42 kg ✱	**05-70541**	**2046,-***
Cube 8	8x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1788 x 395 x 350 mm	48 kg ✱	**05-70542**	**2232,-***

Kühlaufsatz

Cooling top



Hygienischer Glasaufsatz als Hustenschutz (rückseitig offen) • Temperaturbereich 0-10°C • Max. Tiefe der GN-Behälter 150 mm • Statische Kühlung im Schalenbereich • Elektronisches Kontrollpanel mit digitaler Temperaturregelung • Automatische Abtaufunktion • Gehäuse aus Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • Klimaklasse N • Kühlmittel R290 (0,03 kg) • Inklusive Zwischenstege • Glasaufsatz Flatpack: Bausatz zur einfachen Selbstmontage • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Hygienic glass top as sneeze guard (open at the back) • Temperature range 0-10°C • Max. Max. depth of GN containers 150 mm • Static cooling in the container area • Electronic control panel with digital temperature control • Automatic defrost function • Stainless steel casing • On/off switch • Pilot light • Climate class N • Coolant R290 (0.03 kg) • Including dividers • Glass top Flatpack: Kit for easy self-assembly • GN containers not included



				#	€
5x 1/4 GN x 150 mm	230 V / 166 W	1200 x 335 x 459 mm	36,5 kg ✱	**00-70066**	**1043,-***
3x 1/3 GN + 1x1/2 GN x 150 mm	230 V / 166 W	1200 x 395 x 459 mm	39 kg ✱	**00-70065**	**1069,-***



Neumärker®
since 1894

Made in Europe

OPTIMIERT
IMPROVED

SELF SERVICE

Buffet-Warmhaltevitrine Baño Maria 6

Buffet Warming Display Baño Maria 6

Self-Service Bain-Marie Warmhaltevitrine zur Präsentation und Warmhaltung von warmen Speisen wie Tapas, Beilagen, Fleischgerichten, Gemüse, Saucen oder Pasta in Gastronomie, Buffet- und Cateringbereichen • Temperaturbereich bis 80°C im Schalenbereich • Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Langlebige LED-Beleuchtung • Wasserablass unter dem Gerät für eine einfache Reinigung • inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe

Self-service bain-marie heated display case for the presentation and hot holding of prepared foods such as tapas, side dishes, meat dishes, vegetables, sauces, or pasta in catering, buffet, and food service applications • Temperature range up to 80°C in the tray area • Flaps on front and rear for self-service • Optimum visibility of products • Long-life LED lighting • Water drain underneath the unit for easy cleaning • Incl. 6x 1/3 GN trays 40 mm depth

6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1,02 kW	1190 x 395 x 245 mm	35 kg *	# 05-70564A	€ 1559,-*

Made in Europe



SELF SERVICE

Buffet-Kühlvitrine Self-Service Tapas 6

Buffet Cooling Display Self-Service Tapas 6

Statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • Digitale Temperaturanzeige • Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung • Langlebige LED-Beleuchtung • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe

Static cooling +2° up to +6°C in the tub area • Digital temperature display • Flaps on front and rear for self-service • Long-living LED lighting • Optimum visibility of products • Incl. 6x 1/3 GN trays 40 mm depth*

6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 90 W	1438 x 395 x 245 mm	45 kg *	# 05-70565	€ 1870,-*

KALTE & HEISSE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS







Made in Europe

Kalte Theke Bistro View

Cold Display Bistro View

Zur eleganten Präsentation Ihrer Torten und Desserts auf 3 Ebenen • Großflächige Panoramascheiben erlauben eine ideale Sichtbarkeit Ihrer Speisen • LED-Beleuchtung von 4 Seiten für maximale Aufmerksamkeit • Große Glasböden sorgen für einen lichtdurchfluteten Innenraum • Höhenverstellbare Zwischenböden aus Glas • Boden aus Edelstahl • Temperaturbereich +2°C bis +10°C* • Die Umluftkühlung erzeugt eine langsame Luftströmung und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Elektronisches Thermostat mit Abtauautomatik • Besonders energieeffizient durch rundherum doppelte Verglasung • Glastüren auf der Rückseite • Die flache Oberseite kann als Thekenfläche genutzt werden • Kühlmittel R290 • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

For the elegant presentation of your cakes and desserts on 3 levels • Large panoramic panes allow ideal visibility of your food • LED lighting from 4 sides for maximum attention • Large glass shelves ensure a light-flooded interior • Height-adjustable intermediate shelves made of glass • Floor made of stainless steel • Temperature range + 2°C to +10°C • The ventilated cooling creates a slow air flow and ensures a uniform temperature distribution • Electronic thermostat with automatic defrosting • Particularly energy-efficient due to double glazing all around • Glass doors on the back • The flat top can be used as a counter surface • Coolant R290 • GN containers not included*

			Energieeffizienz *Energy efficiency*				
Bistro 80C	2x 1/1 GN	230 V / 390 W	Klasse D (Skala A-G), 1014 kWh/Jahr	785 x 650 x 735 mm	67 kg *	**05-10305**	**3085,-***
Bistro 120C	3x 1/1 GN	230 V / 490 W	Klasse C (Skala A-G), 972 kWh/Jahr	1185 x 650 x 735 mm	135 kg *	**05-10306**	**3808,-***

Kühlvitrine Mercado C3

Cooling Display Mercado C3

Marktttheke mit Frontklappen zur Selbstbedienung • Ideal für Take-Away in Metzgereien, Lebensmittelmärkten, Kiosks usw. • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Innenbeleuchtung • Temperaturbereich 2+° bis +10°C • Umluftkühlung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Ablage unten 3x 1/1 GN • Zwischenboden 975 x 305 mm • Kundenseitig 2 Klappen • Hinten eine Klappe • Edelstahl • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Market display counter with front flaps for self-service • Ideal for take-aways in butcher's shops, food markets, kiosks, etc. • Optimum visibility of products • Interior lighting • Temperature range +2° to +10°C • Ventilated cooling for even temperature distribution • Bottom shelf 3x 1/1 GN • Intermediate shelf 975 x 305 mm • 2 flaps on customer side • One flap on rear side • Stainless steel • GN containers not included

Made in Europe

SELF SERVICE

3x 1/1 GN mm

230 V / 500 W

1000 x 900 x 475 mm

60 kg *

05-10319

3394,-*



Neumärker®
since 1894





Made in Europe

Heiße Theke Bistro View
Hot Display Bistro View

Für die attraktive Präsentation von Croissants, Gebäck oder von Snacks wie Pizza und Frikadellen • Großflächige Panoramascheiben erlauben eine ideale Sichtbarkeit Ihrer Speisen • LED-Beleuchtung von oben für maximale Aufmerksamkeit • Große Glasböden sorgen für einen lichtdurchfluteten Innenraum • 2 höhenverstellbare Zwischenböden aus Glas • Boden aus Edelstahl • Auf dem Edelstahlboden können GN-Behälter platziert werden • Temperaturbereich 20°C bis 90°C • Umluftwärme sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Das elektronische Thermostat erlaubt eine fast gradgenaue Temperatursteuerung • Wasserschale zur Luftbefeuchtung, damit die Speisen nicht austrocknen • Besonders energieeffizient durch rundherum doppelte Verglasung • Die Glasscheiben lassen sich für eine einfache Reinigung entnehmen • Glastüren auf der Rückseite • Die flache Oberseite kann als Thekenfläche genutzt werden • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

For the attractive presentation of croissants, pastries or snacks such as pizza and meatballs • Large panoramic panes allow ideal visibility of your food • LED lighting from above for maximum attention • Large glass shelves ensure a light-flooded interior • 2 height-adjustable intermediate shelves made of glass • Floor made of Stainless steel • GN containers can be placed on the stainless steel base • Temperature range 20°C to 90°C • Ventilated heat ensures even temperature distribution • The electronic thermostat allows temperature control almost to the degree • Water bowl for air humidification prevents food from drying out • Particularly energy-efficient due to double glazing all around • The glass panes can be removed for easy cleaning • Glass doors on the back • The flat top can be used as a counter surface • GN containers not included

Bistro 80H	2x 1/1 GN	230 V / 3 kW	785 x 650 x 735 mm	92 kg ✱	**05-10307**	**2452,-***
Bistro 120H	3x 1/1 GN	230 V / 3 kW	1185 x 650 x 735 mm	133 kg ✱	**05-10308**	**2842,-***

Warmhaltevitrine Mercado H3
Warming Display Mercado H3

Made in Europe

Marktttheke mit Frontklappen zur Selbstbedienung • Ideal für Take-Away in Metzgereien, Lebensmittelmärkten, Kiosks usw. • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Innenbeleuchtung • Temperaturbereich 20°-95°C • Umlufthitze für eine gleichmäßige Wärmeverteilung • Ablage unten 3x 1/1 GN • Zwischenboden 975 x 305 mm • Kundenseitig 2 Klappen • Hinten eine Klappe • Edelstahl • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Market display counter with front flaps for self-service • Ideal for take-aways in butcher's shops, food markets, kiosks, etc. • Optimum visibility of products • Interior lighting • Temperature range 20°-95°C • Convection heat for even heat distribution • Bottom shelf 3x 1/1 GN • Intermediate shelf 975 x 305 mm • 2 flaps on customer side • One flap on rear side • Stainless steel • GN containers not included

- 3x 1/1 GN mm
- 1000 x 720 x 475 mm
- **05-10314**
- 230 V / 2,4 kW
- 43 kg ✱
- **2853,-***

SELF SERVICE



Made in Europe

Thermo Tower 2.0

Warmhaltevitrine für Restaurants, Gastronomien, Cafès, Bistros, Kantinen oder den Lebensmitteleinzelhandel • Ideal für Fleischwaren, Gemüse, Kartoffeln, Klöse, Backwaren u.v.m. • Innenbeleuchtung • Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung: Ideal für die Regeneration von Lebensmitteln • Kein Austrocknen der Speisen: Luftfeuchtigkeit im Innenraum und statische Wärme ohne Ventilation • Geeignet für 4x 1/2 GN-Behälter 40 mm tief (nicht im Lieferumfang enthalten) • Thermostatische Regelung 30-110°C • Digitales Display • Entnehmbare Glasscheiben für eine einfache Reinigung • Edles Design aus Edelstahl auf Kundenseite • Schutzart IP21 • Gehäuse Edelstahl

Warming display for restaurants, catering, cafés, bistros, canteens or for food retailers • Ideal for meat products, vegetables, potatoes, dumplings, baked goods and much more • Interior lighting • Water container for humidification: Ideal for regenerating food • No drying out of food due to humidity in the interior and static heat without ventilation • Suitable for 4x 1/2 GN containers 40 mm deep (not included) • Thermostatic control 30-110°C • Digital display • Removable glass panes for easy cleaning • Clean stainless steel design on customer side • IP21 protection class • Stainless steel casing

4x 1/2 GN x 40 mm

426 x 505 x 510 mm

230 V / 1,1 kW

27 kg ✱

05-10309

3546,-*

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 202
GN Gastronorm containers on page 202



Kundenansicht
Customer view

Made in Europe



Warmhaltevitrine Dolce

Warming Display Dolce

Die Warmhaltevitrine Dolce setzt Ihre Backwaren perfekt in Szene und hält sie dank integrierter Befeuchtung und gleichmäßiger LED-Ausleuchtung zuverlässig frisch, saftig und verkaufsbereit. Ideal für Café, Bäckerei, Bistro oder Tankstelle. • Temperaturbereich bis +70 °C: optimal für Croissants, Teilchen, Snacks und süße Spezialitäten • Modernes Design mit 360°-Panorama-Glas für maximale Impulskäufe • 2 Glastüren auf der Rückseite, saubere Frontansicht für Ihre Kunden • Langlebige LED-Beleuchtung mit brillanter Ausleuchtung des Innenraums • Integrierter Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung verhindert das Austrocknen und erhält Frische sowie appetitliche Optik • 5 Ebenen für attraktive Warenpräsentation auf kompakter Stellfläche • inkl. 4 Rundroste à Ø 320 mm

The Dolce warming display keeps baked goods fresh, moist, and ready to sell, combining integrated humidity control with even LED lighting for optimal presentation. Ideal for cafés, bakeries, bistros, or service stations. • Temperature range up to +70 °C: perfect for croissants, pastries, snacks, and sweet specialties • Modern design with 360° panoramic glass for maximum impulse purchases • 2 glass doors at the rear and a clean front presentation to your customers • Long-lasting LED lighting with brilliant interior illumination • Integrated water container for humidity control prevents drying out and preserves freshness and an appetizing appearance • 5 levels for attractive product presentation on a compact footprint • Incl. 4 round grids, Ø 320 mm each

230 V / 230 W

Ø 435 x h 710 mm

14 kg ✱

05-70524

1216,-*



Neumärker®
since 1894

MANU FAKTUR

Perfekt für die attraktive Präsentation von Leberkäse:
Die hohe Luftfeuchtigkeit im Innenraum sorgt für saftige Speisen und kann jederzeit am eingebauten Hygrometer überwacht werden.

Perfect for the attractive presentation of ‚Leberkäse': The high humidity inside the display ensures juicy food and can be monitored with the integrated hygrometer.

Made in Germany

Thermo Shop & Thermo Look

zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen • Hygrometer 0-100% Luftfeuchtigkeit • Thermometer 20°-120°C • Trockengehschutzthermostat • Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes • Rundum-Acrylverglasung • Ober- / Unterhitze getrennt schaltbar • Ein/-Ausschalter • Kontrollleuchten • inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale für die Speisen • Nutzhöhe 160 mm • höhenverstellbare Füße

for warm-keeping of ‚Leberkäse' or ‚Fleischkäse' and other food • hygrometer 0-100% humidity • thermometer 20°-120°C • safety thermostat • acoustic signal gives you warning of running dry • acrylic glazing all around • top and bottom heat seperately adjustable • on/off switch • pilot lights • incl. water tub for moistening and perforated tub for food • usable height 160 mm • height-adjustable feet

				kg	#	€
Thermo Shop	1/2 GN	230 V / 1,3 kW	330 x 385 x 410 mm	13 kg ✱	**15-50589**	**1549,-***
Thermo Look	1/1 GN	230 V / 2 kW	596/626 x 425/445 x 410 mm	19 kg ✱	**15-50590**	**1892,-***

Backwaren-Warmhaltevitrine Panorama 3

Pastry Warming Display Panorama 3

Edelstahl • Temperaturbereich 20°-90°C • 3 Ebenen à 600 x 400 mm • Geeignet für GN • Innenmaß 750 x 460 x 360 mm • Umluft für gleichmäßige Wärmeverteilung • Schamottstein als Hitzespeicher bei häufigem Öffnen der Türen • Wasserbehälter • Feuchtigkeitskontrolle verhindert das Austrocknen der Speisen • Ein-/Ausschalter • Umluft separat schaltbar • Kontrollleuchten • Nicht geeignet zum Aufwärmen von Speisen • Nur für Backwaren geeignet

Stainless steel • Temperature range 20°-90°C • 3 levels of 600 x 400 mm • Suitable for GN • Interior size 750 x 460 x 360 mm • Ventilation for even heat distribution • Fire brick as heat storage when the doors are open • Water container • Humidity control prevents the food from drying out • On/off switch • Ventilation separately switchable • Pilot lights • Not suitable for heating up food • Only suitable for pastry

230 V / 1,2 kW | 780 x 490 x 480 mm | 30 kg ✱

05-10304 | **1747,-***



Made in Europe

WARMHALTEN
WARM KEEPING



Ersatzplatte **09-71130-00**
Additional Plate **94,-* ▲**



Servotherm

Gehäuse Edelstahl • Aluminium-Warmhalteplatten à 270x150 mm • Regler
stainless steel casing • aluminium warming plates à 270x150 mm • thermostat

Made in Europe

Servotherm VI	6x 270x150 mm	230 V / 650 W	400 x 215 x 335 mm	14 kg	**05-71130**	**683,-***
Servotherm X	10x 270x150 mm	230 V / 1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	25 kg ✱	**05-71131**	**1029,-***

Warmhalteplatte
Warming Plate

Edelstahl • Regler • Temperaturbereich +35° bis +95°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte
stainless steel • thermostat • temperature range +35°up to +95°C • on/off switch • pilot light

Warmhalteplatte I	***Warming Plate I***	500 x 375 mm	230 V / 250 W	500 x 375 x 64 mm	4 kg	**00-71132**	**214,-***
Warmhalteplatte II	***Warming Plate II***	900 x 450 mm	230 V / 450 W	900 x 450 x 64 mm	9,3 kg	**00-71133**	**296,-***



Speiseausgabewagen 3x 1/1 GN
Food Service Cart 3x 1/1 GN

Edelstahl • doppelwandig • Temperaturbereich 30° bis 90°C • Becken 3x 1/1 GN x 150 mm • Wasserbad • mit Ablasshahn • Becken separat regelbar • stufenlose thermostatische Temperaturregelung • Aufwärmkontrolllampe • Ein-/Ausschalter • 4 Lenkrollen • 2 Feststellbremsen • Lieferung ohne GN-Behälter

stainless steel • double-walled • temperature range 30° up to 90°C • basin 3x 1/1 GN x 150 mm • bain marie • with drain tap • basins separately adjustable • stepless thermostatic temperature control • reheat control lamp • on/off switch • 4 castors • 2 fixing brakes • GN containers not included

3x 1/1 GN x 150 mm | 230 V / 2 kW | 39 kg ✱
1170 x 670 x 850 mm | **05-00366** | **1576,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Elektro Chafing-Dish 1/1 GN
Electric Chafing Dish 1/1 GN

für 1/1 GN-Behälter bis 100 mm Tiefe • Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen • stufenlos einstellbar bis 85°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • inkl. 1/1 GN-Behälter x 65 mm tief (Inhalt 9 Liter)

for 1/1 GN containers up to 100 mm depth • water bath made of heat-resistant polypropylene • infinitely adjustable up to 85°C • on/off switch • pilot light • incl. 1/1 GN container x 65 mm deep (capacity 9 liters)

1/1 GN x 65/100 mm
615 x 355 x 280 mm
230 V / 800 W

 # 05-00327
€ 253,-*

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 202
GN Gastronorm containers on page 202







Bain-Marie
Bain Marie

Edelstahl • mit Wasserablaufhahn • für Behälter GN 1/1 und alle entsprechenden Kombinationen • GN-Behälter und Eiereinsatz nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel • with tap • suitable for GN 1/1 container and all other combinations • GN containers and egg insert not included

				#	€
1/1 GN x 150 mm	230 V / 1,2 kW	340 x 590 x 240 mm	7,5 kg	**00-00323**	**232,-***
1/1 GN x 200 mm	230 V / 1,2 kW	355 x 550 x 295 mm	9,5 kg	**00-00333**	**304,-***

Elektroheizung für Chafing-Dish
Electric Heater for Chafing Dish

Edelstahl • Überhitzungsschutz • passt seine Höhe 100-140 mm durch Federung an • direkter Kontakt zum Boden des Chafing-Dish

stainless steel • overheating protection • adjusts itself to the height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish

Ø 135 x h 100-140 mm
230 V / 450 W
1,1 kg

 # 00-90360
€ 74,-* ▲



WÄRMELEUCHTEN
HEATING LAMPS





3-fach Wärmestrahler
Triple Heating Lamp

mit separaten Ein-/Ausschaltern • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht) • Leiste titanfarben pulverbeschichtet • Leiste 940x85x20 mm

with separate on/off switches • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light) • rail titanium-coloured powder-coated • rail 940 x 85 x 20 mm

230 V / 750 W | 940 x 225 x 900 mm | 10 kg

10-10561 | **1435,-***



Wärmestrahler
Heating Lamp

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

230 V / 250 W | l 900 x Ø 255 mm | 3 kg

Chrom | *chrome*	**10-10552**	**473,-***
Kupfer | *copper*	**10-10553**	**452,-***
Messing | *brass*	**10-10554**	**452,-***
Mattschwarz | *matt black*	**10-10556**	**452,-***



Wärmeleuchte
Heating Lamp

Schirm beschichtet • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

coated body • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

230 V / 250 W | 900/1700 mm | 3 kg

Silber | *silver*	**00-50551 S**	**457,-***
Weiß | *white*	**00-50551 W**	**457,-***
Kupfer-schwarz | *copper-black*	**00-50551 K**	**457,-***



Leuchtmittel für Wärmeleuchten | *Illuminant for Warming Lamps*

Infrarot-Leuchtmittel: Optimale Wärmeübertragung für das Warmhalten von Speisen • E27 Gewinde • Einsetzbar für alle Neumärker 250 W Wärmeleuchten • weißes Licht (auf Anfrage auch mit rotem Licht erhältlich)

Infrared illuminant: Optimal heat transfer for keeping food warm • E27 thread • Can be used for all Neumärker 250 W warming lamps • White light (on demand also available with red light)

230 V / 250 W | 125 x 125 x 173 mm | **04-10552-00** | **33,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

TOP PRODUKT

Tibet Wärmeleuchte
Tibet Warming Lamp

Die renommierten und vielfach bewährten Gastro-Wärmeleuchten der Serie Tibet stehen für professionelle, gleichmäßige Warmhaltung von Speisen und verbinden funktionales Design mit robuster Qualität. Ideal für den täglichen Einsatz in Gastronomie, Buffet und Catering. • Flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

The renowned and widely proven Tibet series heat lamps stand for professional, consistent food warming and combine functional design with robust quality. ideal for everyday use in gastronomy, buffets, and catering. • Flexible arm with hygienic plastic hose • incl. infra-red bulb (white light)

NEU NEW

			kg	#	€
Tibet Chrom	230 V / 250 W	220 x 220 x 400/850 mm	10 kg	**10-10555**	**494,-***
Tibet Deluxe Chrom	230 V / 250 W	220 x 220 x 400/850 mm	10 kg	**10-10557**	**516,-***
Tibet Twin Chrom	230 V / 500 W	220 x 220 x 400/850 mm	11 kg	**10-10558**	**928,-***
Tibet Gold	230 V / 250 W	220 x 220 x 400/850 mm	10 kg	**10-10564**	**503,-***
Tibet All Black	230 V / 250 W	220 x 220 x 400/850 mm	10 kg	**10-10565**	**448,-***
Tibet N125 Innovation	230 V / 250 W	220 x 220 x 400/850 mm	10 kg	**10-10563**	**536,-***

Made in Germany

- **Tibet Chrom:** Verchromtes NE-Metall / *Chrome-plated non-ferrous metal*
- **Tibet Deluxe Chrom:** 2 Leitungsstufen, Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt / *2 power levels, switch protected against accidental switching*
- **Tibet Twin Chrom:** 2 Strahler, separat schaltbar / *2 lamps, separately switchable*
- **Tibet Gold:** Poliertes Messing / *Polished brass*
- **Tibet All Black:** NE-Metall mit schwarzer Pulverbeschichtung / *Non-ferrous metal with powder coating*
- **Tibet N125 Innovation:** Schwarz pulverbeschichtet, innen gold lackiert, goldfarbener Arm / *Black powder-coated, painted gold on the inside, golden arm*

Made in Germany

Wärmestrahler N125 Experience
Heating Lamp N125 Experience

Lampenschirm aus NE-Metall • Außen widerstandsfähige, matt-schwarze Pulverbeschichtung • Innen goldfarbig beschichtet • Ein-/Ausschalter • Ausziehbar von 900 auf 1700 mm • Inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht) • Schwarzes Kabel

Lampshade made of non-ferrous metal • Durable matt black powder coating outside • Gold-coloured coating inside • On/off switch • Extendable from 900 to 1700 mm • Incl. infrared bulb (white light) • Black cable

Special Edition 125th anniversary 1894-2019

Ø158 x h 290 x l 900 mm | 230 V / 250 W | 3 kg

 # 10-10562N | **€ 417,-***

WÄRMEBRÜCKEN
WARMING BRIDGES





Speisenwärmer Quarz-Kompakt
Food Warmer Quartz Compact

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • mit Einsatz 1/1 GN x 20 mm • Schneidplatte nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • with insert 1/1 GN x 20 mm • cutting board not included

230 V / 400 W | 585 x 360 x 450 mm | 9 kg

Made in Germany | **00-50565** | **1173,-***

Schneidbrett | ***Cutting Board***

20 mm dick • Kunststoff
20 mm thick • plastic

04-50554-00 | **155,-*** ▲



Quarz-Kompakt Wärmebrücke
Quartz Compact Warming Bridge

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • 2 Strahler • einzeln schaltbar

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • 2 radiators • separately switchable

230 V / 1 kW | L 1000 x h 460 mm | 13 kg ✱

Made in Germany | **00-50554** | **2156,-***



Quarz-Kompakt Speisenwärmer II
Quartz Compact Food Warmer II

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • Wärmeplatte aus Edelstahl • Heizzonen einzeln schaltbar • Thermostat • passend für 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • warming plate stainless steel • heating zones separate switchable • thermostat • suitable for 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN containers not included

230 V / 1,75 kW | 850 x 360 x 500 mm | 25 kg ✱

Made in Germany | **00-50572** | **2675,-***



Pommeswärmer
Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets und anderen Frittierprodukten • für 1/1 GN x 100 mm • Ein-/Ausschalter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

top heating • preset temperature of 80°-85°C ideal for the presentation of chips, nuggets and other deep-fried products • on/off switch • for 1/1 GN x 100 mm • GN container not included

230 V / 620 W | 329 x 643 x 438 mm | 6 kg

00-50221 | **653,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Wärmebrücke „Pommeswärmer“ 2.0
Warming Bridge „Chips Warmer“ 2.0

Komplett aus Edelstahl • inkl. 1/1 GN-Behälter 65 mm tief • Zuschaltbare Oberhitze zum Warmhalten • Der gelochte Edelstahleinsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln und Salz • Überschüssiges Öl kann abfließen • Ideal für Pommes, Chicken Nuggets, Calamares und andere frittierte Speisen • Besonders stabile Rahmenkonstruktion und Aufhängung des Oberteils

Completely made of stainless steel • Incl. 1/1 GN container 65 mm deep • Top heat for warm-keeping • The perforated stainless steel insert allows crumbs and salt to fall through • Excess oil can drain off • Ideal for chips, chicken nuggets, calamari and other deep-fried food • Particularly stable frame construction and mounting of the top section

345 x 565 x 325 mm | 230 V / 500 W | 5 kg | Made in Germany | **15-50220N** | **457,-***



Pommeswärmer Snack Buddy
Fries Warmer Snack Buddy

Modulares Warmhaltesystem für frittierte Speisen wie Pommes, Chicken Nuggets, Calamares etc. • Pommeswärmer mit optional erhältlichem Wärmestrahler • Besonders platzsparend für kleine Küchen • Gelochter Edelstahleinsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln und Salz • Überschüssiges Öl kann abfließen • Temperaturbereich 30-90°C • Beckengröße 1/2 GN x 150 mm Tiefe • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Thermostatische Regelung • Kontrollleuchten • Als Einzelgerät ohne Wärmestrahler ideal geeignet für die Selbstbedienung an Buffets • Der optionale Wärmestrahler mit Oberhitze (Nicht im Lieferumfang enthalten) schafft ideale Bedingungen, um frittierte Speisen länger kross zu halten

Modular warming system for deep-fried food such as fries, chicken nuggets, calamari, etc. • Fries warmer with optional heat lamp • Particularly space-saving for small kitchens • Perforated stainless steel insert allows crumbs and salt to fall through • Excess oil can drain off • Temperature range 30-90°C -• Basin size 1/2 GN x 150 mm depth • Control elements splash-proof IPX4 • Thermostatic control • Pilot lights • Ideal for self-service buffets as a stand-alone unit without heat lamp • The optional heat lamp for top heat (not included) creates ideal conditions, to keep fried food longer crispy

Pommeswärmer	***Fries Warmer***	230 V / 350 W	268 x 351 x 231 mm	6 kg	**05-50507**	**278,-***
Wärmestrahler	***Heat Lamp***	230 V / 500 W	270 x 329 x 527 mm	2 kg	**05-50506**	**180,-*** ▲



Tibet-Wärmer
Tibet Warmer

die silikonverdichteten Keramiksteinplatten speichern viel Wärme für eine effiziente Hitze- und Energienutzung • Rahmen Edelstahl • Thermostat für Wärmeplatte • Kontrollleuchte • 250 W Wärmestrahler mit separatem Ein-/Ausschalter schaffen eine Hitzeglocke von oben • Hygieneschutz Acrylglas • Bausatz / Flat Pack • höhenverstellbare Füße

the silicon sealed ceramic stone tiles are able to retain the heat in an efficient and energy saving way • stainless steel frame • thermostat for warming plate • pilot light • 250 W heating lamps with separate on/off switch create a heat cover from above• acrylic glass hygienic shield • flat pack kit • height-adjustable feet



			Heizzonen *heating zones*					
Tibet-Wärmer I	***Tibet Warmer I***	500 x 500 mm	1x	230 V / 1,25 kW	510 x 560 x 750 mm	17 kg ✱	**10-10550**	**1619,-***
Tibet-Wärmer II	***Tibet Warmer II***	1000 x 500 mm	2x	230 V / 2,5 kW	1010 x 560 x 750 mm	34 kg ✱	**10-10551**	**3124,-***

WARMHALTEN
WARM-KEEPING



Wärmeschränke
Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord höhenverstellbar • Thermostat 0° bis +85°C
stainless steel • partional board adjustable in height • thermostat 0° up to +85°C

A für ca. 30 Teller à Ø 320 mm	*for approx. 30 plates à Ø 320 mm*	230 V / 400 W	450 x 405 x 545 mm	24 kg *	**00-00190**	**497,-***
B für ca. 60 Teller à Ø 320 mm	*for approx. 60 plates à Ø 320 mm*	230 V / 750 W	450 x 510 x 855 mm	33 kg *	**00-00150**	**613,-***
C für ca. 120 Teller à Ø 320 mm	*for approx. 120 plates à Ø 320 mm*	230 V / 1,2 kW	750 x 510 x 855 mm	49 kg *	**00-00151**	**1021,-***

Tellerwärmer 30/40
Plate Warmer 30/40

Edelstahl • für ca. 30-40 Teller à Ø 320 mm • Temperatur regelbar +30° bis +80°C • Schiebetür aus Glas • mit festem Zwischenboden • Innenmaß Ø 330 x h 440 mm

stainless steel • for approx. 30-40 plates of Ø 320 mm • temperature adjustable +30° up to +80°C • glass sliding door • with fixed partional board • interior size Ø 330 x h 440 mm

230 V / 600 W | Ø 460 x h 575 mm | 22 kg *

00-70280 | **865,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894







Suppentopf Prince Charles
Soup Kettle Prince Charles

11 Liter Inhalt • Wasserbad oder trockenbeheizt • herausnehmbarer Edelstahleinsatz • klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung • außen Aluminiumguss • innen Edelstahl • Simmerstat

capacity 11 liters • water bath or dry heat • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • cast aluminium outside • stainless steel interior • simmerstat

Made in Britain

Prince Charles Braun	***Prince Charles Brown***	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	**05-10324**	**685,-***
Prince Charles Weiß	***Prince Charles White***	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	**05-10326**	**685,-***
Prince Charles Schwarz	***Prince Charles Black***	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	**05-10327**	**685,-***

Suppentöpfe
Soup Kettles

9 Liter Inhalt • herausnehmbarer Edelstahleinsatz • klappbarer Deckel mit Löffelaussparung • Energieregler +30° bis +95°C • hitzeisolierter Griff • inkl. 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen

capacity 9 liters • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • thermostat + 30° up to +95°C • heat-insulated handle • incl. 8 magnetically adhesive soup labels





Suppentopf DeLuxe	***Soup Kettle DeLuxe***	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	**00-00349B**	**181,-***
Farmertopf	***Farmer Caldron***	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	**00-10537B**	**131,-***

REISKOCHER & PFANNEN

RICE COOKERS & PANS





Profi-Reiskocher XL

Rice Cooker Pro XL

Großer Reiskocher für bis zu 30 Personen • Kapazität: 5,4 Liter gekochter Reis = 30 Portionen • Inkl. Messbecher (0,18 Liter) = 1 Portion (ergibt ca. 150g gekochten Reis) • Kochdauer für 10 Portionen ca. 30 Minuten bis zu 100°C • Kochdauer für 30 Portionen ca. 40 Minuten bis zu 100°C • Automatische Warmhaltefunktion nach Beendigung des Kochvorgangs • Warmhaltefunktion bis zu 12 Stunden bei 70°C • Gehäuse gebürsteter Edelstahl • Gehäuse innen emailliert • Innenbehälter aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung • Abmessungen des Innenbehälters: 345 x 345 x 185 mm • Innenbehälter und innere Deckelplatte zur einfachen Reinigung entnehmbar • Gefedert gelagerte innere Deckelplatte, um den Innenbehälter dicht zu verschließen • Große Griffe für den einfachen Transport • Auffangbehälter für Kondenswasser • Inkl. Reislöffel

Large rice cooker for up to 30 people • Capacity: 5.4 litres of cooked rice = 30 portions • Incl. measuring cup (0.18 litres) = 1 portion (yields approx. 150g cooked rice) • Cooking time for 10 portions approx. 30 minutes up to 100°C • Cooking time for 30 portions approx. 40 minutes up to 100°C • Automatic warm-keeping function at the end of the cooking process • Warm-keeping function for up to 12 hours at 70°C • Brushed stainless steel casing • Casing enamelled inside • Aluminium inner pot with non-stick coating • Dimensions of the inner pot: 345 x 345 x 185 mm • Inner pot and inner lid removable for easy cleaning • Inner lid closes the inner pot tightly • Large handles for easy transport • Collecting tray for condensation water • Incl. rice spoon

230 V / 1,95 kW | 480 x 400 x 185 mm | 9,15 kg

00-00337 | **310,-***



Reiswärmer

Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihaftbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity: the cooked result of 8.5 kg uncooked rice

230 V / 110 W | Ø 395 x h 372 mm | 7,9 kg

00-00339 | **315,-***



Mini-Reiskocher

Mini Rice Cooker

geeignet, um Reis zu kochen, um Gemüse, Fisch und Fleisch schonend zu dämpfen oder um Speisen warmzuhalten • Gehäuse Edelstahl und Kunststoff • antihaftbeschichteter Innentopf • Inhalt 1,8 Liter • für ca. 2-10 Personen • inkl. 1 Messbecher, 1 Reislöffel und 1 Dämpfeinsatz • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

suitable for cooking rice, for steaming vegetables, fish or meat gently or for keeping fod warm • casing stainless steel with plastic • inner pot non-stick coated • capacity 1.8 liters • for approx. 2-10 people • incl. 1 measuring cup, 1 spoon and 1 steaming insert • not suitable for permanent commercial use

230 V / 700 W | Ø 285 x h 280 mm | 2,6 kg

00-90329N | **75,-***



Neumärker®
since 1894

Braten. Warmhalten. Präsentieren. Verkaufsförderung mit Charme.

Perfekt für Märkte und Events. Die nostalgische Riesenpfanne ist die beste Werbung für den Aktionsverkauf von Pilzen, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratartoffeln...

Frying. Warm-keeping. Presenting. Sales promotion with style.

Perfect for markets, fairs and events. The giant nostalgic pan is the best advertising for action sales of mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...


A


B


C


D


F

Made in Europe


E


G

Großraumpfannen • Aluminium Handguss • Antihaftbeschichtung auf Keramikbasis
Giant Pans • *hand cast aluminium* • *non-stick coating on ceramic base*

	Innenmaße *inner dimensions*	Außenmaße *outer dimensions*			Bodenstärke *base thickness*		#	€
A	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 3-Teilung	*with 3 partitions*	10 mm	20 kg *	00-00527	810,-*
B	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 2-Teilung	*with 2 partitions*	10 mm	19 kg *	00-00526	773,-*
C	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	00-00523	777,-*
D	Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm	mit 2-Teilung	*with 2 partitions*	10 mm	14 kg *	00-00525	498,-*
E	Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	00-00522	444,-*
F	Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm	mit 2-Teilung	*with 2 partitions*	7 mm	8 kg	00-00524	344,-*
G	Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	00-00521	309,-*

ELEKTROKOCHER
ELECTRIC COOKERS





Made in Germany

Ceran®-Kochplatten
Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet



A Kochplatte I	***Hotplate I***	1x Ø 230 mm	230 V / 3 kW	400 x 455 x 120 mm	8 kg	**00-00211**	**1121,-***
B Kochplatte II	***Hotplate II***	2x Ø 230 mm	400 V / 6 kW	700 x 455 x 120 mm	17 kg	**00-00212**	**2525,-***



Made in Germany



Ceran®-Kochplatten
Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet

A Econom II N	2x Ø 180 mm	230 V / 3,4 kW	600 x 380 x 100 mm	19,5 kg	**00-00279**	**1455,-***
B Econom II H	Ø 200 mm + Ø 160 mm	230 V / 3,5 W	330 x 575 x 100 mm	19 kg	**00-00278**	**1528,-***



Neumärker®
since 1894



Neumärker Classic Kochplatten
Neumärker Classic Hotplates

E.G.O.® Gussheizplatte • Handarbeit Made in Germany • Gehäuse Edelstahl • Kontroll-leuchten • Stufenschalter • höhenverstellbare Füße

E.G.O.® cast hotplate • Hand-made in Germany • stainless steel casing • pilot light • step switch • height-adjustable feet

MANU FAKTUR

Einzelkochplatte 220	***Single Hotplate 220***	Ø 220 mm	230 V / 2 kW	370 x 370 x 150 mm	9 kg	**16-00108**	**531,-***
Einzelkochplatte 300	***Single Hotplate 300***	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	**16-00110**	**825,-***
Doppelkochplatte 145-180	***Double Hotplate 145-180***	Ø 145 + 180 mm	230 V / 2,5 kW	640 x 330 x 150 mm	11 kg	**16-00115**	**713,-***
Doppelkochplatte 220-220	***Double Hotplate 220-220***	Ø 220 + 220 mm	400 V / 4 kW	720 x 370 x 150 mm	13 kg	**16-00111**	**861,-***
Doppelkochplatte 300-300	***Double Hotplate 300-300***	Ø 300 + 300 mm	400 V / 5 kW	910 x 450 x 150 mm	22 kg	**16-00112**	**1499,-***





Kochplatten Touch Ceran®
Hotplates Touch Ceran®

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • Regelung über Touch-Control Sensoren • Ankochautomatik • Überhitzungsschutz

with dual heating zone • stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • residual heat display • pilot lights • adjustable through Touch-Control panel • parboil automatic • overheating protection

A Touch Ceran I	Ø 140/210 mm	230 V / 2,2 kW	305 x 410 x 75 mm	3,2 kg	**00-00203**	**358,-***
B Touch Ceran II	Ø 140/210 mm + Ø 145 mm	230 V / 3,4 W	550 x 310 x 65 mm	3,9 kg	**00-00204**	**535,-***

ELEKTROKOCHER
ELECTRIC COOKERS



Induktions-Kocher IK 35 SK
Induction Cooker IK 35 SK

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • für Töpfe und Pfannen Ø 120-240 mm • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • for pots and pans Ø 120-240 mm • digital display shines through cooking surface • 10 temperature levels 60°up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use

230 V / 3,5 kW | 340 x 445 x 125 mm | 7,2 kg

00-00215B | **384,-***

Induktions-Kocher Touch Ceran® II
Induction Cooker Touch Ceran® II

Kochfläche aus CERAN® • Regelung über Touch-Control Sensoren • Temperatur +60° bis +240°C • 10 Leistungsstufen • Zeitschalter bis 180 Min. • automatische Abschaltung und Signalton • Heizzonen Ø 100-200 mm

CERAN® glass cooking surface • adjustable through Touch Control sensors • temperature levels +60° to +240°C • 10 power levels • timer up to 180 min. • automatic off-switching and acoustic signal • heating zones Ø 100-200 mm



230 V / 3,4 kW | **00-00217**

600 x 360 x 66 mm | **308,-***

4 kg



Elektro-Multipfanne Supra
Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihaftbeschichtung • Regler • steckerfertig • inkl. Glasdeckel • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

capacity approx. 8 liters • inner size Ø 380 mm • inner height 80 mm • non-stick coating • thermostat • ready to plug-in • incl. glass lid • not suitable for permanent commercial use

Ø 380 mm | 230 V / 1,5 kW | 3,65 kg

Ø 410 x h 200 mm | **00-90369** | **85,-***



Neumärker®
since 1894

Induktions-Wok Econom
Induction Wok Econom

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Wok-Cuvette aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige • Cuvette Ø 300 mm • Für Wokpfannen • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass wok cuvette flush with casing • Continuously Adjustable thermostat • Digital display • Cuvette Ø 300 mm • For wok pans • Temperature control • Fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • Height-adjustable feet • Now with even more power for particularly short heating times

230 V / 3,5 kW | 330 x 380 x 175 mm | 8,5 kg

 # 00-00274N | **€ 2727,-***

Made in Germany

Induktions-Wok IW 35
Induction Wok IW 35

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette aus Glaskeramik • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer 1 bis 180 Min. • Cuvette Ø 260 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

stainless steel casing • wok cuvette ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer 1 up to 180 min • cuvette Ø 260 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use

230 V / 3,5 kW | 340 x 440 x 125 mm | 7,54 kg

 # 00-00126 B | **€ 453,-***

Wokpfanne IW 35
Wok Pan IW 35

Edelstahl • induktionsgeeignet • Kaltgriffe • Inhalt 6 Liter • Durch-messer 360 mm • Höhe 110 mm (220 mm inkl. Deckel)

stainless steel • suitable for induction • heat-insulated handles • 6 liters capacity • diameter 360 mm • 110 mm height (220 mm incl. lid)

 # 01-00126 B | **€ 184,-***

GAS-KOCHER & ÖFEN

GAS COOKERS & OVENS





Gas-Hockerkocher NGETL 5-50

Gas Stand Cooker NGETL 5-50

Edelstahl • Gussrippenrahmen abnehmbar • Schlitzbrenner Ø 180 mm zur Reinigung einfach zerlegbar • stufenlos regelbar • höhenverstellbare Füße • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüse liegt bei

stainless steel • cast iron grid removable • burner Ø 180 mm easy to dismantle for cleaning • continuous adjustable • height-adjustable feet • for propane gas • nozzle for natural gas is attached

500 x 500 x 450 mm | LPG 11,5 kW LNG 13 kW | 25 kg ✱

 # 05-30271 | **€ 1035,-***

China I NGWT 3

Gehäuse Edelstahl • 1 Brenner inkl. 1 Wokringaufsatz • Anschluß 1/2“ Propangas • Erdgasdüse beigelegt • Erdgas: Leistung 15 kW, Verbrauch 1,58 m³/h, 20 mbar • Propangas: Leistung 13 kW, Verbrauch 1,02 kg/h, 50 mbar

stainless steel casing • 1 burner incl. 1 wok ring • connection 1/2“ propane gas • nozzle for natural gas enclosed • natural gas: power 15 kW, consumption 1.58 m³/h, 20 mbar • propane gas: power 13 kW, consumption 1.02 kg/h, 50 mbar

400 x 600 x 280/325 mm | 13 / 15 kW | 28 kg ✱

 # 00-30262 N | **€ 1527,-***

Stahlblech-Wokpfanne

Steel Sheet Wok Pan

Ø 360 mm

 # 00-00519

€ 194,-*



ACHTUNG! Alle Gasgeräte werden ohne Zubehör für den Anschluss geliefert. Für den Einsatz mit Propan-/ Butangas empfehlen wir, unser Anschlussset gleich mitzubestellen. Außerdem empfehlen wir, die Installation von Gasgeräten immer durch einen ausgebildeten Fachmann durchführen zu lassen.

ATTENTION! All our gas units come without the needed accessories to connect them to LPG gas. Please consider that when ordering. We recommend having gas appliances installed by a specialist.

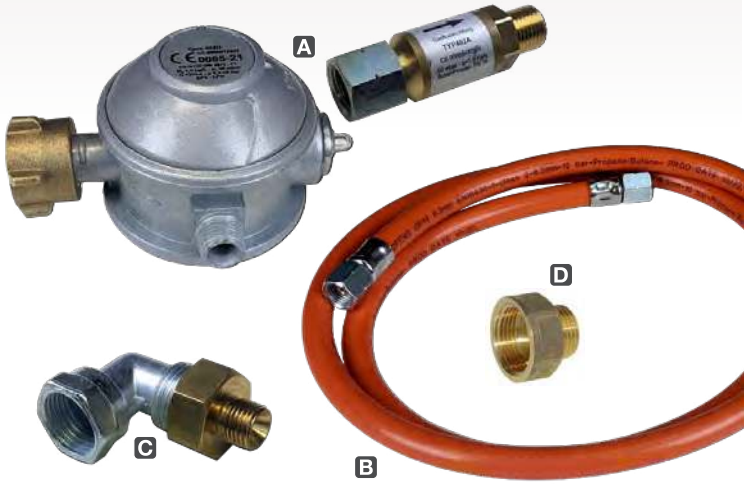
Anschluss-Set für Gas-Hockerkocher NGETL 5-50

Komplettset für den Anschluss • Für 50 mbar • Profi-Druckminderer, entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 150 cm • Adapter für Gasanschluss • Reduzierter Muffennippel 3/4“IG x 1/2“AG • Nur geeignet für Propan- oder Butangas • Nur für Deutschland zugelassen

This product is only suitable for German gas connections. Please ask a local gas technician for the needed accessories.

 # 06-30271-00 | **€ 227,-*** ▲

Einzelne Komponenten:	#	€
A Profi-Druckminderer inkl. Schlauchbruchsicherung	**30-00065N-02**	**137,-*** ▲
B Gasschlauch 150 cm, beidseitig 1/4“lks	**30-00066-02**	**34,-*** ▲
C Adapter, 1/2“R x 1/4“lks + Winkel 90° 1/2“	**30-00074**	**36,-*** ▲
D Reduzierter Muffennippel, 3/4“IG x 1/2“AG	**30-00072**	**20,-*** ▲



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Praktischer Snack-Ofen für 1/2 GN-Bleche und Behälter mit besonders wenig Platzbedarf. Ideal, um in Bistros und Cafés schnell Baguettes, Pizzabrötchen oder andere Tiefkühlsnacks aufzubacken.

Useful oven for snacks that holds 1/2 GN trays and needs only little space. Perfect for baking baguettes, pizza buns or other frozen food in cafés or bistros.

Made in Europe



Heißluftofen GN Mini
Convection Oven GN Mini

Besonders platzsparender Heißluftofen • Gehäuse Edelstahl • Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostat 0-270°C • Innenmaß 270 x 335 x 320 mm • Einschübe passend für 1/2 GN-Behälter • Inkl. 2 Lochbleche à 265 x 325 mm und 1 Bröselblech • Timer bis 120 Minuten

Particularly space-saving convection oven • Stainless steel casing • Double-glazed door • Pilot lights • Thermostat 0-270°C • Interior size 270 x 335 x 320 mm • Shelves suitable for 1/2 GN containers • Incl. 2 perforated trays of 265 x 325 mm and 1 crumb tray • Timer up to 120 minutes

(2x) 265 x 325 mm | 230 V / 1,5 kW | **05-00819**
370 x 535 x 495 mm | 20 kg ✱ | **870,-***

Basic 600H: Die Beschwadung sorgt für perfekte Backergebnisse von Baguettes, Brötchen, Pizza und anderen Backsnacks. Durch die Beschwadung mit Wasserdampf in der Backkammer entstehen besonders knusprige Brotkrusten und die Triebwirkung von Hefe wird unterstützt. Wasseranschluss auf der Rückseite des Gerätes.

Basic 600H: The humidification ensures perfect baking results for baguettes, rolls, pizza and other baked snacks. Steaming in the baking chamber produces particularly crispy bread crusts and the yeast action is supported. Water connection on the back of the unit

Made in Europe

Heißluftofen Basic
Convection Oven Basic

Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostatische Temperaturregelung • Umluftgebläse mit 2 Ventilatoren für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung • Gehäuse und Backkammer aus Edelstahl AISI430 • Schalter für Ausschalten des Gebläses bei Türöffnung • Inkl. 4 Roste

Double-glazed door • Pilot lights • Thermostatic temperature control • Ventilation with 2 fans for a particularly even heat distribution • Casing and baking chamber made of stainless steel AISI430 • Switch to stop fans while the door is opened • Incl. 4 grids

	Beschwadung *Humidification*						
Basic 430	✕	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	40 kg ✱	**05-00818**	**862,-***
Basic 600H	✓	(4x) 600 x 400 mm	230 V / 3,2 kW	840 x 700 x 570 mm	65 kg ✱	**05-00820N**	**1659,-***

ÖFEN
OVENS





King Edward Majestic

ca. 100 Kartoffeln backen + ca. 100 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Gitterkorb-Roste

approx. 100 potatoes to bake + approx. 100 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • incl. 3 basket-grids

100 + 100 Kartoffeln | *100 + 100 potatoes*

400 V / 6 kW | 590 x 590 x 1200 mm | 85 kg ✱

Made in Britain | **05-51205** | **6990,-***



Rückseite // back

King Edward Classic 50

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • Timer bis 90 Min. • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Roste • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • timer up to 90 min. • lighted warming display • incl. 3 grids • back with display window and black glass menu board for counter application

50 + 50 Kartoffeln | *50 + 50 potatoes*

230 V / 2,6 kW | 510 x 540 x 750 mm | 42 kg ✱

Made in Britain | **05-51213** | **4079,-***

Made in Britain

King Edward Vintage Pizzaofen PK1W

King Edward Vintage Pizza Oven PK1W

Für eine Pizza à Ø 35 cm • Schamottsteinboden für perfekt knusprige Pizzen, Flammkuchen oder andere Backwaren • Backfläche 380 x 380 mm • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Ober- und Unterhitze separat schaltbar • Inklusive Warmhaltefach mit 2 Ebenen • Halten Sie bis zu 2 Pizzen warm, während Sie die Bestellung fertig zubereiten oder bieten Sie einen Pizza-Snackverkauf mit einzelnen Stücken an, ohne dass diese auskühlen • Separate thermostatische Regelung des Warmhaltefachs

For one pizza of Ø 35 cm • Fire brick bottom for perfectly crispy pizzas, tarte flambée or other baked goods • Baking surface 380 x 380 mm • Door with inspection window • Interior lighting • Top and bottom heat can be switched separately • Including a 2-level warming compartment • Keep up to 2 pizzas warm while you finish preparing the order. Or offer individual slices of pizza as a snack and keep them warm • Separate thermostatic control of the warming compartment

380 x 380 mm | 230 V / 2,75 kW | **05-51229**

570 x 610 x 815 mm | 63 kg ✱ | **3399,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

King Edward Potato Baker

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 320x370x280 mm • inkl. 3 Roste

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 320x370x280 mm • incl. 3 grids

50 + 50 Kartoffeln | *50 + 50 potatoes*

230 V / 3 kW | 520 x 560 x 810 mm | 55 kg ✱

Made in Britain | **05-51212** | **5153,-***



King Edward Potato Baker klein | *small*

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 275x280x200 mm • inkl. 2 Roste

approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 275x280x200 mm • incl. 2 grids

25 + 25 Kartoffeln | *25 + 25 potatoes*

230 V / 2,5 kW | 460 x 480 x 584 mm | 45 kg ✱

Made in Britain | **05-51202** | **4442,-***



King Edward Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Farbe Bordeaux-Rot • Innenbeleuchtung • inkl. 3 verchromte Roste à 460x440 mm • für ca. 80 Kartoffeln oder andere Produkte

display for warm-keeping • claret red colour • interior lighting • incl. 3 chromed grids à 460x440 mm • for approx. 80 potatoes or other products

230 V / 1,45 kW | 515 x 533 x 640 mm | 39 kg ✱

Made in Britain | **05-51215** | **2790,-***



ÖFEN
OVENS



Bake King Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application

Rückseite | *back*

60 + 60 Kartoffeln | *60 + 60 potatoes*

230 V / 3 kW | 510 x 580 x 750 mm | 42 kg *

Made in Britain | **05-51214** | **3339,-***





Rückseite | *back*

Bake King Mini

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders platzsparend • Gehäuse schwarz pulverbeschichtet • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • extra space-saving • black powder-coated casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application

25 + 25 Kartoffeln | *25 + 25 potatoes*

230 V / 2,5 kW | 455 x 505 x 643 mm | 31 kg *

Made in Britain | **05-51206** | **2716,-***

Dörrautomat Fitness Food

Food Dehydrator Fitness Food

Zum schonenden Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc. • Automatische Steuerung der Luftzirkulation für gleichmäßige Dörrergebnisse • 7 Edelstahlroste à 375 x 300 mm, die jeweils bis zu 500 g aufnehmen können • Die Schalen sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen • Gehäuse und Tür sind aus Polypropylen gefertigt und für bessere Leistung doppelwandig • Transparente Tür zur Überwachung des Trocknungsprozesses • Inkl. transparente Unterlage, um Fruchtrückstände am Boden aufzufangen oder auch zum Herstellen von Fruchtleder • Digitalanzeige • Temperatur einstellbar von 35° bis 70°C • Der Timer kann von 30 min bis zu 24 Stunden im Abstand von 30 Minuten eingestellt werden

For gentle drying of fruits, vegetables, herbs, meat, fish, etc. • Automatic control of the air circulation for uniform drying results • Equipped with 7 stainless steel trays of 375 x 300 mm, which can hold up to 500 g each • The trays are evenly distributed and easy to remove and to clean • Casing and door are made of polypropylene and double-walled for better performance • Transparent door for monitoring the drying process • A transparent tray is included for collecting fruit residues on the floor or for producing fruit leather • Digital display • Temperature adjustable from 35° to 70°C • The timer can be set from 30 minutes to 24 hours at intervals of 30 minutes

7x 375 x 300 mm | 230 V / 500 W

345 x 450 x 315 mm | **05-00718** | **318,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Grillofen Formula Grill XS
Grill Oven Formula Grill XS

Besonders platzsparender Heißluft-Grillofen mit innovativer Kombinationstechnik • Für eine einfache, besonders schnelle und präzise Zubereitung auf den Punkt • Perfekt zum schnellen Grillen von Speisen, zum Gratinieren und zum Aufbacken von Snacks • Express Cooking Modus: Optimal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse in kürzester Zeit • Finishing Modus: Perfekt zum Gratinieren und zum Regenerieren vorgegarter Speisen • Snack Modus: Für das Aufbacken von Pizza, Focaccia, Sandwiches, Baguettes etc. • Optimale Ergebnisse durch die Kombination verschiedener Garmethoden: Konvektion, Infrarotstrahlung und Kontakthitze • Die Konvektionshitze mit Heißluftströmung verteilt die Wärme im Backraum und gewährleistet eine gleichmäßige Zubereitung • Die Infrarotstrahlung dringt tief in die Speisen ein und erhitzt diese auch im Inneren • Kontakthitze auf dem massiven Grillrost aus Gusseien oder auf der Bratplatte für knusprige Ergebnisse, Röstaromen und ein schönes Grillmuster auf den Speisen • Die großzügige Wasserschale fängt heruntertropfendes Fett auf und verringert die Rauchentwicklung • Intuitive, benutzerfreundliche Bedienung mit Touch-Display • Große Auswahl an vorgespeicherten Rezepten in 4 Kategorien: Fleisch, Fisch, Gemüse und mehr • Individuelle Anpassung der Rezepte • Fresh Air System: Innovatives Lüftungssystem mit konstantem Luftaustausch statt Umluft. Das vereinfacht die Reinigung durch weniger Fettpartikel, es gibt weniger Rauchentwicklung und es bewahrt den frischen Geschmack. • Geringer Platzbedarf: Ideal für kleine Küchen in Bistros und Cafés • Gehäuse Edelstahl • Innenmaß GN 1/2 • Inkl. Bratplatte aus Glas GN 1/2, emailliertes Grillrost aus Gusseisen GN 1/2, Rostheber, Pizzaschaufel, Wasserschale GN 1/2 und Grillbürste mit Messingborsten

Particularly space-saving convection grill oven with innovative combination of technologies • For easy, extremely quick and precise preparation to the point • Perfect for quick cooking of food, gratinating and baking snacks • Express Cooking mode: Ideal for quick cooking of meat, fish, vegetables in the shortest time • Finishing mode: Perfect for gratinating and regenerating pre-cooked food • Snack mode: For baking pizza, focaccia, sandwiches, baguettes, etc. • Best results thanks to the combination of different cooking methods: convection, infrared radiation and contact heat • The convection heat with hot air flow distributes the heat in the baking chamber and ensures even cooking • The infrared radiation reaches deep into the food and heats it from the inside as well • Contact heat on the solid cast iron grid or on the griddle plate for crispy results, roasting flavours and a beautiful grill pattern on the food • The spacious water tray catches dripping fat and reduces smoke developmenty • Intuitive, user-friendly operation with touch display • Large selection of pre-saved recipes in 4 categories: Meat, fish, vegetables and more • Customisation of recipes • Fresh Air System: innovative ventilation system with constant air exchange instead of recirculation. This facilitates cleaning due to fewer fat particles, there is less smoke development and it preserves the fresh flavour. • Small footprint: Ideal for small kitchens in bistros and cafés • Stainless steel casing • Internal dimensions GN 1/2 • Incl. roasting tray made of glass GN 1/2, enamelled cast iron grill grid GN 1/2, grid lifter, pizza peel, water tray GN 1/2 and grill brush with brass bristles

Express Cooking Modus
Garen von Fleisch und Gemüse

Finishing Modus
Gratinieren und Regeneration

Snack Modus
Aufbacken von Pizza und Baguette

GN 1/2 | 400 V / 5,6 kW | **05-00867**

55 kg ✱ | 420 x 600 x 690 mm | **8559,-*** ▲

Made in Europe

Der Formula Grill XS revolutioniert Ihre Prozesse! Die innovative Kombination aus Konvektion, Infrarotstrahlung und Kontakthitze liefert perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit.

This Formula Grill XS revolutionises your processes! The innovative combination of convection, infrared radiation and contact heat delivers perfect results in the shortest time.



Konvektion
Fresh Air System

Infrarotstrahlung
Auf 4 Stufen

Kontakthitze
Grill & Griddle

PIZZA
PIZZA



Made in Europe

Pizza Quarz 430S
Pizza Quartz 430S

für 1 Pizza à Ø 40 cm • Backkammer 430x430x110 mm • Edelstahl • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 0° bis +350°C • Infrarot-Quarzsystem • Timer mit Einstellung für durchgängigen Betrieb • Schamottsteinboden • Kontrollleuchten

for 1 pizza à Ø 40 cm • interior size 430x430x110 mm • stainless steel made • top and bottom heating separately adjustable 0° up to +350°C • infrared quartz system • timer with lock position for continuous application • fire brick bottom • pilot lights

1x Ø 40 cm (Pizzen | *pizzas*) | 30 kg ✱
230 V / 3 kW | 670 x 580 x 270 mm
05-30182 | **1145,-***

Pizzaschneider Rapid Roll
Pizza Cutter Rapid Roll

Edelstahl mit Griff aus Polypropylen • Durchmesser der Klinge Ø 100 mm

Stainless steel with polypropylene handle • Blade diameter Ø 100 mm

00-90271 | **8,50*** ▲

Pizzaschieber Pala Piccola
Pizza Peel Pala Piccola

Schaufelmaß 240 x 170 mm • Stiel aus Aluminium • Länge des Stiels 260 mm • Gesamtlänge 510 mm

Paddle size 240 x 170 mm • Aluminium handle • Handle length 260 mm • Total length 510 mm

00-90270 | **20,-*** ▲



Pizzaschaufel Edelstahl • Stiellänge 1 Meter
Pizza Shovel *stainless steel • stick length 1 meter*

		#	€
rund | ***round***	Ø 310 mm	**05-90297**	**79,-***
eckig | ***square***	300 x 300 mm	**05-90298**	**94,-***

Made in Europe

Pizza-Vitrine
Pizza Display Cabinet

Edelstahl • rundum verglast • Regler 0° bis +90°C • Schubfach für Wasser • drehende Gitter à Ø 380 mm • Ein-/Ausschalter

stainless steel casing • 4 sides glazed • thermostat 0° up to +90°C • drawer for water • rotating grids à Ø 380 mm • on/off switch

3x Ø 38 cm | 230 V / 600 W | **05-30185**
465 x 430 x 600 mm | 15 kg ✱ | **1688,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

B

A

Pizzaofen Mini 350
Pizza Oven Mini 350

Snack-Pizzaofen mit wenig Platzbedarf für kleine Bistros, Cafés und Restaurants • Schamottsteinboden 14 mm stark: Gleichmäßige Hitzeverteilung und besonders knusprige Backergebnisse • Geeignet für Pizzen bis Durchmesser Ø 35 cm • Thermostatische Temperaturregelung • Oberhitze und Unterhitze separat regelbar • Temperaturbereich 50-300°C • Kontrollleuchten • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm • Gehäuse Edelstahl

Snack pizza oven with compact footprint for small bistros, cafés and restaurants • 14 mm thick fireclay base: even heat distribution and particularly crispy baking results • Suitable for pizzas up to Ø 35 cm • Thermostatic temperature control • Top heat and bottom heat separately adjustable • Temperature range 50-300°C • Pilot lights • Baking chamber size 410 x 370 x 90 mm • Stainless steel casing

	Anzahl Pizzen *Number of pizzas*				#	€
A **Mini 350**	1x Ø 35 cm	230 V / 2 kW	550 x 498 x 252 mm	17 kg ✱	**00-30184N**	**589,-***
B **Mini 350D**	2x Ø 35 cm	230 V / 3 kW	550 x 430 x 375 mm	34 kg ✱	**00-30189N**	**872,-***

Made in Europe

A



B

Pizzaofen Rustica
Pizza Oven Rustica

Für 4 oder 8 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 450°C • Großes Themometer an Gerätefront

For 4 or 8 pizzas à Ø 32 cm • Interior size 660x660x150 mm • Aluminium interior • Stainless steel front • Door with window • Interior lighting • Fire brick bottom • Top and bottom heating separately adjustable up to 450°C • Large thermometer on the front

	Anzahl Pizzen *Number of pizzas*				#	€
A **Rustica**	4x Ø 32 cm	400 V / 5,6 kW	917 x 850 x 343 mm	82 kg ✱	**00-30153**	**1809,-***
B **Rustica Twin**	8x Ø 32 cm	400 V / 11,2 kW	917 x 850 x 650 mm	125 kg ✱	**00-30156**	**2603,-***



Made in Europe

Pizza und Pasta Teigausrollmaschine PP
Pizza and Pasta Dough Roll Machine PP

Leistungsstarke Ausrollmaschine für Eier-, Pizza-, Pida- und Pastateig • Aus Edelstahl gefertigt • Walzen aus hochglanzpoliertem Edelstahl für optimale Ausrollergebnisse • Einstellbare Teigdicke 0-10 mm • Einstellknopf für die Stärke des letzten Durchgangs • Aufnahmebereich mit Sicherheitsmikroschalter geschützt • Optionale Montage eines Nudelschneiders (nicht im Lieferumfang enthalten)

Powerful dough roller for egg dough, pizza dough and pasta dough • Made of stainless steel • Rolls made of high-gloss polished stainless steel for perfect dough rolling results • Adjustable dough thickness 0-10 mm • Adjustment knob for the thickness of the last cycle • Intake area protected with safety microswitch • Optional installation of a pasta cutter (not included)

	Teigaufnahme *Dough intake*				#	€
PP320	320 mm	230 V / 370 W	580 x 480 x 400 mm	52 kg ✱	**05-50747**	**2707,-***
PP420	420 mm	230 V / 370 W	680 x 480 x 400 mm	61 kg ✱	**05-50748**	**2867,-***
PP520	520 mm	400 V / 370 W	780 x 480 x 400 mm	70 kg ✱	**05-50749**	**3017,-***

Nudelschneidmesser
Optional montierbare Schneidmesser zum Schneiden von Streifen (2, 4, 6 oder 12 mm Breite) • Nutzbare Schneidlänge 220 mm • Nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten

Pasta Cutting Blades
Optional mountable cutting blades for cutting even strips (2, 4, 6 or 12 mm width) • Effective cutting length 220 mm • Not included with the machine



	#	€
2 mm	**06-50746-00**	**369,-*** ▲
4 mm	**06-50746-01**	**347,-*** ▲
6 mm	**06-50746-02**	**356,-*** ▲
12 mm	**06-50746-03**	**356,-*** ▲

Nudelkocher, 20 Liter
Pasta Cooker, 20 liters

Wasser-Ablaßhahn • Abdeckung • Kontrollleuchte • Korbmaße: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • auch als Reiskocher verwendbar • inkl. Körbe

drain tap • cover • pilot light • size of baskets: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • also suitable as rice cooker • incl. baskets

230 V / 3 kW | 380 x 500 x 340 mm | 14 kg

Made in Europe | **05-00049** | **1678,-***





Neumärker®
since 1894

Made in Europe

A

B

C

Nudelmaschinen PF

Noodle Machines PF

Frisch-Nudelmaschine für die Herstellung hausgemachter Pasta • Zum Kneten und Extrudieren von Frisch-Nudeln in verschiedenen Formen • Auswechselbare Pastascheiben nicht im Lieferumfang enthalten • PF25E und PF40E mit Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung • PF40E mit wassergekühltem Extrusionsauslass und Nudelschneidmesser • Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Spirale aus Edelstahl AISI 304 • Mikroschalter am Behälterdeckel • Komplett entnehmbarer Behälter geeignet für den Geschirrspüler

Fresh pasta machine for making homemade pasta • For kneading and extruding fresh pasta in various shapes • Interchangeable nozzles not included • PF25E and PF40E with grid lid for adding additional ingredients during preparation • PF40E with water-cooled extrusion outlet and pasta cutter • Casing, container, holder, dough hook and auger made of AISI stainless steel • Microswitch on the container lid • Removable container suitable for dishwasher

	Behälter *Container*		Pastascheibe *Pasta nozzle*				#	€
A **PF15E**	1,5 kg / 2 Liter	5 kg/h	**Ø 50 mm**	230 V / 250 W	240 x 525 x 320/450 mm	16 kg ✱	**05-50752**	**1733,-***
B **PF25E**	2 kg / 4 Liter	8 kg/h	**Ø 57 mm**	230 V / 370 W	310 x 550 x 420/540 mm	27 kg ✱	**05-50753**	**2427,-***
C **PF40E**	3,5 kg / 6 Liter	13 kg/h	**Ø 57 mm**	230 V / 750 W	320 x 595 x 530/630 mm	35 kg ✱	**05-50755**	**3370,-***

Auswechselbare Scheiben (rot für PF15E / grau für PF25E und PF40E) | *Changeable Nozzles (red for PF15E / grey for PF25E and PF40E)*

Casereccie 9 x 5 mm
Ø 50 mm: 06-50742-00 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-00 87,-* ▲

Fusilli Ø 9 mm
Ø 50 mm: 06-50742-01 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-01 87,-* ▲

Pappardelle 16 mm
Ø 50 mm: 06-50742-02 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-02 87,-* ▲

Gnocchi Ø 12 mm
Ø 50 mm: 06-50742-03 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-03 87,-* ▲

Bucatini Ø 4 mm
Ø 50 mm: 06-50742-04 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-04 87,-* ▲

Maccheroni Ø 8,5 mm
Ø 50 mm: 06-50742-05 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-05 87,-* ▲

Capelli d'Angelo Ø 1 mm
Ø 50 mm: 06-50742-06 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-06 87,-* ▲

Spaghetti Ø 2 mm
Ø 50 mm: 06-50742-07 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-07 87,-* ▲

Tagliolini Ø 3 mm
Ø 50 mm: 06-50742-08 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-08 87,-* ▲

Fettuchine 8 mm
Ø 50 mm: 06-50742-09 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-09 87,-* ▲

Pasta Sfoglia Ø 135/155 mm
Ø 50 mm: 06-50742-10 87,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-10 98,-* ▲

Cannellone Ø 25 mm
Ø 50 mm: 06-50742-11 65,-* ▲
Ø 57 mm: 06-50754-11 87,-* ▲

Automatischer Nudelschneidmesser / Automatic Pasta Cutter

Elektrische Nudelschneidmesser für präzises, gleichmäßiges Abschneiden frisch extrudierter Pasta • Automatisches Abschneiden direkt am Extrusionsauslass • Gleichmäßige Pastalängen • Stufenlos regulierbare Schnittgeschwindigkeit

Electric pasta cutter for precise, uniform cutting of freshly extruded pasta • Automatic cutting directly at the extrusion outlet • Consistent pasta lengths • Infinitely variable cutting speed

NEU NEW

Ø 50 mm für PF15E:
06-50752-00 359,-* ▲
Ø 57 mm für PF25E:
06-50753-00 479,-* ▲

VORBEREITUNG
PREPARATION



Käse- und Paniermehlreibe
Cheese and Breadcrumbs Grater

Gehäuse Aluminium • Rolle Edelstahl • Ein-Ausschalter • Reibbehälter 105x65 mm • ca. 20 kg/Std.

aluminium casing • stainless steel roll • on/off switch • container 105x65 mm • approx. 20 kg/h

230 V / 370 W | 270 x 230 x 310 mm | 8 kg

 # 05-50263 | **€ 650,-***



Made in Europe

Santos Käsereibe #02
Santos Cheese Grater #02

Automatische Käsereibe für Restaurants, Pizzerien oder den Lebensmitteleinzelhandel • Robust und Leistungsstark für den professionellen gastronomischen Einsatz • Reibscheibe mit Löchern à Ø 3 mm, geeignet für mittelharten Käse wie Gouda oder Emmentaler • Weitere Reibscheiben auf Anfrage erhältlich • Sicherheitsschalter stoppt beim Öffnen oder bei Entnahme des Behälters • Einfüllschacht mit leicht zu bedienendem Druckhebel • Gehäuse Edelstahl und Aluminiumguss • Cremefarbene, antimikrobielle Beschichtung • Einfache Reinigung • Transparenter Auffangbehälter mit 800 g Fassungsvermögen • Durchschnittliche Leistung ca. 50 kg/Stunde

Automatic cheese grater for restaurants, pizzerias or food retail • Robust and powerful for professional gastronomic use • Grating disc with Ø 3 mm holes, suitable for medium-hard cheese such as Gouda or Emmental • Other grating disks available on demand • Safety switch stops when opening or removing the container • Filling chute with easy-to-use push lever • Stainless steel and cast aluminium housing • Cream-coloured antimicrobial coating • Easy to clean • Transparent collection container with 800 g capacity • Average output approx. 50 kg/hour

230 V / 600 W | 250 x 420 x 350 mm | 14,5 kg

 # 05-90087 | **€ 1265,-***

Made in Europe

Handstabmixer
Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • Handstabmixer Standard inkl. Mixstab 400 mm und Schneebesen aus Edelstahl • Handstabmixer Mini inkl. Mixstab 270 mm aus Edelstahl

Plastic casing green • Hand-held Mixer Standard incl. mix bar 400 mm and whisk stainless steel made • Hand-held Mixer Mini incl. mix bar 270 mm stainless steel made

A

Made in Europe



Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710 | *Additional Mix Bars for 05-50710*

500 mm	**06-50711**	**182,-* ▲**
600 mm	**06-50712**	**213,-* ▲**



	U/Min. *Rpm*				#	€
A Mini	13000	230 V / 250 W	135 x 100 x 600 mm	2,2 kg	**05-50715**	**291,-***
B Standard	11000	230 V / 400 W	155 x 120 x 710/790 mm	4,5 kg	**05-50710**	**587,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Das traditionelle italienische Design der 1920er Jahre. Ein Blickfang mit Ausstrahlung für Restaurants und Feinkostläden.

The traditional Italian design of the 1920s. An eye-catcher with style for restaurants or delicatessen.



Manuelle Aufschnittmaschine Prosciutto 300
Manual Food Slicer Prosciutto 300

Messer Ø 300 mm • Schnittlänge 230 mm • Schnitthöhe 190 mm • Schnittstärke 0-20 mm • Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot einbrennlackiert • schnelle und leichte Reinigung • eingebauter Messerschärfer • schließbarer Schutzring am Messer • hygienische Ablagefläche aus Kunststoff • Standfuß nicht im Lieferumfang enthalten

blade Ø 300 mm • cutting length 230 mm • cutting height 190 mm • cutting thickness 0-20 mm • casing aluminium with steel parts • red painted • quick and easy cleaning • built-in blade sharpener • protection ring at blade • tray made of hygienic plastic • base not included

700 x 600 x 740 mm | **05-50785**

45,5 kg ✱ | **6095,-***

Made in Europe

Standfuß für Prosciutto 300
Base for Prosciutto 300



560 x 375 x 800 mm

72 kg ✱

06-50785

2005,-*

Elektronische Küchenwaage
Electronic Kitchen Scale

Feineinstellung von 5 g • Wiegebereich bis 15 kg • Tarieren 15 kg • Wiegefläche 280x220 mm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen • inkl. Akku und Netzteil

fine adjustment of 5 g • weighing capacity up to 15 kg • tare 15 kg • weighing platform 280x220 mm • not legal-for-trade • incl. battery and main power adaptor

230 V / 4 W | 280 x 330 x 125 mm | 3,7 kg

Teilung *division*	Wiegebereich *weighing capacity*	#	€
2 g	< 15 kg	**00-90902N**	**283,-***
5 g	< 15 kg	**00-90901N**	**260,-***



VORBEREITUNG
PREPARATION





Verpackungsmaschine 500/F
Wrapping Machine 500/F

ideal für Supermärkte und Metzgereien zum Verpacken von Fleisch, Käse, Würstchen, Grillhähnchen, Leberkäse, Obst und Gemüse u.v.m. • teflonbeschichterer Schneidstab aus Aluminium • Stahlplatte Teflonbeschichtet • regelbare Temperatur der Stahlplatte • für Spulen bis zu 500 mm Breite • mit Folienbremse • Gehäuse Edelstahl

ideal for supermarkets and butcher shops to pack meat, cheese, sausages, grilled chickens, meatloaf, fruit and vegetables etc. • teflon-coated cutting bar made of aluminum • steel plate teflon-coated • adjustable temperature of the steel plate • for spools up to 500 mm width • with foil brake • stainless steel casing

230 V / 650 W

580 x 710 x 210 mm

11 kg ✱

 # 05-90460

€ 1243,-*



1000 Folien für Fleisch
1000 Foils for Meat

 # 9-83000-00

€ 53,-* ▲

Presshamburger
Hamburger Press

Fleischpresse aus Aluminium • für Hamburger-Patties Ø 100 mm à ca. 80-100 g

aluminium made meat press • for hamburger patties Ø 100 mm of approx. 80-100 g

190 x 300 x 285 mm

7 kg

 # 05-83000

€ 549,-*



Vertikal-Wurstfüller
Vertical Sausage Filler

Edelstahl • 3 Liter • Vertikal • Inkl. 3 Füllrohre Ø 14/20/30 mm
Stainless steel • 3 liters • Vertical • Incl. 3 funnels Ø 14/20/30 mm

300 x 220 x 560 mm

10 kg

 # 05-90418

€ 599,-*

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



THERMOCOOK®

DAS ALL-IN-ONE-SYSTEM

5-in-1: Waffeln, Panini, Pizza, Crêpes und Pancakes – in nur einem Gerät.

Seite 26-71

SCHNEIDEN
CUTTING



Made in Europe

4x 1/4

6x 1/6

Melonenschneider für Wassermelonen
Melon Cutter for Water Melons

Für das mühelose Schneiden von Wassermelonen in gleichmäßige Stücke • Ideal für den Lebensmitteleinzelhandel • Geeignet für runde oder ovale Melonen • Verschiedene Modelle für das Schneiden von Viertel- oder Sechstel-Stücken • Edelstahl • Vor dem Schneiden im Melonen-Schneider muss die Oberseite der Melonen gekappt werden

For effortless cutting of watermelons into even pieces • Suitable for round or oval melons • Ideal for food retail shops • Different models for cutting quarter or sixth pieces • Stainless steel • Before cutting in the melon slicer, the top of the melons must be cut open

			#	€
1/4	500 x 600 x 400 mm	7,5 kg	**05-50541**	**1445,-***
1/6	500 x 600 x 400 mm	7,5 kg	**05-50538**	**1445,-***





8x 1/8

6x 1/6

Melonenschneider für Honigmelonen
Melon Cutter for Honeydew Melons

Edelstahl- und Kunststoffteile • inkl. 2 Schneidaufsätze für Sechstel- und Achtel-Stücke • nicht geeignet für Wassermelonen

stainless steel with plastic parts • melon cutter incl. 2 different cutters for sixth or eighth • not suitable for water melons

Ø 270 x h 430 mm

3 kg

05-50529

420,-*

Made in Europe



Apfelschäler
Apple Peeler

hochqualitativ • sehr stabile Metallausführung • schält und schneidet eine Spirale in einem Arbeitsgang

high quality • very solid metal design • peels and cuts a spiral at once

315/390 x 125 x 210 mm

2 kg

05-90061

580,-*

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Zangen-Dosenöffner
Tin Opener

Made in Germany

Erstklassige Verarbeitung • Robuste und massive Qualität • Mit bequemer Handkurbel • Teile aus rostfreiem Edelstahl stabil verschweißt • Klinge aus gehärtetem Stahl • Griff aus schlagfestem Spezialkunststoff • Öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • Wandhalter nicht im Lieferumfang enthalten

Excellent workmanship • Reliable massive quality • Comfortable crank lever • Parts made of stainless steel durably welded • Hardened steel blade • Handle made of impact-resistant special plastic • Opens small and big, round and oval tins • Wall holder not included



175 x 200 x 110 mm | # **00-10229**

0,5 kg | € **266,-***

TOP PRODUKT



Wandhalter • Edelstahl rostfrei • Befestigung mit Schrauben
Wall Holder • *stainless steel • wall mounting with screws*

01-10229 € **84,-*** ▲

Elektrischer Dosenöffner
Electric Tin Opener

Edelstahl • für alle Dosen (auch ovale Dosen) von 50-270 mm Höhe • saubere Abschnittkante • höhenverstellbar • stabiler Standfuß • 2 Motorgeschwindigkeiten • Drehteller nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • for all tins (even oval ones) from 50-270 mm height • clean cut • adjustable in height • solid base • 2 speed levels • Turntable not included



230 V / 150 W | 320 x 450 x 600 mm | 13 kg

Made in Europe | # **05-50525K** | € **2938,-***

TOP PRODUKT

Drehscheibe für große Dosen
Turntable for big tins



Geeignet für Konservendosen bis zu einer Höhe von ca. 250 mm • Kugelgelagert für besonders leicht laufende Drehbewegung • Die Drehscheibe zentriert die Konservendose beim Drehen und sorgt so für einen besonders sauberen Schnitt

Suitable for cans up to a height of approx. 250 mm • Ball bearing for particularly smooth rotary movement • The rotary disc centres the can during rotation and thus ensures a particularly clean cut

9-50525-24 € **458,-*** ▲



Ananasschäler 2.0
Pineapple Peeler 2.0

Gastronomie Schäler für Ananas mit Hebel-Mechanik • Ananas mit einem Hebeldruck von Schale und Innenkern befreien • Wenig Kraftaufwand benötigt • Edelstahl mit hochwertigen Kunststoffteilen • Sicherheitspin um den Hebel im hochgeklappten Zustand zu sichern • Messeraufhängung mit Sicherheitskappe seitlich am Standfuß • Durchmesser des ausgestochenen Fruchtfleischs je nach Messergröße • Messer Ø 89 mm und Ø 95 mm im Lieferumfang enthalten • Durchmesser des ausgestochenen Innenkerns 25 mm • Maximaler Außendurchmesser der Frucht 150 mm • Vor dem Schneiden im Ananasschäler muss die Ober- und Unterseite der Ananas gekappt werden

Professional peeler for pineapple with lever mechanism • Remove the peel and inner core from the pineapple with a press of the lever • Little effort required • Stainless steel with high-quality plastic parts • Safety pin to secure the lever in the raised position • Blade holder with safety cap on the side of the stand • Diameter of the cut-out pulp depends on the blade size • Blades Ø 89 mm and 95 mm included • Diameter of the cut-out inner core 25 mm • Maximum outer diameter of the fruit 150 mm • Before cutting in the pineapple peeler the top and bottom of the pineapple must be cut off

390 x 245/500 x 660/1150 mm
12,75 kg
05-50534
545,-*

Klingeneinsätze: Es wird immer ein Messer und ein Gegendrücker benötigt
Cutters: *There is always a blade and a pusher needed*

		#	€
Messer Ø 74 mm	*Blade Ø 74 mm*	**06-50534-00**	**137,-*** ▲
Messer Ø 89 mm	*Blade Ø 89 mm*	**06-50534-02**	**137,-*** ▲
Messer Ø 95 mm	*Blade Ø 95 mm*	**06-50534-04**	**137,-*** ▲
Messer Ø 102 mm	*Blade Ø 102 mm*	**06-50534-06**	**137,-*** ▲
Gegendrücker 74/89/95 mm	*Pusher 74/89/95 mm*	**06-50534-01**	**69,-*** ▲
Gegendrücker 95/102 mm	*Pusher 95/102 mm*	**06-50534-03**	**69,-*** ▲

Innenkern Ø 25 mm
Inner core Ø 25 mm

Ausstechdurchmesser Ø 74/89/95/102 mm je nach Klingeneinsatz
Cutting diameter Ø 74/89/95/102 mm depending on cutter

Max. Außendurchmesser der Frucht Ø 150 mm
Max. outer diameter of the fruit Ø 150 mm



Ananasschneider
Pineapple Cutter

Schält, entkernt und schneidet eine Spirale in einem Durchgang • Edelstahl • Kunststoffgriff

peels, removes the core and cuts a spiral at once • stainless steel • plastic handle

Ø 110 x h 240 mm
200 g
05-50532
55,-*



Neumärker®
since 1894

Blooming Onion Cutter
Blooming Onion Cutter

Schneider für frittierte Zwiebel-Blumen • Blooming Onions sind ein in amerikanischen Steakhouses beliebter Fast-Food-Snack • Überraschen Sie Ihre Kunden mit dieser Kreation: Außerhalb der USA sind die kreativen Blooming Onions noch recht unbekannt • Ideal als Snack in Pubs und Tapas-Bars oder als Beilage im Restaurant • Geschmacklich ähnlich wie Onion Rings, aber besonders in der Präsentation • Die Zubereitung ist einfach und schnell: Die Zwiebel schneiden, panieren und frittieren • Blooming Onion Cutter hochwertig gefertigt: Stabile Rahmenkonstruktion aus geschweißtem Edelstahl mit geschliffenen Schweißnähten • Einfache Bedienung und Reinigung

Cutter for deep-fried onion flowers • Blooming Onions are a popular fast food snack in American steakhouses • Surprise your customers with this creation: Outside the USA, the creative Blooming Onions are still quite unknown • Ideal as a snack in pubs and tapas bars or as a side dish in restaurants • Similar in taste to Onion Rings, but special in presentation • Preparation is quick and easy: Cut, bread and deep-fry the onion • Blooming Onion Cutter high-quality manufactured: Sturdy frame construction made of welded stainless steel with polished weld seams • Easy to use and clean

352 x 250/421 x 875 mm
9,4 kg
05-50539
762,-*



Begeistern Sie Ihre Kunden!
Frittierte Zwiebel-Blumen als Snack oder als Beilage sind einfach und schnell zubereitet und sehen toll aus!

Amaze your customers!
Fried onion flowers as a snack or side dish are quick and easy to prepare and simply look great!

Lockenschneider
Curly Cutter

für Radi, Kartoffeln, Möhren, Rote Bete usw. • Breite verstellbar • Ausführung Edelstahl/Aluminium

for radishes, potatoes, carrots and beetroot etc. • width adjustable • stainless steel/aluminium parts

140 x 370 x 250 mm
4 kg
05-10143
599,-*



Made in Europe

SCHNEIDEN
CUTTING





Tomatenschneider Edelstahl • Schnittstärke 5,5 mm
Tomato Cutter *stainless steel • cuts 5.5 mm thickness*

300 x 140 x 180 mm
2 kg
05-50537
437,-*



Tomatenschneider
Tomato Cutter

Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • Messersatz auswechselbar • Schnittdicke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Grinded teeth for a very clean cut • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable

200 x 480 x 280 mm
8 kg
05-90062
691,-*



Tomatenteiler
Tomato Cutter

Edelstahl • Hartkunststoffteile • auch geeignet für Früchte ohne Steine oder Eier • verschiedene Ausführungen: für Achtel-, Viertel- oder Sechstel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made with duro plastic parts • also suitable for fruits without pips or for eggs • different models: for cutting eighth, sixth or quarters • GN container not included

1/8	260 x 380 x 580 mm	3 kg	**05-90063**	**383,-***
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	**05-90063-4**	**383,-***
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	**05-90063-6**	**383,-***



Gemüseschäler inkl. Ständer grau lackiert
Vegetable Peelers *incl. stand grey painted*

Gurken	***Cucumbers***	h 480 mm	2 kg	**05-10145**	**391,-***
große Karotten	***big carrots***	h 480 mm	2 kg	**05-10146**	**391,-***
kleine Karotten	***small carrots***	h 480 mm	2 kg	**05-10147**	**391,-***

Separate Klingeneinsätze ohne Ständer
Seperate Cutters *without Stand*

Gurken	***Cucumbers***	0,65 kg	**06-10145**	**204,-*** ▲
große Karotten	***big carrots***	0,65 kg	**06-10146**	**204,-*** ▲
kleine Karotten	***small carrots***	0,65 kg	**06-10147**	**204,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Mozzarellaschneider Caprese
Mozzarella Cutter Caprese

Für das Schneiden von Mozzarella und Tomaten in gleichmäßig dicke Scheiben • Das ideale Werkzeug für die regelmäßige Zubereitung von Caprese • Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Spezialmesser mit besonders scharfem Zahnschliff und Drücker optimiert für das Schneiden von Tomaten und Mozzarella • Messersatz auswechselbar • Schnittdicke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

For cutting mozzarella and tomatos into uniform slices • The perfect tool for preparing Caprese regularly • Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Special grinded teeth for a very clean cut and pusher optimized for cutting tomatos and mozzarella • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable

200 x 480 x 280 mm

8 kg

 # 05-90069

€ 616,-*



A Salatschneider
Lettuce Cutter

Edelstahl • Kunststoffteile • manuell • Schnittgröße 23x23 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • plastic parts • manual • cuts squares of 23x23 mm • GN-container not included

420 x 300 x 700 mm

20 kg

 # 05-90287

€ 1981,-*





Messersatz 100 x 12 mm
Cutter 100 x 12 mm

alternativer Messersatz für den Salatschneider • Schnittgröße 100 x 12 mm • es wird immer ein Messersatz und ein Gegendrücker benötigt

alternative blade set for the Lettuce Cutter • cuts rectangles of 100 x 12 mm • there is always a blade set and a pusher needed

		#	€
B Messersatz	*Blade Set*	9-90287-04	599,-* ▲
C Gegendrücker	*Pusher*	9-90287-05	207,-* ▲

23 x 23 mm



12 x 100 mm



Made in Europe



SOUS-VIDE & DAMPFGAREN

SOUS-VIDE & STEAMING





Made in Europe

Sous-Vide System

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wassererwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Einsatz mit vertikalen Trennern, um den Innenraum möglichst effizient zu nutzen und den Konatkt der Speisen mit dem Wasser rundherum zu gewährleisten • Transportgriffe • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für einen energieeffizienten Einsatz • Temperaturbereich 45-100°C • Inhalt 25 Liter

Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Insert with vertical dividers for an efficient usage of the inner space and to guarantee the contact of the food with the water all-around • Transport handles • Stainless steel casing • Drain tap • Lid with gasket for energy-efficient application • Temperature range 45-100°C • Capacity 25 liters

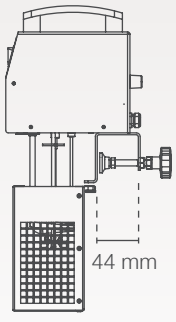
230 V / 1 kW | 25 Liter | **05-90434**

350 x 550 x 320 mm | 12 kg | **1598,-***

Temperatur 45-100°C

Beim Vakuumgaren (franz. Sous-Vide ‚unter Vakuum') werden Speisen in luftleeren Kunststoffbeuteln verschweißt und bei niedrigen Temperaturen schonend im Wasserbad gegart. Da weder Flüssigkeiten noch Aroma aus dem Beuteln austreten können, bleiben die Speisen bei dieser Zubereitungsmethode besonders saftig und geschmacksintensiv. Die Speisen garen sozusagen ‚im eigenen Saft'. Die organoleptischen Eigenschaften der Speisen bleiben erhalten. Unter Sterneköchen ist das Sous-Vide Garen schon lange die optimale Lösung für hochwertiges Fleisch, da dieses durch die schonende Zubereitung besonders zart wird.

Vacuum cooking (French Sous-Vide ‚under vacuum') is the preperation of food in vacuumised plastic bags gently cooked at low temperatures in a water bath. Since neither liquids nor flavour can escape from the bag the food remains particularly juicy and very aromatic. The food cooks ‚in its own juice'. Organoleptic qualities of the food are preserved. This is the perfect solution for many star chefs to prepare high-quality meat. Due to the gentle cooking the meat becomes incomparably tender and juicy.



Made in Europe

Sous-Vide Stick Aqua-Pro

Einsetzbar für alle gängigen Behälter: Die Schraubzwinge an der Rückseite ermöglicht das Befestigen an der Behälterwand (0-44 mm) • Geeignet für bis zu 50 Liter • Mindesthöhe des Behälters 200 mm • 20 individuell einstellbare Programme mit Timer • Touch-Panel Bedienung • Temperaturbereich 0-95°C • Temperaturgenauigkeit 0,1°C • Vertikale Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl

Can be used for all standard containers: The screw clamp on the back allows attachment to the container wall (0-44 mm) • Suitable for up to 50 liters • Minimum height of the container 200 mm • 20 individually adjustable programs with timer • Touch panel operation • Temperature range 0-95°C • temperature accuracy 0.1°C • Vertical water circulation • Stainless steel casing

230 V / 2 kW | 50 Liter | **05-90444**

164 x 200 x 405 mm | 6 kg | **1853,-***

Temperatur 0-95°C



Neumärker®
since 1894

Schnelldämpfer Turbosteam
Jet Steamer Turbosteam

Universeller Schnelldämpfer zum Garen oder zum Warmhalten von Speisen • Bei schonend im Dampf gegarten Lebensmitteln bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Im Gegensatz dazu werden bei in Wasser gekochten Lebensmitteln viele Nährstoffe ausgeschwemmt • Gedämpfte Lebensmittel behalten ihre frische Farbe und das natürliche Aroma. Es wird weniger Salz und Fett als Geschmacksverstärker benötigt • Beim Einsatz als Warmhaltegerät sorgt der Dampf dafür, dass Sie Ihre Speisen lange Zeit warmstellen können, ohne dass diese austrocknen • Perfekt als Würstchenwärmer einsetzbar: Würstchen aus dem Dampfgarer gelingen besonders knackig • Ideal für Catering und Partyservice, Metzgereien, Imbiss, Straßenverkauf oder Buffets: Das platzsparende Auftischgerät ist flexibel einsetzbar • Besonders schnelle Aufheizzeit: In nur 5 Minuten auf ca. 85°C • Gehäuse und Wasserwanne aus hochwertigem Chromnickelstahl • Thermostat regelbar von 30 bis 110°C • Zeitschaltuhr • Heizung mit Trockengehschutz • Gelochter Einsatz aus Edelstahl mit einer Kapazität von 2/3 GN 100 mm tief

Universal jet steamer for cooking or warm-keeping of food • Vitamins and minerals are retained when food is gently cooked in steam, whereas many nutrients of food cooked in water are flushed out • Steamed foods retain their fresh color and natural flavor. Less salt and fat are required as a flavor enhancer • When used as a warming device, the steam ensures that you can keep your food warm for a long time without drying out • Perfectly usable as a sausage warmer: Sausages from the steamer are particularly crisp • Ideal for catering and Party service, butchers, snack bars, street sales or buffets: The space-saving table-top device can be used flexibly • Particularly fast heating-up time: In just 5 minutes to approx. 85°C • Housing and water tub made of high-quality chrome-nickel steel • Thermostat adjustable from 30 to 110°C • Timer • Heating with overheat protection • Perforated insert with a capacity of 2/3 GN 100 mm deep made of stainless steel

Made in Germany

230 V / 1,8 kW
2/3 GN x 100 mm
370 x 360 x 195 mm
Temperatur 30-110°C
00-00367
1014,-*

Sous-Vide Softcooker

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display in °C und °F • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wassererwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Temperaturkontrollsystem mit einer Genauigkeit von ca. 0,2°C • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • stoßgeschützte Heizelemente am Behälterboden • 5 speicherbare Programme • Transportgriffe • Temperaturbereich 24-99°C

Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display in °C und °F • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Temperature control system with an accuracy of approx. 0.2°C • Stainless steel casing • Drain tap • Shock-proof heating elements at the container bottom • 5 memorizable programs • transport handles • temperature range 24-99°

Made in Europe

Softcooker 2/3 GN	17 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,15 kW	400 x 360 x 300 mm	5,5 kg	**05-90433**	**1000,-***
Softcooker 1/1 GN	25 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,7 kW	575 x 370 x 300 mm	16,5 kg	**05-90432**	**1188,-***

SALAMANDER

SALAMANDERS



Made in Europe

Glaskeramik-Salamander Flash Heat

Ceramic Glass Salamander Flash Heat

Der Salamander Flash Heat ist für den besonders intensiven Einsatz in Restaurantküchen, an Snackbars oder beim Catering konzipiert und erfüllt höchste Ansprüche an Geschwindigkeit und Effizienz • Maximale Performance durch Infrarotstrahlung, die bis ins Innere der Speisen vordringt • Nur 20 Sekunden Aufheizzeit bis zur vollen Leistung • Besonders energiesparend: Die kurze Aufheizzeit erlaubt, dass das Gerät erst direkt vor Gebrauch eingeschaltet wird • Deflektoren gewährleisten eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der Kochfläche • Die wirkungsvolle Isolierung des Oberteils in Kombination mit den Deflektoren minimiert die Wärmestreuung und konzentriert die Hitzestrahlung effizient in Richtung der Speisen • Eine Scheibe aus Glaskeramik schützt die speziellen Wolfram-Heizkörper und vereinfacht die Reinigung • Die transparente Glaskeramik minimiert den Hitze-/Energieverlust beim Durchdringen der Infrarotstrahlen • Heizelement stufenlos höhenverstellbar • 2 separat schaltbare Heizzonen • Kochbereich geeignet für 1/1 GN • Digitaler Timer mit großem Display und Soft-Touch-Bedienung, einstellbar von 5 Sekunden bis 99 Minuten oder auf Dauerbetrieb • Rost und Auffangschale entnehmbar • Höhenverstellbare Füße • Hitzeisolierte Griffe • Konsole zur Wandmontage optional erhältlich

The Salamander Flash Heat is designed for particularly intensive use in restaurant kitchens, snack bars or for catering and meets the highest expectations in terms of speed and efficiency • Maximum performance thanks to infrared radiation that can reach inside the food • Only 20 seconds to heat up to full power • Particularly energy-saving: The short heat-up time allows that the device can be switched on immediately before use • Deflectors ensure an even heat distribution on the cooking surface • The effective insulation of the top in combination with the deflectors minimizes heat dispersion and efficiently concentrates the heat radiation towards the food • A pane of ceramic glass protects the special tungsten heating element and facilitates cleaning • The transparent ceramic glass minimizes heat/energy loss when the infrared rays pass the surface • Heating element continuously height-adjustable • 2 separate switchable heating zones • Cooking area suitable for 1/1 GN • Digital timer with large display and soft-touch control, adjustable from 5 seconds to 99 minutes or to continuous operation • Removable grid and drip tray • Height-adjustable feet • Heat-insulated handles • Console for wall mounting optionally available

600 x 350 mm | 400 V / 4 kW | 50 kg ✱

600 x 550 x 500 mm | **05-50374** | **4287,-***

Wandhalterung **06-50374**
Wall Mounting **149,-*** ▲

energy efficient



Glaskeramik-Salamander PDS

Ceramic Glass Salamander PDS

Mit Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung. Das Geschirr oder die Teller müssen einfach auf dem Gerät platziert werden, bei Kontakt mit der Aktivierungsleiste heizt das Gerät. Bei Entnahme schaltet das Gerät wieder ab und spart so Energie • super-schnelles Aufheizen der Glaskeramik-Heizkörper auf 570°C in nur 5 Sekunden • einfache Reinigung: Rost, Aufangschale und Kontaktleiste komplett entnehmbar • präzise Temperaturregelung von Warmhalten bis zum schnellen Aufheizen vor dem Servieren • Wählschalter für flexible Heizzonen (links/rechts/komplett) • Wählschalter für PDS oder Dauerbetrieb • Gehäuse Edelstahl • Rost 495x375 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

With Plate Detection System (PDS): Convenient auto-start without any switch operation. The plate just has to be placed with contact to the activation bar to start the heating process. The removal of the plate deactivates the heating elements to save energy • super fast heating up: 570°C in only 5 seconds • easy cleaning: grid, collecting tray and activation bar completely removable • precise temperature control from warm-keeping to quick heating-up before serving • switch for flexible heating zones (left/right/complete) • switch for PDS or continuous operation • stainless steel casing • grid 495x375 mm • crumb and juice collecting tray

495 x 375 mm | 230 V / 3 kW | 56 kg ✱

600 x 640 x 590 mm | **05-50370** | **3114,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Salamander SE

Gehäuse und Sammelschale für Krümel und Fett aus Edelstahl • Schale und Rost abnehmbar • verstellbares Oberteil • Heizkörper zur leichten Reinigung herunterklappbar • Wandkonsolen für Wandbefestigung auf Anfrage

casing and juice tray made of stainless steel • tray and grid removable • adjustable top • heating elements down-tiltable for easy cleaning • wall brackets for wall mounting on demand





Made in Europe

	Arbeitsfläche *working surface*	Heizzonen *heating zones*				#	€
SE 40/0	400 x 350 mm	1	230 V / 2 kW	400 x 450 x 500 mm	35 kg ✱	**05-50367**	**2429,-***
SE 60/4	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg ✱	**05-50368**	**2783,-***

GN Sandwich Toaster

Innenmaß für GN-Schalen geeignet • Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung • Roste mit Griffen • patentiertes Schutzgitter für Quarzröhren • Sandwich Toaster GN 3270 mit geschlossenem oberen Fach für noch schnellere Zubereitung

Made in Europe

interior size suitable for GN trays • stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning • grids with handles • patent-protected protection grid for quartz tubes • Sandwich Toaster GN 3270 with closed to part for even faster preparation

	Innenmaß *interior size*					#	€
Sandwich Toaster GN 1270	1x 530 x 325 mm	(1x 1/1 GN)	230 V / 2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	15 kg	**05-50313 GN**	**683,-***
Sandwich Toaster GN 3270	2x 530 x 325 mm	(2x 1/1 GN)	400 V / 4 kW	640 x 380 x 475 mm	18,5 kg ✱	**05-50314 GN**	**870,-***

Sandwich Toaster

Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung

stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning

Made in Europe

	Innenmaß *interior size*				#	€
Sandwich Toaster 1000	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	**05-50315**	**396,-***
Sandwich Toaster 2000	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	**05-50316**	**583,-***

TOASTER & RACLETTE

TOASTERS & RACLETTE



Durchlauftoaster
Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • regelbare Bandgeschwindigkeit • Kontrollleuchte

stainless steel casing • adjustable conveyor speed • pilot light

	Bandbreite *conveyor width*	Toasts / Std. *toasts / h*				#	€
A Mini-Durchlauftoaster	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	**00-50904**	**632,-***
B Durchlauftoaster	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	**00-50909**	**799,-***

TOP PRODUKT



Rückseite
bei Durchlaufbetrieb

back side during pass operation



Made in Europe

Roll-In Kettentoaster
Roll-In Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • 4 obere und 4 untere Quarzheizröhren getrennt schaltbar • regelbare Bandgeschwindigkeit • Frontbetrieb für Toasts oder Bagels • Durchlaufbetrieb für große Speisen wie Baguettes oder Pizzen • Kontrollleuchte • ca. 300 bis 540 Toasts/Stunde

stainless steel casing • 4 top and 4 bottom quartz heating elements separately switchable • adjustable conveyor speed • front operation for bread or bagels • pass throug operation for bigger food like baguettes or pizzas • pilot light • approx. 300 up to 540 toasts/hour

300-540 Toasts / h

230 V / 2,65 kW

500 x 680 x 345 mm

20 kg *

05-50902 N

1813,-*

Flammkuchenofen Tart Flambée
Conveyor Oven Tart Flambée

Gastro-Durchlaufofen für Pizza, Flammkuchen, Paninis etc. • Infrarot-Quarzheizkörper gewährleisten schnelle und gleichbleibende Resultate • Direkt einsetzbar ohne Vorheizzeit • Regelbare Bandgeschwindigkeit zur präzisen Anpassung der Backzeit an das Produkt • 2 Leistungstufen (volle oder halbe Leistung) • Höhenverstellbare Reflektoren (70-110 mm) über Ein- und Ausgang halten die Hitze im Innenraum • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte

Bistro conveyor oven for pizza, tarte flambée, paninis etc. • Infrared quartz heating elements ensure fast and consistent results • Can be used without preheating time • Adjustable belt speed for precise adaptation of the baking time to the product • 2 power levels (full or half power) • Height-adjustable reflectors (70-110 mm) above inlet and outlet keep the heat in the interior • Stainless steel casing • Pilot light

Made in Europe

230 V / 3 kW

470 x 720 x 385 mm

22 kg *

05-00719

2093,-*



Neumärker®
since 1894

Raclette
Raclette

für große (1/2) Käsestücke • Heizelement höhenverstellbar • leicht neigbarer Käsehalter • Rohrheizkörper

for large pieces of cheese (1/2 pieces) • heater height-adjustable • easy inclinable cheese holder • pipe heating element

230 V / 900 W
3,7 kg
530 x 265 x 400 mm
05-50552
Made in Europe
270,-*



Satteldach Raclette
Saddleback Roof Raclette

mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar) • für verschiedene Käsestücke: 1/4, 1/6 oder 1/3 • Edelstahl • Unterteil braun lackierter Stahl

with flexible heaters (angle is adjustable in height) • for different pieces of cheese: 1/4, 1/6 or 1/3 • stainless steel • base in brown lacquered steel

230 V / 900 W
3,2 kg
445 x 215 x 300 mm
05-50566
Made in Europe
352,-*



BUFFET
BUFFET







Made in Europe

Brötchenspender SB Buffet
Rolls Dispenser SB Buffet

Ideal für das Frühstücksbuffet: Am großzügigen Brötchenspender können sich Ihre Kunden selbst bedienen • Konstruktion aus Edelstahl und Acrylglas • Einfach zu reinigen • Hygienische Entnahme eines einzelnen Brötchens durch die Aussparung in der Frontscheibe • Saubere Präsentation: Krümel fallen durch das gelochte Bodenblech in die Krümelschublade • Erhältlich in 2 Größen: Für ca. 45-50 Brötchen oder für ca. 65-70 Brötchen

Ideal for the breakfast buffet: Your customers can help themselves at the spacious roll dispenser • Stainless steel and acrylic glass construction • Easy to clean • Hygienic removal of a single roll through the recess in the front panel • Clean presentation: Crumbs fall through the perforated base plate into the crumb tray • Available in 2 sizes: For approx. 45-50 rolls or for approx. 65-70 rolls

			#	€
Brötchenspender SB Buffet 50	**Brötchenspender SB Buffet 50**	325 x 275 x 420 mm	**00-10238**	**255,-***
Brötchenspender SB Buffet 70	**Brötchenspender SB Buffet 70**	325 x 275 x 560 mm	**00-10239**	**293,-***





Buffet-Vitrine
Buffet Cabinet

hygienische Präsentation für Buffets und Verkaufstheken • perfekt geeignet für Brötchen oder Gebäck • Kunststoffplatte • Acrylglashaube • kann beidseitig geöffnet werden

hygienic presentation for buffets and sales counters • perfectly suitable for bread, croissants and pastry • plastic board • acrylic glass cover • can be opened from both sides

			kg	#	€
Buffet-Vitrine	***Buffet Cabinet***	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	**00-10137**	**85,-***
Doppel-Buffet-Vitrine	***Twin Buffet Cabinet***	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	**00-10138**	**133,-***



Neumärker®
since 1894

NEU
NEW

Vario Station Uno Porzellan
Vario Station Uno Porcelain

Buffet-Display mit Porzellanbecher für eine strukturierte, hygienische und optisch ansprechende Präsentation von Milch, Zucker, Rührstäbchen oder weiteren Beilagen am Frühstücksbuffet oder an der Kaffeebar. Es bietet Gastronomie-, Hotel- und Cateringbetrieben eine langlebige sowie standfeste Lösung für den täglichen Einsatz in Selbstbedienungsbereichen. • Ideal für Frühstücksbuffet, Kaffeestation, Konferenzservice und Catering • Becher aus hochwertigem, weißem Porzellan • Fassungsvermögen Becher: 0,6 Liter • Ständer aus Edelstahl • Dekorative Edelstahl-Dekorplatte • Pflegeleicht und langlebig • Standfeste Konstruktion für Selbstbedienungsbereiche

Buffet display with porcelain cup for a structured, hygienic and visually appealing presentation of milk, sugar, stirrers or other condiments at the breakfast buffet or coffee station. It provides catering, hotel and foodservice operations with a durable and stable solution for daily use in self-service areas. • Ideal for breakfast buffets, coffee stations, conference service and catering • Cup made of high-quality white porcelain • Cup capacity: 0.6 liters • Stand made of stainless steel • Decorative stainless steel top plate • Easy to clean and durable • Stable construction for self-service areas

158 x 158 x 205 mm | **00-10110**

1 kg | **138,-***

Vario Station Uno Edelstahl
Vario Station Uno Stainless Steel

Buffet-Milchspender aus Edelstahl mit Zapfhahn zur hygienischen und komfortablen Ausgabe von Milch, Kaffeesahne oder Milchersatzprodukten am Frühstücksbuffet oder an der Kaffeestation. Die erhöhte Bauweise mit Edelstahl-Stand sorgt für eine praktische Auslaufhöhe und bietet Gastronomie-, Hotel- und Cateringbetrieben eine langlebige sowie standfeste Lösung für stark frequentierte SB-Bereiche. • Ideal für Frühstücksbuffet, Kaffeestation, Konferenzservice und Catering • Behälter aus Edelstahl im sofort erkennbaren Design einer traditionellen Milchkanne • Fassungsvermögen: 1 Liter • Komfortable Auslaufhöhe für Tassen und Gläser • Hygienische Selbstbedienungslösung • Ständer aus Edelstahl • Dekorative Edelstahl-Dekorplatte • Pflegeleicht und langlebig • Standfeste Konstruktion für Selbstbedienungsbereiche

Stainless steel buffet milk dispenser with tap for the hygienic and convenient dispensing of milk, coffee cream or milk alternatives at the breakfast buffet or coffee station. The elevated design with stainless steel stand provides a practical clearance height and offers catering, hotel and foodservice operations a durable and stable solution for high-traffic self-service areas. • Ideal for breakfast buffets, coffee stations, conference service and catering • Stainless steel container in the distinctive design of a traditional milk churn • Capacity: 1 liter • Convenient clearance height for cups and glasses • Hygienic self-service solution • Stainless steel stand • Decorative stainless steel top plate • Easy to clean and durable • Stable construction for self-service areas

NEU
NEW

158 x 158 x 258 mm | **00-10111**

1,4 kg | **295,-***

INSEKTENVERNICHTER
FLY KILLERS



mit Stromgitter
with electric grid





PlusZap

Gehäuse aus leichtem Aluminium • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät geeignet • versetzte UV-Röhren für effiziente Lichtausgabe • innovatives Stromgitter für einen größeren Fangbereich

light aluminium casing • automatic power cut-off when removing the collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • shifted UV tubes for an efficient glow • innovative electric grid for a larger catching range

	Lichtausstrahlung *light output*	Reichweite *coverage*				#	€
PlusZap 16	UV 16 Watt	40 m²	230 V / 16 W	365 x 130 x 262 mm	2,3 kg	**05-10040**	**137,-***
PlusZap 30	UV 30 Watt	80 m²	230 V / 30 W	514 x 130 x 262 mm	2,5 kg	**05-10049**	**180,-***

mit Klebefolie
with adhesive foil



PlusLight 30

Röhren klappen beim Öffnen des Gerätes mit heraus • Gehäuse Aluminium weiß lackiert • 2 Röhren à 15 Watt • Reichweite 80 m²

tubes come out the casing when opening • aluminium casing white painted • 2 tubes à 15 W • coverage 80 m²

- UV 30 Watt
- 80 m²
- 470 x 95 x 290 mm
- 230 V / 30 W
- 4 kg
- **268,-***
- **05-10044**

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*

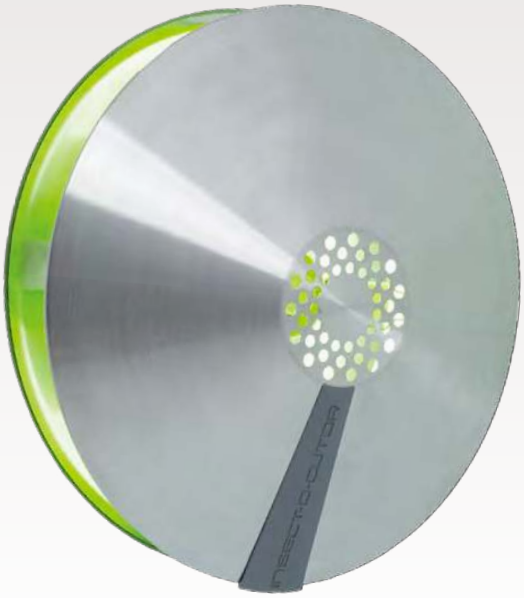


Neumärker®
since 1894

Aura

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • kreisförmiger Aufbau lockt Insekten in 360° an • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • edle polierte Oberfläche • schlankes Design • Verwendung der Klebefläche zu 100% • Stromanschluss an Steckdose oder durch Loch in der Rückseite des Gerätes direkt an Stromquelle in der Wand • 1 Synergetic Röhre à 22 Watt • Reichweite 40 m²

decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • Circular structure attracts insects from a 360° angle • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • noble polished surface • elegant design • adhesive foil gives a 100% useful glue area • power supply through socket or hard wiring option through a hole in the back directly at the wall • 1 Synergetic tube à 22 W • coverage 40 m²



Synergetic 22 Watt | 40 m² | mit Glupac® Klebefolie *with Glupac® adhesive foil*

270 x 135 x 270 mm | 230 V / 22 W | 2 kg

 # 05-10037 | **€ 278,-***

Nectar

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • vorne geschlossen und hinten große Öffnung (dadurch sogar in oder auf der Theke platzierbar, der Kunde sieht nur eine Seite) • dekorative Front kann z.B. mit Werbung versehen werden • Blende hinten hoch- und runterklappbar für Sichtschutz auf gefangene Insekten oder extra-große Öffnung für größere Ausleuchtung • mit Schalen für flüssigen Extra-Lockstoff • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • 1 Synergetic-Röhre à 15 Watt • Reichweite 30 m²

decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • closed front and large entrance on the back (thereby even placeable in or on the counter, the customer only sees one side) • stylish front can be equipped with counter adversising • light shield closeable to hide caught insects or open for maximum light output • trays for liquid extra attractant • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • 1 Synergetic tube à 15 W • coverage 30 m²

Synergetic 15 Watt | 30 m² | mit Glupac® Klebefolie *with Glupac® adhesive foil*

505 x 120 x 100 mm | 1,9 kg | 230 V / 15 W

 # 05-10036 | **€ 304,-***



Aura: Dekoratives Design verbirgt die gefangenen Insekten vor den Augen der Kunden.

Aura: Decorative design hides the caught insects from the customers view.



Klebefolien mit Spezial-Lockstoff
***Adhesive Foils** with Special Attractant*

Nectar	12 Stk. | *12 pcs*	**09-10036-02**	**57,-***	▲
Aura	6 Stk. | *6 pcs*	**09-10037-02**	**43,-***	▲
PlusLight 30	6 Stk. | *6 pcs*	**06-10044-00**	**43,-***	▲



Nectar: Auf der Front lassen sich ideal Angebote anbringen. So ist Nectar nicht als Insektenfalle erkennbar.

Nectar: Especially for the counter area. The front is ideally to attach offers, so Nectar does not look like a fly killer.



Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert • nicht für antihaftbeschichtete Flächen geeignet

removes incrusted residues effordless • ideal for ovens, baking and grill plates, enamel, ceramics, glass and metal surfaces • new active principle: DECRUST undermines crustifications and dirt and seperates them from the surface, afterwards the detached crustifications can easily be removed • highly concentrated • not suitable for non-stick coated surfaces

500 ml | **#** **00-90106** | **€** **20,-*** ▲



Made in Germany

Wandhalter für Pumpspender WP1

Wall Mount for Pump Dispensers WP1

Geeignet für gängige 250ml- bis 1000ml-Behälter für Seife oder Desinfektionsmittel • Stufenlos höhenverstellbarer Klemmbereich 110 bis 180 mm • 40 mm Durchmesser der Öffnung für den Hals der Flasche • Die Fixierung der Klemmung mit einer Schraube verhindert das Entwenden der Pumpflasche • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 200 mm senkrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Seife/Desinfektionsmittel und Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Suitable for common 250ml to 1000ml containers for soap or hand-sanitiser • Infinitely height-adjustable clamping range 110 up to 180 mm • 40 mm diameter of the opening for the neck of the bottle • Fixing the clamp with a screw prevents the pump bottle from being stolen • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 200 mm vertical • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Soap/sanitiser and container are not included

60 x 95 x 260 mm | 600 g

**10-00001** | **€** **91,-***

MANU FAKTUR



Beispielabbildung mit 500 ml / 250 ml Desinfektionsmittelspender

Sample image with 500 ml / 250 ml bottle hand-sanitiser



Automatischer Desinfektionsmittelspender ADM11

Automatic Dispenser for Hand-Sanitiser ADM11

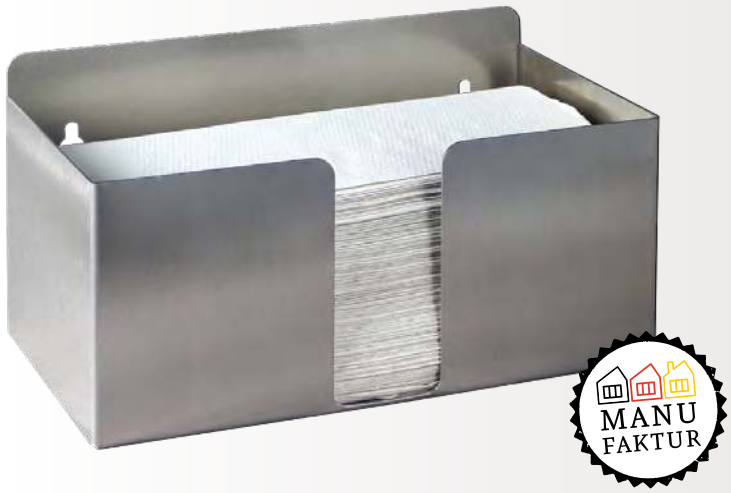
Inhalt 1100 ml • Automatisches Erfassen der Hände durch Infrarot-Sensor • Durchsichtige Füllstandskappe • Abgabe 1 Dosis à 1 ml alle 3 Sekunden • Aufklappbar für einfaches Auffüllen • Tropfpumpenmechanismus: Nur für dünnflüssiges Desinfektionsmittel geeignet (nicht für Gel) • Inkl. wiederauffüllbarem Behälter • Stromversorgung 4 Batterien Typ AA (nicht im Lieferumfang enthalten)

Capacity 1100 ml • Automatic detection of hands with infrared sensor • Transparent fill level cap • Dispensing 1 dose of 1 ml every 3 seconds • Can be opened for easy refilling • Drip pump mechanism: Only suitable for low-viscosity disinfectant (not for gel) • Incl. refillable container • Power supply 4 batteries type AA (not included)

140 x 107 x 235 mm | **#** **00-00019** | **€** **99,-***



Neumärker®
since 1894



Falthandtuchspender zur Wandmontage
Holder for Folded Paper Towels

Wandhalterung für handelsübliche Papier-Falthandtücher • Geeignet für Zick-Zack-Falz, Lagenfalz und Interfold • Offene Bauweise: Einfache Entnahme von einem oder mehreren Tüchern • Schnell von oben nachfüllbar • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 200 mm waagerecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Papierhandtücher nicht enthalten

Wall-Mount for standard folded paper towels • Suitable for zigzag fold, ply fold and interfold • Open construction: Easy taking of one or more towels • Quickly refillable from above • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 200 mm horizontal • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Paper towels are not included

265 x 135 x 120 mm | 1,3 kg
Made in Germany | **10-00003** | **163,-***

Messersterilisator
Knife Desinfection Cabinet

Perfekte Desinfektion durch UV-Strahlen • Gehäuse und Halterung für 30 Messer aus Edelstahl • Timer bis 120 Minuten

Perfect disinfection through UV rays • Casing and holder for 30 knives made of stainless steel • Timer up to 120 minutes

230 V / 15 W | 8 kg
482 x 155 x 613 mm | **05-01195**
Made in Europe | **511,-***

Spender für Einweghandschuhe
Dispenser for disposable Gloves

Praktischer Wandspender für Einweghandschuhe oder Handtuchboxen • Schnelle und hygienische Entnahme sauberer Handschuhe • Immer griffbereit am Arbeitsplatz • Die Boxen werden einfach von oben in den Spender gesteckt • Markierung der 3 Öffnungen mit den Größenbezeichnungen S/M/L • Geeignet für 3 Verpackungen bis zu 230 x 120 x 80 mm Größe • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 340 mm waagerecht und 200 mm senkrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Einweghandschuhe nicht im Lieferumfang enthalten

Practical wall dispenser for disposable gloves or towel boxes • Quick and hygienic taking of clean gloves • Always at hand at the workspace • The boxes are simply inserted into the dispenser from above • Markings of the 3 openings with the size designations S/M/L • Suitable for 3 packages up to 230 x 120 x 80 mm size • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 340 mm horizontal and 200 mm vertical • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Disposable gloves are not included



375 x 88 x 250 mm | 1,35 kg
Made in Germany | **10-00002** | **126,-***





Made in Germany

Aqua Mobil
Aqua Mobile

Fahrbares Standmodell • Handberührungsfreie Fußbedienung • Gehäuse Edelstahl • 2 seitliche Griffe • Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Papierrollenhalter • Seifenspender • Desinfektionsmittelspender • 5 Lenkrollen mit 1 Feststellbremse

Mobile stand model • Hands-free foot control • Stainless steel casing • 2 lateral handles • Thermally insulated fresh water container • Integrated disposal bucket • Splash deflector • Wash bowl with drain and rubber stopper • Holder for paper towels • Soap dispenser • Disinfectant dispenser • 5 swivel castors with 1 fixing brake

12 Liter | Ø 400 x h 1530 mm | 19 kg *

00-00023 | **1600,-***

Made in Germany

Handwaschbecken 10T/F
Hand Wash Basin 10T/F

Gehäuse Edelstahl • 10 Liter Heißwasserspender • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Seifenspender • Papierhandtuchspender • Desinfektionsmittelspender • Standmodell 10F mit Lenkrollen aus Metall, 2 Feststellbremsen und integriertem Abfalleimer

Stainless steel casing • 10 liters hot water dispenser • Integrated disposal bucket • Splash deflector • Wash bowl with drain and rubber stopper • Soap dispenser • Holder for paper towels • Disinfectant dispenser • Stand model 10F with metal castors, 2 fixing brakes and integrated waste bin



A

B

A 10T	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 865 mm	23 kg	**00-00018**	**2157,-***
B 10F	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 1500 mm	35 kg *	**00-01081**	**2890,-***

Made in Germany

Mobiles Handwaschbecken
Mobile Hand Wash Basin

Gehäuse Edelstahl • 20 Liter Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Handberührungsfreie Kniebedienung • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Lenkrollen aus Metall, 2 Feststellbremsen • 9 Volt / 120 Ah Einwegbatterieblock • Tauchpumpe • Seifenspender • Papierhandtuchspender/-halter • Desinfektionsmittelspender • Variante II mit 3-seitigem Spritzschutz

Stainless steel casing • Thermally insulated 20 liters fresh water container • Hands-free knee control • Integrated disposal bucket • Wash bowl with drain and rubber stopper • Metal castors, 2 fixing brakes • 9 Volt / 120 Ah batterie • Submersible pump • Soap dispenser • Holder for paper towels • Disinfectant dispenser • Variant II with Splash deflector on 3 sides



A B

A Variante I	9 V	400 x 400 x 960 mm	22 kg *	**00-00013**	**2152,-***
B Variante II	9 V	530 x 470 x 1395 mm	30 kg *	**00-01082**	**2667,-***



Neumärker®
since 1894

Servierwagen mit Abräummulde
Serving Trolley with basin

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 2 Ablagen à 830x510 mm • 1 Abräummulde 100 mm tief • Abstand zwischen den Ablagen: oben 270 mm / unten 265 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack - einfache Montage

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 2 trays à 830x510 mm • 1 basin 100 mm deep • distance between the trays: upper distance 270 mm / lower distance 265 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit - easy to assemble

930 x 600 x 990 mm | 14 kg | # **00-90266** | € **260,-***



Servier- und Abräumwagen
Serving Trolley

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 3 Ablagen à 830x510 mm • Abstand zwischen den Ablagen 275 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 3 trays à 830x510 mm • distance between the trays 275 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit

920 x 600 x 945 mm | 13 kg | # **00-70048** | € **217,-***



A Transportwagen Adjutant
Trolley Adjutant

Trägerstangen Aluminium • Tragfähigkeit 120 kg • mit 3 Kunststoffablagen à 620x405 mm • Abstand zwischen den Ablagen 300 mm • 4 Lenkrollen • „Flat Pack“: einfache Montage • ohne Abräumbehälter

supporting poles aluminium • carrying capacity up to 120 kg • with 3 plastic shelves à 620x405 mm • distance between the shelves 300 mm • 4 castors • „Flat Pack“: easy assembly • without clearing container set

830 x 415 x 940 mm | 10 kg | # **00-70450** | € **201,-***

Abräumbehälter-Set zum Anhängen an Adjutant
Clearing Container Set *attachable to Adjutant*

B ca. 30 Liter: 335 x 237 x 560 mm
C ca. 9 Liter: 333 x 230 x 178 mm
01-70451 | € **79,-***



SONSTIGES
MISCELLANEOUS



Speisen- / Gewürzbehälter
Food / Spice Container

Edelstahl • 4 herausnehmbare Einsätze aus Kunststoff • Mit transparentem Deckel
Stainless steel made • 4 removable plastic containers • With transparent cover

305 x 147 x 93 mm | **05-90292**
1 kg | **55,-***

Profi-Regal
Professional Shelf

verchromt • 4 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • Tragkraft 200 kg - gleichmäßig verteilt • Abstand der Fachböden veränderbar • einfache Montage

cromed • 4 grid shelves • 4 poles • carrying capacity 200 kg - even distributed • distance between shelves adjustable • easy assembly

910 x 460 x 1845 mm | 14,3 kg
00-70049 | **187,-***



GN-Behälter Aufsatzboard
GN Containers Top Shelf

für 3x 1/3 GN oder 6x 1/6 GN x 150 mm Tiefe • aus Edelstahl • ohne GN-Behälter

for 3x 1/3 GN or 6x 1/6 GN x 150 mm depth • stainless steel made • without GN containers

980 x 250 x 210 mm | **00-90487**
7 kg | **228,-***



Neumärker®
since 1894



Die Mobile Abzugshaube: Die einzigartige Lösung für Party-Service, Buffet und Kleinküchen

- Sofort einsatzbereit – ohne Abluftanschluss
- Reduziert Gerüche und Dämpfe effektiv
- Leiser Betrieb bei hoher Leistung
- Werkzeugloser Filterwechsel
- Kompakte, mobile Bauweise
- Ideal für temporäre und flexible Einsatzorte
- Made in Germany – geprüfte Qualität

The Mobile Exhaust Hood:
The unique solution for party service, buffets and small kitchens

- *Ready for immediate use - without exhaust connection*
- *Effectively reduces odors and fumes*
- *Quiet operation with high performance*
- *Tool-free filter replacement*
- *Compact, mobile design*
- *Ideal for temporary and flexible applications*
- *Made in Germany – certified quality*

TOP PRODUKT

Mobile Ausführung: Einmalige Problemlösung für vielseitige Anwendungsbereiche in Catering, Gastronomie und Haushalt • Absorbiert umweltfreundlich Gerüche und fetthaltige Dämpfe • Hochqualitative Komponenten für eine lange Lebensdauer • Gehäuse Edelstahl • Zeitloses, geradliniges und professionelles Design • Einfache Bedienung • Leichter Wechsel des Aktiv-Kohlefilters • Leistungsstarker Querstromventilator • 2 Stufen: 200 m³/h, 300 m³/h • Geräuschpegel 40 db(A)

Mobile unit: Unique solution for various applications in catering and domestic usage • Eco-friendly absorption of smells and grease-containing fumes • High-quality components for a long product lifetime • Stainless steel casing • Ageless, linear and professional design • Easy changing of the activated carbon filter • High-performance cross-flow blower • 2 levels: 200 m³/h, 300 m³/h • 40db(A) acoustic level

Made in Germany

Mobile Abzugshaube 370	***Mobile Exhaust Hood 370***	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 370 mm	12 kg	**00-30602**	**1556,-***
Mobile Abzugshaube 530	***Mobile Exhaust Hood 530***	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 530 mm	14 kg	**00-30603**	**1667,-***
Ersatz-Aktivkohlefilter	***Spare Active Carbon Filter***	-	-	0,1 kg	**06-30602**	**82,-*** ▲

Catering:
Mobiler Einsatz für Buffets zur Beseitigung von Gerüchen und Dämpfen.

Catering:
Mobile application for buffets to remove smells and fumes.

Gastronomie:
Für Show-Cooking im Gästebereich oder bei Selbstbedienung an Buffets.

Restaurants:
For Show Cooking in the customer area or for selfservice at a buffet.

Mobile Kleinküche:
Für Aufenthaltsräume, Wohncontainer, Partykeller, und Wohnküchen.

Small kitchens:
For recreation rooms, appartments, party rooms etc.

BEHÄLTER
CONTAINERS



1/1 GN — 530 x 325 mm



20 mm	Schale | *tray*	00-00070	€ 30,-*
40 mm	5 Liter	00-00071	€ 32,-*
65 mm	9 Liter	00-00072	€ 35,50*
100 mm	14 Liter	00-00073	€ 36,-*
150 mm	21 Liter	00-00074	€ 53,50*
200 mm	28 Liter	00-00075	€ 74,-*
Deckel | *lid*		00-00090	€ 31,-*



Besteckkasten 1/1 GN
Cutlery Box 1/1 GN

Kunststoff • hellgrau, hitzebeständig • robust • stapelbar • 4 Mulden

plastic • grey-coloured • heat-resistant • robust • stackable • 4 moulds

530 x 325 x 100 mm | # 00-00096

0,7 kg | € 16,-*

1/2 GN — 265 x 325 mm



20 mm	Schale | *tray*	00-00076	€ 18,-*
40 mm	2 Liter	00-00077	€ 21,50*
65 mm	4 Liter	00-00078	€ 20,-*
100 mm	6,5 Liter	00-00079	€ 28,-*
150 mm	9,5 Liter	00-00080	€ 36,50*
200 mm	12,5 Liter	00-00081	€ 54,50*
Deckel | *lid*		00-00091-00	€ 22,50*
Deckel für Löffel | *lid for spoon*		00-00091	€ 24,50*

1/4 GN — 265 x 162 mm



65 mm	1,8 Liter	00-00086	€ 18,-*
100 mm	2,8 Liter	00-00087	€ 18,-*
150 mm	4 Liter	00-00088	€ 32,-*
200 mm	5,5 Liter	00-00089	€ 46,-*
Deckel | *lid*		00-00093	€ 19,-*
Deckel für Löffel | *lid for spoon*		00-00093-00	€ 19,-*

1/3 GN — 176 x 325 mm



65 mm	2,5 Liter	00-00082	€ 21,50*
100 mm	4 Liter	00-00083	€ 30,-*
150 mm	5,75 Liter	00-00084	€ 38,50*
200 mm	7,8 Liter	00-00085	€ 49,50*
Deckel | *lid*		00-00092-00	€ 18,-*
Deckel für Löffel | *lid for spoon*		00-00092	€ 20,50*



Abfalleimer
Waste Bin

Edelstahl • Inhalt 56 Liter • Deckel mit Griff, kann seitlich am Eimer eingehängt werden • Innenmaße Ø 370 x h 520 mm • 4 Lenkrollen à Ø 60 mm

stainless steel • capacity 56 liters • lid with handle, can be hung on the side of the bin • interior dimensions Ø 370 x h 520 mm • 4 castors of Ø 60 mm

460 x 400 x 620/723 mm | 6,6 kg

00-90255 | € 308,-*

1/6 GN — 176 x 162 mm



100 mm	1,6 Liter	00-00068	€ 18,-*
150 mm	2,4 Liter	00-00069	€ 21,50*
Deckel | *lid*		00-00094	€ 12,-*
Deckel für Löffel | *lid for spoon*		00-00095	€ 19,-*

1/9 GN — 176 x 108 mm



65 mm	0,6 Liter	00-00187	€ 19,-*
100 mm	1 Liter	00-00188	€ 18,-*
Deckel | *lid*		00-00189	€ 12,-*

Zwischenstege | *Partitions*

325 mm	00-00098	€ 13,-*
530 mm	00-00099	€ 18,-*

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

A
Abfalleimer 202
Abzugshauben 201
Ananasschneider & -schäler 182
Antihaftbeschichtung 23
Apfelschneider & -schäler 180
Aufsatzkühlvitrinen 140-149
Aufsatzwarmhaltevitrinen 147-151
Aufschnittmaschinen 177
Ayranspender 129

B
Backöfen 167-173
Backmischungen 12-19
Backplatten für Thermocook 34-69
Backplatten-Reinigung 22-23, 75
Backsystem-Adapter 69
Backtrennspray 75
Backwarenfritteusen 91, 111
Bain-Maries 87, 120, 152-153
Bar-Mixer 132-133
Behälter 140, 200, 202
Besteck 11, 202
Blender 132-133
Bräter 96-99
Bratpfannen 161-166
Brötchenspender 192
Bubble Waffel 14, 78-79
Buffet-Vitrinen 147, 192
Buffet-Wärmer 147, 152-160
Buffetausstattung 192-193

C
Cake Pops 76
Caprese Cutter 185
Ceran-Kontaktgrill 94
Cerankochplatten 162-164
Chafing-Dishes 153
China-Wok 166
Churros 18, 60, 90-91
Crêpes 17, 40, 84-87
Cupcakes 88
Currywurstschneider 105

D
Dampfgarer 109, 122, 187
Desinfektion 196-197
Diamant Grill 102-103
Disco Snack (Jaffle) 34-35
Donuts 62, 91
Dörrautomat 170
Dosenöffner 181
Dosierflaschen 72
Dressingspender 72, 87, 104
Durchlauftoaster 190

E
Einwegbesteck 11
Eis 136-140
Eiswaffeln 66, 74
Elektrokocher 162-165
Entsafter 130-134

F
Falthandtuchspender 197
Fertigteigmischungen 12-19
FIFO-Flaschen 72
Flammkuchenofen 190
Flaschenkühler 142
Fliegenfallen 194-195
Fritteusen 91, 110-113
Fruchtschäler 180, 182

G
Gas-Bräter 98-99
Gas-Kocher 166
Gebäckwärmer 149-151
Gemüseentsafter 131
Gemüseschneider 183-185
Germknödeldämpfer 122
Getränkekühler 129, 135-137, 142
Getränkemixer 132-133
Getränkespender 122-129, 135, 193
Glasfroster 137
Glaskeramik-Kontaktgrill 94
Glühweinwärmer 123-128
GN-Gastronormbehälter 202
Granita-Maschinen 135
Grill- & Griddleplatten 96-99
Grillofen 171
Grill Trennspray 97
Großraumpfannen 161
Gyrosgrills 101

H
Hähnchengrills 100
Hamburgerpresse 178
Handmixer 176
Handschuhspender 197
Handwaschbecken 198
Heiße Schokolade 123
Heiße Theken 147-151
Heißluftöfen 167
Heißwasserspender 127-128, 198
Herdplatten 162-164
Hockerkocher 166
Holzbesteck 11
Holzkohlegrills 102-103
Hot-Dog-Wärmer 106-109
Hygiene 194-198

I
Ice Crusher 136-137
Induktions-Woks 165
Induktionsfritteusen 110
Induktionskochplatten 164
Insektenvernichter 194-195
Isolier-Behälter & Iso-Kannen 126

J
Jaffle 34, 70
Japan Soufflé 89

K
Kaffeemühle 127
Kakaowärmer 123
Kalte Theken 141-148
Kamado-Grill 102-103
Kartoffel-Waffeln 16
Kartoffelöfen 168-170
Kartoffelschneider 113-114, 183
Käsereibe 176
Kebabgrills 101
Ketchup- & Senfspender 72, 104
Kettentoaster 190
Knödeldämpfer 122
Kochplatten 162-164
Kontaktgrills 44, 92-95
Küchenwaagen 177
Kühlaufsätze 140-149
Kühlschränke 142
Kühlvitrinen 141-148

L
Lasergravur 11
Leberkäsewärmer 150-151
Likörwärmer 122
Lockenschneider 113,183
Logo-Waffel 24-25
Lolly-Waffeln 24, 40, 56-59

M
Marktttheke 148-149
Melonenschneider 180
Messersterilisator 197
Mexican Snack 38
Milchaufschäumer 126
Milchspender 129, 193
Mixer 132-133, 176
Mobile Abzugshaube 201
Mozzarellaschneider 185
My Logo Waffel 24-25

N
Nacho und Cheese Wärmer 115
Niedertemperaturgarer 186-187
Non-Stick Coating 23
Nudelkocher 174
Nudelteigmaschinen 174-175
Nuss-Nougat-Creme-Spender 72, 87

O
Obstschneider 180-182
Öfen 167-171
Orangensaftpressen 130, 134

P
Paella-Pfannen 161, 164
Pancake Maker 54
Paniermehlreibe 176
Paninigrills 44, 92-95
Pasta-Maschinen 174-175
Pfannen 161-166
Pistaziensauce 21
Pizza-Backplatte 43
Pizzakühlaufsätze 146
Pizzaöfen & Zubehör 43, 172-173
Pizzateigroller 174
Poffertjes 19, 62, 89
Pommes-Waffeln 81
Pommesschneider 113-114, 183
Pommeswärmer 156-157
Popcorn 116-118
Potato Lolly 112-113
Protein Waffel & Pancake Ready-Mix 13
Pumpstationen für Soßen 72, 104
Putzmittel 22, 196

Q
Quesadillas 38

R
Raclette 191
Rechauds 152-153
Regale 200
Reibekuchenbräter 99
Reinigungsmittel 22, 196
Reinigungswaffel 22
Reiskocher & Reiswärmer 160
Rollengrills 106
Rührei 38

S
Saccharometer 135
Saftpressen 130-131, 134
Saftspender 129-130
Salamander 188-189
Salatschneider 183-185
Salzstreuer 114
Samoware 127
Sandwich-Toaster 44, 92-95, 189
Schäler 180-184
Schoko-Creme-Wärmer 72, 87
Schokoladenbrunnen 121
Schokoladenschmelzer 72, 120
SB-Kühlvitrine 142, 147
SB-Orangenpresse 130
SB-Popcornmaschine 118
SB-Warmhaltevitrine 147
Seifenspender 196
Servierwagen 199
Slush-Maschinen 135
Snackbecher 10
Snackwellen 114
Softcooker 186-187
Soßenspender 72, 87, 104
Sous-Vide 186-187
Spaghetti-Eis-Maschine 138
Speiseausgabewagen 152, 199
Speiseeis 138-140
Spitztüten 10
Spülbecken 198
Stabmixer 176
Standbräter 98-99
Standkocher 166
Suppentöpfe 159
Sushi-Kühltheken 143, 145

T
Tapas-Kühltheken 143-146
Tartlets 88
Teekessel 127-128
Teigausrollmaschinen 174-175
Teigknetmaschinen 175-176
Teigmischungen 12-19
Teigportionierer 72-73
Tellerwärmer 158
Tischbräter 96-98
Toaster 44, 92-95, 189
Tomatenschneider 184-185
Topping-Saucen 20-21
Tranchierplatten 156-157
Transportwagen 152, 199
Trennfett 75
Trinkschokolade 123
Trolleys 152, 199
Twist Pop 76

V
Verpackungsmaschinen 178
Vertikal-Backsystem 82

W
Waagen 177
Waffel-Pommes 81
Waffelbackmischungen 12-16
Waffeleisen 32-67, 77, 82
Waffeleisenreinigung 22-23, 75
Waffeln am Stiel 24, 40, 56-59
Waffelrost 71
Waffelzubehör 70-75
Wärmebrücken 156-157
Wärmeleuchten 154-155
Warmhalteplatten 152, 157
Warmhaltevitrinen 147-151
Waschbecken 198
Wasserbäder 87, 120, 152-153
Wassergrills 95-96
Wasserkessel & Wasserkocher 127-128
Wassermelonenschneider 180
Wechselplatten für Thermocook 34-69
Wechselplatten-Reinigung 22-23, 75
Wok-Kocher & Wok-Pfannen 165-166
Würstchenschneider 105

STICHWORTVERZEICHNIS

INDEX



Würstchenwärmer 106-109
Wurstschneider 105

X
X-Waffel 65

Z
Zapfanlagen 123-125
Zentrifugalentsafter 131
Zitruspressen 134
Zuckerwaage 135
Zuckerwatte 119

A
Anti-adherent Spray 75
Apple Peelers & Cutters 180

B
Bain Maries 87, 120, 152-153
Baking Mixes 12-19
Baking Plates for Thermocook 34-69
Baking Plates Cleaning 22-23, 75
Baking System Adapter 69
Bar Mixers 132-133
Basins 198
Batter Mixtures 12-19
Beverages Coolers & Dispensers 129, 135-137, 142
Blenders 132-133
Bubble Waffle 14, 78-79
Buffet Displays 147, 193
Buffet Warmers 147, 152-160

C
Cake Pops 76
Can Openers 181
Caprese Cutter 185
Carving Boards 156-157
Cast Pans 161
Centrifugal Juicers 131
Ceramic Glass Contakt Grill 94
Ceramic Glass Cookers 162-164
Chafing Dishes 153
Cheese Graters 176
Cheese Melters 191
Chicken Grills 100
China Cooker 166
Chips Cutters 113-114, 183
Chips Warmers 156-157
Chocolate Dispensers 72, 87, 123
Chocolate Fountains 121
Chocolate Melters 120
Chocolate Spread Warmer 72, 87
Churros 18, 60, 90-91
Citrus Juicers 134
Cleaning Agents 22, 196
Cleaning Waffle 22
Coffee Grinder 127
Contact Grills 44, 92-95
Containers 140, 200, 202
Convection Ovens 167
Conveyor Toasters 190
Cooling Displays 141-148
Cotton Candy 119
Crepes 17, 40, 84-87
Cupcakes 88
Curly Cutters 113,183
Cutlery 11, 202
Cutting Station 156-157

D
Deep Fryers 91, 110-113
Dehydrating Device 170
Detergents 22, 196
Diamant Grill 102-103
Disco Snack (Jaffle) 34-35
Dispenser Bottles 72
Dispensers for Batter 72-73
Dispensers for Ketchup 72, 104
Donuts 62, 91
Dough Kneaders 175-176
Dough Mixtures 12-19
Dough Rollers 174-175
Dressing Dispensers 72, 87, 104
Drink Coolers 129, 135-137, 142
Dumpling Steamer 122

E
Electric Cookers 162-165
Exhaust Hood 201

F
FIFO Bottles 72
Fly Killers 194-195
Food Service Carts 199
Fries Cutters 113-114, 183
Fries Warmers 156-157
Fruit Peelers & Cutters 180, 182
Fryers 91, 110-113

G
Gas Cookers 166
Gas Griddles 98-99
Glass Froster 137
Glühwein Heaters 123-128
GN Gastronorm Containers 202
Granita Machines 135
Grill & Griddle Plates 96-99
Grill Oven 171
Gyro Grills 101

H
Hamburger Press 178
Hand-Sanitisers 196-197
Hot Chocolate Warmers 123
Hot Displays 147-151
Hot Dog Roller Grills 106
Hot Water Kettles 127-128, 198
Hot Wine Heaters 123-128
Hotplates 162-164
Hydrometer 135
Hygiene 194-198

I
Ice Cream 138-140
Ice Crushers 136-137
Ice Cube Makers 136
Ice Waffles 66, 74
Induction Cookers 164-165
Induction Fryers 110
Insect Annihilators 194-195

J
Jaffle 34, 70
Japan Soufflé 89
Juice Dispensers 129-130
Juicers 130-134

K
Kamado Grill 102-103
Kebab Grills 101
Ketchup Dispensers 72, 104
Kitchen Scales 177
Knife Sterilizer 197

L
Laser Engraving 11
Leberkäse Warmers 150-151
Lemon Squeezers 134
Lettuce Cutters 185
Liqueur Warmer 122
Logo Waffle 24-25
Lolly Waffles 24, 40, 56-59
Low-temperature Cookers 186-187

M
Market Displays 148-149
Melon Cutter 180
Mexican Snack 38
Milk Dispenser 129, 193
Milk Frother 126
Mixers 132-133, 176
Mobile Exhaust Hood 201
Mozzarella Cutter 185
Mulled Wine Heaters 123-128
My Logo Waffle 24-25

N
Nacho and Cheese Warmers 115
Non-Stick Coating 23
Noodle Cooker 174
Noodle Machines 174-175
Nut Nougat Cream Dispensers 72, 87

O
Oil Spray 75
Orange Juicers 130, 134
Ovens 167-171

P
Packaging Machines 178
Paella 161, 164
Pancake Maker 54
Panini Grills 44, 92-95
Pans 161-166
Pasta Cookers 174
Pasta Rollers 174-175
Peelers 180-184
Pineapple Cutters 182
Pistachio Sauce 21
Pizza Baking Plate 43
Pizza Appliances 43, 172-173
Plate Warmers 158
Poffertjes 19, 62, 89
Popcorn 116-118
Potato Lolly 112-113
Potato Ovens 168-170
Potato Pancake Grills 99
Potato Waffles 16
Poultry Grills 100
Protein Waffel & Pancake Ready-Mix 13
Pumps for Sauces 72, 104

Q
Quesadillas 38

R
Raclette 191
Rechauds 152-153
Refrigerators 142
Revolving Grills 106
Rice Cookers & Rice Warmers 160
Roll Dispenser 192
Roller Grills 106
Rotation Grills 100-101

S
Saccharometer 135
Salad Cutters 185
Salamanders 188-189
Salt Shakers 114
Samowars 127
Sandwich Toasters 44, 92-95, 189
Sanitation 196-198
Sauce Dispensers 72, 87, 104
Sausage Warmers 106-109
Scales 177
Scrambled eggs 38
Self-Service Cooling Display 142, 147
Self-Service Orange Juicer 130
Self-Service Popcorn Maker 118
Self-Service Warming Display 147
Serving Trolleys 152, 199
Shawarma Grills 101
Shelves 200
Sinks 198
Slicers 177
Slush Machines 135
Snack Cup 10
Softcookers 186-187
Soup Kettles 159
Sous-Vide 186-187
Spaghetti Ice Makers 138
Stand Cookers 166
Steamers 109, 122, 187
Sushi Displays 143, 145

T
Tapas Displays 143-146
Tartlets 88
Tea Dispensers 127-128
Tin Openers 181
Toasters 44, 92-95, 189
Tomato Cutters 184-185
Topping Sauces 20-21
Transport Trolleys 152, 199
Trash Can 202
Twist Pop 76

V
Vegetable Cutters 183-185
Vegetable Juicers 131
Vertical Waffle Baking System 82

W
Waffle Accessories 70-75
Waffle Batter Mixes 12-16
Waffle Fries 81
Waffle Maker Cleaning 22-23, 75
Waffle Makers 32-67, 77, 82
Waffles on a Stick 24, 40, 56-59
Warming Bridges 156-157
Warming Displays 147-151
Warming Lamps 154-155
Warming Plates 152, 157
Wash Hand Basins 198
Water Baths 87, 120, 152-153
Water Grills 95-96
Water Kettles 127-128
Water Melon Cutter 180
Wok Cookers & Wok Pans 165-166

X
X-Waffle 65

Y
Yeast Dumpling Steamer 122



Neumärker®
since 1894

PORTO- UND VERPACKUNGSKOSTEN

Versandkostenfrei ab einem Brutto-Warenwert (Listenpreis) von 2.000 € zzgl. MwSt.

Die genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich bei Speditionsversand ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen. Preisangaben gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben.

Paketversand

Paketversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg. Darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versendet.

DHL-Paket bis 3 kg	**€ 9,99**	zzgl. MwSt.
DHL-Paket bis 30 kg	**€ 16,99**	zzgl. MwSt.

Versand einer Bestellung, die aus mehreren kombinierten DHL-Paketen besteht:

DHL-Pakete ab 30 kg	**€ 33,98**	zzgl. MwSt.
DHL-Pakete ab 50 kg	**€ 50,97**	zzgl. MwSt.
DHL-Pakete ab 70 kg	**€ 67,96**	zzgl. MwSt.

Versand per Spedition

Mit einem * gekennzeichnete Artikel müssen per Spedition versendet werden. Unsere Hausspedition ist Dachser.

Bitte lassen Sie sich ein Angebot über die genauen Versandkosten erstellen.

Zuzüglich Palettenkosten **€ 14,00** zzgl. MwSt.

Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.

Bestellungen mit einem Gesamtgewicht von über 90 kg werden immer per Spedition versendet. Wir behalten uns ausdrücklich vor über die Versandart im Einzelfall zu entscheiden. Generell ist davon auszugehen, dass pro bestelltem Artikel 1x Porto berechnet wird.

Wichtiger Hinweis zu Rücksendungen

Generell sind wir nicht verpflichtet, Ware zurückzunehmen. Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir zu Nacherfüllung nach unserer Wahl berechtigt. Jegliche Rücksendungen sind **vorab** mit dem zuständigen Verkaufssachbearbeiter abzustimmen. Auf jeden Fall muss eine Retouren-Nr. angefordert werden, welche sichtbar an der Außenverpackung anzubringen ist, um eine zeitnahe Bearbeitung zu gewährleisten. Rücksendungen ohne Retouren-Nr. werden mit einer Bearbeitungsgebühr von € 25,- belastet.

Achtung

Sie sind grundsätzlich verpflichtet, bei Abnahme eines Paketes oder Stückgutes sofort und umgehend die Ware auf Glas- und Bruchschäden bzw. versteckte Schäden zu überprüfen. Sollte dieses nicht innerhalb von 24 Stunden dem Paketdienst bzw. Speditionsdienst mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

Wichtig

Im Falle von Reparaturen im Gewährleistungsfall sind Sie aufgerufen, unseren Paketdienst bzw. Speditionsdienst in Anspruch zu nehmen, den wir bei Rückholung beordern. Sollten Sie eigenständig handeln, so gehen die entsprechenden Kosten zu Ihren Lasten.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht für den Verbraucher einsetzbar. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER FIRMA ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (Stand März 2026)

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE COMPANY ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (dated March 2026)



1. Geltung

1.1 Unseren sämtlichen Lieferungen und Leistungen liegen die nachfolgenden Bedingungen zugrunde. Entgegenstehende oder abweichende Einkaufsbedingungen des Käufers gelten nur, wenn wir sie ausdrücklich schriftlich anerkannt haben. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung vorbehaltlos bestätigen.

1.2 Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

2. Angebot - Abschlüsse

2.1 Unsere Angebote sind stets freibleibend. Verträge kommen erst durch unsere schriftliche Bestätigung zustande.

2.2 Der Käufer ist an seine Bestellungen zwei Wochen ab deren Eingang bei uns gebunden.

2.3 Sämtliche Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen eines Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden oder Zusicherungen, die durch unsere Mitarbeiter getroffen werden, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung.

2.4 Die zu unserem Angebot oder zu unserer Auftragsbestätigung – in Textform, auf Abbildungen, Zeichnungen o. ä. - gehörenden Gewichts-, Qualitäts-, Maß-, Beschaffenheits- und Leistungsangaben sind, soweit nicht anders ausdrücklich vereinbart, nur annähernd maßgebend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.

3. Preise

3.1 Unsere Preise gelten ab Werk, einschließlich einfacher Verpackung; spezielle Transport-, insbesondere Palettenverpackung, wird zusätzlich berechnet.

3.2 Die gesetzliche Umsatzsteuer ist in den Preisen nicht eingeschlossen und wird gesondert in der Rechnung ausgewiesen.

3.3 Aufträge, für die nicht ausdrücklich Festpreise vereinbart sind, werden zu den am Tage der Lieferung gültigen Listenpreisen berechnet.

3.4 Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR (ohne Mwst.) wird eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 EUR zuzüglich Mwst. erhoben.

3.5 Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten. Diese werden wir dem Käufer auf Verlangen nachweisen.

4. Zahlungsbedingungen

4.1 Die Zahlung erfolgt nach unserer Wahl per Nachnahme, Vorkasse oder gegen Rechnung. Im letztgenannten Fall sind die Zahlungsbedingungen mangels anderweitiger Angaben in der Auftragsbestätigung wie folgt:
Am 30. des der Lieferung folgenden Monats netto.

4.2 Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber und für uns spesenfrei entgegengenommen. Die Wechselannahme bedarf einer besonderen Vereinbarung. Wir haften nur für pünktliche Vorlage und Protesterhebung.

4.3 Ausländische Zahlungsmittel werden, sofern wir nicht in ausländischer Währung fakturieren, nach dem am Tage des Zahlungseingangs bei uns in Hemer notierten Währungskurs in Euro umgerechnet.

4.4 Zur Zurückbehaltung ist der Käufer nur berechtigt bei groben Vertragsverletzungen unsererseits und im Falle der mangelhaften Lieferung bis zur Höhe desjenigen Teils des Kaufpreises, der Wertminderung entspricht. Außerdem ist der Käufer zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht. Der Käufer kann nur mit rechtskräftig festgestellten, unbestrittenen oder von uns anerkannten Forderungen aufrechnen.

4.5 Eine Überschreitung von Zahlungszielen bewirkt Fälligkeit aller übrigen, noch nicht fälligen Rechnungen für bereits gelieferte Waren und berechtigt uns zum Widerruf von Kreditzusagen und Zahlungszielen.

4.6 Wird für uns erkennbar, dass die (weitere) Erfüllung des Vertrages seitens des Käufers gefährdet wird, sind wir berechtigt, die weiteren Lieferungen und Leistun-gen auszusetzen und die Wiederaufnahme – nach einer angemessen Vorlaufzeit – erst dann zu bewirken, wenn der Käufer entweder für die ausstehenden Lieferungen und Leistungen vorgeleistet sowie sämtliche Zahlungsrückstände ausgeglichen oder hierfür eine angemessene Sicherheit erbracht hat.
Soweit dies auch nach angemessener Fristsetzung nicht geschieht, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertrag fristlos zu kündigen. Ein hieraus resultierender Schadenersatzanspruch von uns bleibt unberührt.
Eine Gefährdung der Vertragserfüllung im vorstehenden Sinne wird unwiderleglich vermutet bei Nichteinlösung eines Schecks oder Wechsels, bei Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz- oder Vergleichsverfahrens über das Vermögen des Käufers, bei einer Verfügung außerhalb des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs über Ware, die wir unter Eigentumsvorbehalt geliefert haben oder bei Auflösung des Unternehmens des Käufers.

4.7 Bei Zahlungsverzug berechnen wir gemäß § 288 Abs. 2 BGB einen Zinssatz von 8 % Punkten über dem Basiszinssatz.

5. Lieferbedingungen

5.1 Eine Lieferfrist bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Sie gilt stets erst nach Klärung sämtlicher technischer und kaufmännischer Einzelheiten. Sofern für die Herstellung des Produktes eine Mitwirkungshandlung des Käufers erforderlich ist, so beginnt die Lieferfrist erst mit der vollständigen Ausführung dieser Handlung durch den Käufer. Um verbindliche Liefertermine handelt es sich ausschließlich dann, wenn der Liefertermin schriftlich gegenüber dem Käufer als verbindlich bestätigt worden ist.

5.2 Bei Überschreiten einer verbindlichen Lieferfrist hat der Käufer eine angemessene Nachfrist zu setzen, die in der Regel 4 Wochen nicht unterschreiten darf.

5.3 Ist der Käufer mit der Bezahlung einer früheren Lieferung oder Teillieferung in Verzug, sind wir berechtigt, Lieferungen oder Teillieferungen zurückzuhalten oder nach erfolglosem Setzen einer Nachfrist zur Zahlung vom Vertrag zurückzutreten, ohne zum Ersatz eines etwa entstandenen Schadens verpflichtet zu sein.

5.4 Wir können eine Lieferung oder Teillieferung nachträglich unter Bestimmung einer angemessenen Frist von Vorkasse oder Sicherheitsleistung abhängig machen, wenn sich nach Vertragsschluß herausstellt, daß unser Zahlungsanspruch gefährdet ist.

5.5 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über. Wird versandfertig gemeldete Ware nicht abgerufen, so sind wir berechtigt, sie nach unserer Wahl zu versenden oder auf Kosten und Gefahr des Käufers einzulagern.
Wird der Versand oder die Zustellung der Ware durch Verschulden des Käufers verzögert, so können wir nach Anzeige der Versandbereitschaft Lagergeld in Höhe von 0,5 % des Rechnungsbetrages für jeden angefangenen Monat berechnen, höchstens 5%. Wir sind berechtigt, einen höheren Schadensbetrag nachzuweisen und diesen geltend zu machen. Auf der anderen Seite ist der Käufer berechtigt, uns nachzuweisen, daß überhaupt kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

5.6 Ereignisse höherer Gewalt sowie von uns nicht zu vertretende Streiks, Aussperrungen, Liefer-, Betriebs- und Verkehrsstörungen befreien uns im Umfang ihrer Auswirkungen und ihrer Dauer zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit von der Verpflichtung zur Lieferung. Überschreiten Lieferverzögerungen infolge höherer Gewalt oder infolge von uns nicht zu vertretender Gründe für eine der Vertragsparteien das zumutbare Maß, so kann diese ganz oder teilweise schriftlich von dem Vertrag zurücktreten.

5.7 Teillieferungen sind zulässig. Bei Verträgen mit fortlaufender Lieferung in Teilmengen sind die Abrufmengen und Liefertermine bei Vertragsschluß festzulegen. Falls und soweit dies nicht geschehen oder vom Käufer gegen eine entsprechende Vereinbarung verstoßen worden ist, sind wir berechtigt, nach billigem Ermessen eine Frist zum Abruf und zur Abnahme der Gesamt- oder Restmenge festzulegen. Hat der Käufer bis zu diesem Zeitpunkt die Gesamt- oder Restmenge nicht abgerufen oder angenommen, gerät er in Annahmeverzug. In diesem Falle sind wir berechtigt, dem Käufer schriftlich eine Nachfrist von 8 Tagen zu setzen, mit der Erklärung, daß wir nach Ablauf dieser Frist eine Lieferung ablehnen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Käufer die Abnahme ernsthaft und endgültig verweigert oder offenkundig auch innerhalb der Nachfrist zur Zahlung des Kaufpreises nicht imstande ist.

5.8 Wir sind berechtigt, aber nicht verpflichtet, Lieferungen im Namen und auf Rechnung des Käufers zu versichern. Wir berechnen an Bruchversicherung je nach Warenart eine Prämie von 0.5 – 1% auf den Nettowarenwert. Im Falle des Verlustes oder der Beschädigung ist der Käufer verpflichtet, sich dieses innerhalb von 4 Tagen von dem Frachtführer schriftlich bestätigen zu lassen. Er tritt sämtliche Ersatzansprüche gegen den Transporteur schon jetzt an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.

5.9 Im Falle eines Lieferverzuges haftet wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der von uns zu vertretende Lieferverzug auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; in diesem Falle ist aber die Schadenersatzpflicht auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.
Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, wenn durch den Lieferverzug Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit auftreten.
Im übrigen haften wir im Falle eines Lieferverzuges nur, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht, wobei ein Verschulden unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen uns nur bei vorsätzlichem Verhalten zuzurechnen ist.
Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, hat der Käufer einen Anspruch auf eine Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges, insgesamt jedoch höchstens bis zu 5 % des Rechnungswertes der vom Verzug betroffenen Lieferungen; weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

6. Versand, Transport und Gefahrübergang

6.1 Der Versand erfolgt grundsätzlich auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Die Wahl des Versandweges, des Transportmittels und der Verpackung bleibt, falls nicht besonders vereinbart, uns überlassen.

6.2 Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Sendung an den Transportführer übergeben worden ist oder zwecks Versendung unser Werk/Lager vom Erfüllungsort aus verlässt.

6.3 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über.

6.4 Transport- und sonstige Verpackungen werden von uns nicht zurückgenommen.

7. Eigentumsvorbehalt

7.1 Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises unser Eigentum. Bei Waren, die der Käufer im Rahmen seiner gewerblichen Tätigkeit von uns bezieht, behalten wir uns das Eigentum vor, bis sämtliche Forderungen, die uns gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich der künftig entstehenden Forderungen auch aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen zustehen, beglichen sind. Die Einstellung einzelner Forderungen in eine laufende Rechnung, sowie die Saldoziehung und deren Anerkennung berührt den Eigentumsvorbehalt nicht. Als Bezahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns.

7.2 Bei Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die gelieferte Ware zurückzufordern. In diesem Fall ist der Käufer zu deren Herausgabe verpflichtet. Wir sind berechtigt, den Warenbestand aufzunehmen oder aufnehmen zu lassen und die Ware abzuholen oder abholen zu lassen. Die Rücknahme der Vorbehaltsware bedarf zuvor keiner Rücktrittserklärung vom Vertrag.

7.3 Falls wir die Vorbehaltsware wieder zurücknehmen, sind wir berechtigt, sie unter Verrechnung auf die noch ausstehenden Forderungen durch freihändigen Verkauf auf Rechnung des Käufers bestmöglich zu verwerten oder sie zu dem Wert zu übernehmen, den sie zum Zeitpunkt der Übernahme für uns hat.



Neumärker®
since 1894

7.4 Der Käufer ist verpflichtet, die ihm unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware gegen Feuer, Einbruch, Diebstahl und Wasserschaden ausreichend zu versichern. Die Versicherungsansprüche werden in Höhe des Warenwertes bereits jetzt an uns abgetreten.

7.5 Der Käufer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern; eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung ist ihm jedoch nicht gestattet.

7.6 Die Forderungen mit sämtlichen Nebenrechten des Käufers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Käufer schon jetzt an uns ab; wir nehmen die Abtretung an. Unbeschadet der Abtretung und des Einzugsrechts ist der Käufer zur Einziehung der Forderung so lange berechtigt, als er seinen Vertragsverpflichtungen nachkommt und nicht in Vermögensverfall gerät. Auf unser Verlangen hat uns der Käufer die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehöri-gen Unterlagen auszuhändigen und den Schuldnern die Abtretung mitzuteilen.

7.7 Wird die Ware zusammen mit anderen Waren, die uns nicht gehören, weiter verkauft, so gilt die Forderung des Käufers gegen den Schuldner in Höhe des zwischen uns und dem Käufer vereinbarten Listenpreises als abgetreten.

7.8 Eine etwaige Be- oder Verarbeitung der Vorbehaltsware nimmt der Käufer für uns vor, ohne dass uns für Letzteres daraus Verpflichtungen entstehen.

7.9 Bei Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung der Vorbehaltsware mit anderen, nicht uns gehörenden Waren, steht uns der dabei entstehende Miteigentumsanteil an der neuen Sache im Verhältnis des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware zu der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung zu. Erwirbt der Käufer das Alleineigentum an der neuen Sache, so sind sich die Vertragspartner darüber einig, dass der Käufer uns im Verhältnis des Fakturen-Wertes der verarbeiteten bzw. verbundenen, vermischten oder vermengten Vorbehaltsware Miteigentum an der neuen Sache einräumt und diese unentgeltlich für uns verwahrt.

7.10 Wird die Vorbehaltsware zusammen mit anderen Waren und zwar gleich, ob ohne oder nach Verarbeitung, Vermischung oder Vermengung weiter veräußert, so gilt die oben vereinbarte Vorausabtretung nur in Höhe des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware, die zusammen mit anderen Waren weiter veräußert wird.

7.11 Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im voraus abgetretenen Forderungen hat der Käufer uns unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten.

7.12 Soweit der Wert der uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherungsrechte die Höhe der gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, werden wir auf Wunsch des Käufers nach unserer Wahl einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben.

8. Mängelrügen - Mängelhaftung

8.1 Rügen wegen Sachmängeln, Falschlieferungen und Mengenabweichungen, die durch zumutbare Untersuchungen der Ware feststellbar sind, müssen unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Ware am Bestimmungsort schriftlich geltend gemacht werden. Innerhalb weiterer 24 Stunden müssen uns geeignete Beweismuster zwecks Überprüfung zugeleitet werden, falls wir nicht ausdrücklich eine Untersuchung an Ort und Stelle verlangen. Zeigt sich ein Mangel trotz ordnungsgemäßer Untersuchung erst später, so muß die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden und es müssen uns unverzüglich die geeigneten Beweismuster zugeleitet werden. In allen Fällen der Zuleitung von Beweismustern hat sich der Käufer vorab von uns eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die er der Sendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Ferner hat der Käufer unsere Weisungen zu beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Befindet sich die Ware nicht mehr in dem Zustand der Ablieferung, so hat der Käufer zu beweisen, daß der Mangel bereits im Zeitpunkt der Ablieferung vorgelegen hat. Bei wesentlichen Eingriffen oder Änderungen an der Ware ist die Geltendmachung von Mängelrügen ausgeschlossen. Ferner sind Mängelrügen ausgeschlossen, wenn ausdrücklich oder stillschweigend auf die Untersuchung der Ware verzichtet worden ist.

8.2 Durch Verhandlungen verzichten wir nicht auf die Verspätungseinrede.

8.3 Fehlmengen liefern wir nach.

8.4 Erweist sich eine Mängelrüge als nicht berechtigt, hat der Käufer die Kosten der Prüfung und die Transportkosten zu tragen.

8.5 Mängelansprüche des Käufers setzen die ordnungsgemäße Erfüllung seiner Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten gemäß vorstehender Ziffer 8.1 voraus.

8.6 Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen mangelfreien Sache berechtigt. Der Käufer hat uns auf Verlangen die von der Nacherfüllung betroffenen Teile unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Hierbei hat er sich von uns vorab eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die er der Rücksendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Der Käufer wird für die Rücksendung unsere Weisungen beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen.
Die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten haben wir zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, daß die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem ersten Lieferort verbracht wurde.

8.7 Schlägt die erste Nacherfüllung fehl, so ist uns eine weitere angemessene Frist zur Nacherfüllung einzuräumen. Verstreicht diese fruchtlos, ist der Käufer nach seiner Wahl berechtigt, Rücktritt vom Vertrag, Minderung des Kaufpreises für den Vertrag oder Schadenersatz nach Maßgabe von Ziffer 10. zu verlangen.

8.8 Mängelansprüche entstehen nicht, wenn der Fehler zurückzuführen ist auf Verletzungen von Bedienungs-, Wartungs- und Montagevorschriften, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung (auch der Betriebsmittel), fehlerhafte oder nachlässige Behandlung und natürlichen Verschleiß sowie von dem Käufer oder Dritten vorgenommene Eingriffe in den Liefergegenstand.

8.9 Beschaffenheits- und Haltbarkeitsgarantien müssen ausdrücklich schriftlich im einzelnen als solche bezeichnet werden.

8.10 Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten gerechnet ab Gefahrenübergang. Dies gilt nicht, soweit das Gesetz gemäß § 479 Abs.1 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen vorschreibt sowie in Fällen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, bei einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch uns und bei arglistigem Verschweigen eines Mangels. Die gesetzlichen Regelungen über Ablaufhemmung, Hemmung und Neubeginn der Fristen bleiben unberührt.

8.11 Rückgriffsansprüche des Käufers gegen uns gemäß § 478 BGB (Rückgriff des Unternehmers) bestehen nur insoweit, als der Käufer mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlichen Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruchs des Käufers gegen uns gemäß § 478 Abs.2 BGB gelten Ziffern 8.1 bis 8.10 entsprechend.

9. Gewerbliche Schutzrechte und Urheberrechte; Rechtsmängel

9.1 Sofern nicht anders vereinbart, sind wir verpflichtet, die Lieferung lediglich im Land des Lieferortes frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritter (im Folgenden: Schutzrechte) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch von uns erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Käufer berechtigte Ansprüche erhebt, haften wir gegenüber dem Käufer innerhalb der in Ziffer 8.10 bestimmten Frist wie folgt:
a) Wir werden nach unserer Wahl und auf unsere Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, dass das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist uns dies nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Käufer die gesetzlichen Rücktritts- oder Minderungsrechte zu.
b) Unsere Pflicht zur Leistung von Schadensersatz richtet sich nach Ziffer 10.
c) Die vorstehend genannten Verpflichtungen von uns bestehen nur, soweit der Käufer uns über die vom Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt, eine Verletzung nicht anerkennt und uns alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Käufer die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen wichtigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, dass mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.

9.2 Ansprüche des Käufers sind ausgeschlossen, soweit er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.

9.3 Ansprüche des Käufers sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Käufers, durch eine von uns nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, dass die Lieferung vom Käufer verändert oder zusammen mit nicht von uns gelieferten Produkten eingesetzt wird.

9.4 Im Falle eines unberechtigten Schutzrechtsverletzungsvorwurfs gilt die Bestimmung der Ziffer 8.4 entsprechend.

9.5 Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen der Ziffer 8 entsprechend.

9.6 Weitergehende oder andere als die in dieser Ziffer 9 geregelten Ansprüche des Käufers gegen uns und unseren Erfüllungsgehilfen wegen eines Rechtsmangels sind ausgeschlossen.

10. Haftung

10.1 Schadenersatzansprüche gegen uns – auch außervertraglicher Art – sind im Falle leicht fahrlässiger Pflichtverletzung von uns sowie grob fahrlässiger Pflichtverletzung unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ausgeschlossen, es sei denn, daß die Verletzung eine Pflicht betrifft, die für die Erreichung des Vertragszwecks von wesentlicher Bedeutung ist.
Soweit uns kein vorsätzliches Handeln angelastet wird, ist die Schadenersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Ansprüche auf entgangenen Gewinn, ersparte Aufwendungen, aus Schadenersatzansprüchen Dritter sowie auf Ersatz von sonstigen mittelbaren und Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, ein von uns etwa garantiertes Beschaffenheitsmerkmal bezweckt gerade, den Käufer gegen solche Schäden abzusichern.

10.2 Die vorstehenden Regelungen gelten nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zwingende gesetzliche Haftungsvorschriften wie z.B. die Haftung bei der Übernahme einer Garantie, bei arglistigem Verhalten oder nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt.

10.3 Soweit vorstehend nichts abweichendes geregelt ist, ist jegliche Haftung auf Schadenersatz – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruches – ausgeschlossen. Soweit dieser Ausschluß greift oder die Haftung von uns beschränkt ist, gilt dies auch für unsere Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Dies gilt insbesondere für Schadenersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluß, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.

10.4 Für die Verjährung aller Ansprüche, die nicht der Verjährung wegen eines Sachmangels unterliegen, gilt eine Ausschlußfrist von 18 Monaten. Sie beginnt ab Kenntnis vom Schaden und der Person des Schädigers.

11. Erfüllungsort - anzuwendendes Recht - Gerichtsstand

11.1 Für alle aus den Rechtsbeziehungen zwischen den Parteien sich ergebende Rechte und Pflichten ist Hemer für beide Teile Erfüllungsort.

11.2 Alleiniger Gerichtsstand ist, wenn der Käufer Kaufmann ist, bei allen aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar sich ergebenden Streitigkeiten Hemer. Wir sind jedoch auch berechtigt, am Sitz des Käufers zu klagen.

11.3 Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Käufer gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Übereinkommens über Verträge im internationalen Warenkauf wird ausgeschlossen.

Neumärker®
seit 1894

HIGHLIGHTS
HIGHLIGHTS

WAFFELN, CRÊPES & CO.
WAFFLES, CREPES & CO.

GRILLS & BRÄTER
GRILLS & GRIDDLE PLATES

IMBISS & SNACKS
FAST FOOD & SNACKS

FUN FOOD
FUN FOOD

GETRÄNKE
DRINKS / BEVERAGES

KÜHLUNG & EIS
COOLING & ICE

WARMHALTEN
WARM KEEPING

KOCHEN & BRATEN
COOKING & FRYING

ÖFEN
OVENS

PIZZA, NUDELN & TEIG
PIZZA, PASTA & DOUGH

KÜCHE & BUFFET
KITCHEN & BUFFET

HYGIENE
HYGIENE

SONSTIGES
OTHER

Ihr Neumärker-Fachhändler:
Your Neumärker dealer:

KATALOG 2026 GÜLTIG BIS FEBRUAR 2027
CATALOGUE 2026 VALID UNTIL FEBRUARY 2027