



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 Wechsellatten 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.

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.



DEUTSCHE
MANUFAKTUR
handmade in germany



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.

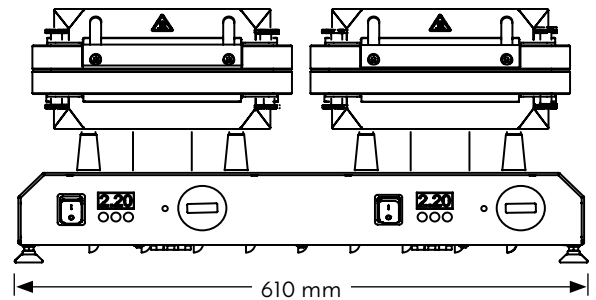
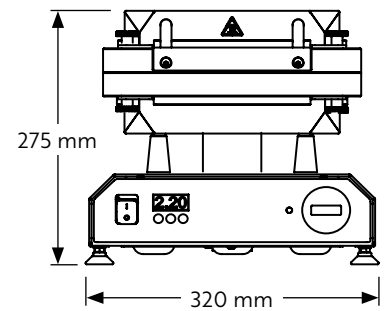
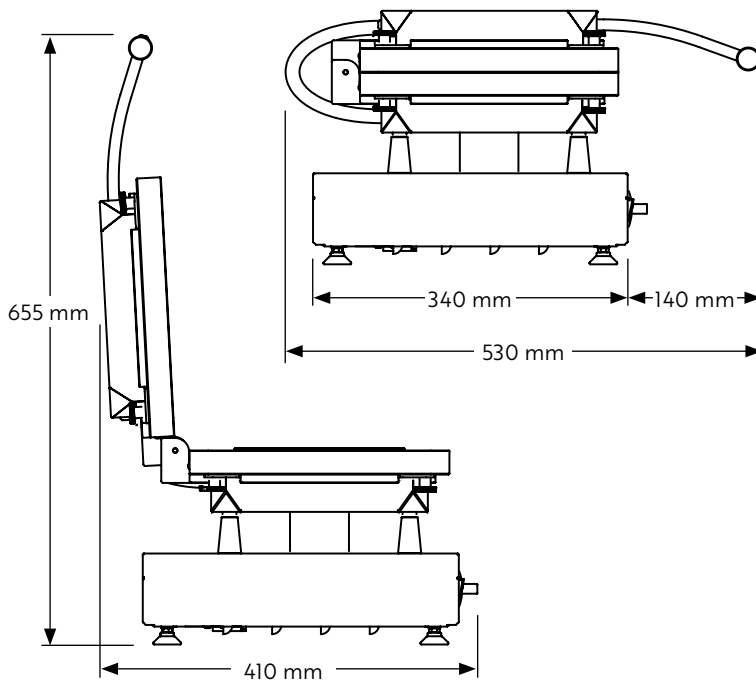
Manufactory quality in every detail. The stainless steel screws can be easily loosened by hand.



Handgeprägtes Logo als Qualitätssiegel

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

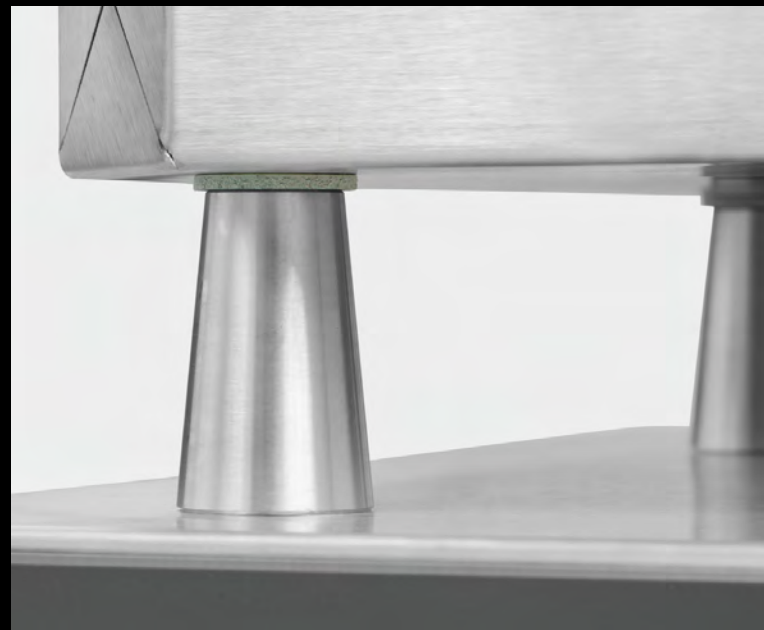
The embossed logo symbolises the outstanding manufacturing quality of our appliances.



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.

