

DAS SÜSSE HIGHLIGHT FÜR IHR FRÜHSTÜCKSBUFFET

PANCAKE® MACHINE: Frische heiße Pancakes auf Knopfdruck!



Hof Göken
seit 1812



DIE MASCHINE

Robust und kompakt, die Pancake-Maschine erfüllt alle modernen Anforderungen der Hotel und Catering Branche.

Kompakt: Sie wiegt weniger als 23 kg und hat eine angenehme Größe (L 53cm, H 36cm, D 36cm). Alternativ kann das Gerät zur Selbstbedienung am Buffet und als professioneller Pancake-Kocher in der Küche genutzt werden.

Die Programmierung/Steuerung der Maschine ein einfach und funktional. Die gewünschte Größe, Bräune und die Anzahl von frisch gebratenen Pancakes je Knopfdruck läßt sich schnell und einfach programmieren.

Das Gerät wurde ergonomisch gestaltet. Ein besonderer Wert wird auf die Sicherheit der Nutzer gelegt. Der Backmechanismus ist sicher abgeschirmt. Personal und Gäste sind vor Hitze und anderen Gefahren beim backen der Pancakes geschützt. Die Maschine benötigt keine Dunstabzugshaube.

Im Gegensatz zum herkömmlichen backen von Pancakes, ermöglicht Ihnen die POPCAKE® patentierte Kochtechnologie, einen Pfannkuchen mit nur 3% Fett zu backen.

DAS PRODUKT

POPCAKE® MIX wird in Pulverform im Beuteln geliefert. Es muss lediglich die richtige Menge Wasser mit der empfohlenen Temperatur in dem Beutel hinzugefügt werden.

Hiernach wird der Beutel geschüttelt damit man den Pancake-Teig erhält. Der so vorbereitete Beutel wird in die Maschine eingesetzt. Der Teig kommt mit der Maschine nicht direkt in Berührung. Der Reinigungsaufwand ist dadurch sehr gering.

DIE PANCAKE®-MIX BEUTEL:

- Sie sind robust und stoßfest.
- haben ein zertifiziertes HACCP Ventil, welches die Produkt-Frische gewährleistet und bakterielle Verunreinigungen verhindert
- sind speziell für die Maschine hergestellt
- gewährleisten eine gleichbleibende Teigqualität
- ermöglichen eine sehr einfache Handhabung

GERÄTEABMESSUNGEN: Breite: 53cm, Höhe 36 cm, Tiefe 36cm

STROMANSCHLUSS: 220 Volt

VERTRIEB DEUTSCHLAND:

Johann Göken Honigversand GmbH & Co. KG
Thüler Straße 67
D-26169 Friesoythe
Tel. +49 (0) 44 95/12 13
Fax: +49 (0) 44 95/4 15
E-Mail: info@goeken-dispenser.de
www.goeken-dispenser.de

