

CRÊPE PANCAKE WAFFLE DOLCI E SALATI





I PRODOTTI
DOLCI SONO
L'IDEALE
PER

UNA COLAZIONE
IN COMPAGNIA,
UN DESSERT O UNO
SNACK POMERIDIANO

Deliziosi prodotti facilissimi da
cuocere con le piastre dedicate,
che inonderanno il tuo locale con
uno squisito profumo di pasticceria.

Fantastici con ogni guarnizione

PANCAKE

Da farcire a piacere

CRÊPE

Cialde croccanti dal cuore morbisissimo

WAFFLE



GAUFRE

Cialde croccanti dal cuore morbosissimo

I PRODOTTI
SALATI SONO
L'IDEALE
PER

**UNA COLAZIONE
SALATA, UN BRUNCH,
UNO SNACK OPPURE
PER L'APERITIVO.**

Prodotti fragranti e buonissimi,
da farcire a piacere.
Facilissimi da preparare grazie
alle piastre dedicate.



**CRÊPE:
TUTTO IL
GUSTO CHE VUOI.**

DOLCE



O SALATO.

Intramontabile e irresistibile, da sempre piace a grandi e piccini.
Non può mancare nel tuo locale!

/ PER TUTTI I GUSTI:

SI ACCOMPAGNA A FARCITURE DOLCI O SALATE

**/ ANCHE PER CHI HA INTOLLERANZE,
PERCHÉ È SENZA GLUTINE**

CRÊPE DOLCE O SALATA



Pensiamo a tutti!
**SENZA
GLUTINE**

BASE
ACQUA

ALTO
RENDIMENTO

SERVIZIO

STREET
FOOD

**PREPARATO
PER CRÊPE
SENZA GLUTINE**

COD. 7805

barattolo da 800 g apri e chiudi
6 barattoli per cartone

**RESA INDICATIVA
15 CRÊPES**



**/ UN PRODOTTO UNICO
PER FARCITURE
DOLCI O SALATE**

CREA IL TUO MENU

PREPARA

CONSERVA

SERVI

Le prepari
al mattino
e poi le
riscaldi
e le farcisci
come
desidera
il cliente.

COLAZIONE

BRUNCH

DESSERT

Pensiamo a tutti!
**SENZA
GLUTINE**

COME SI PREPARANO

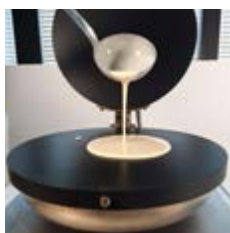


MISCELARE

Miscelare 800 g di polvere
con 1 litro d'acqua gasata
e tenere l'impasto
pronto in frigorifero.

PER 1 SOLA DOSE

Miscelare 60 g di polvere
con 65 ml d'acqua
gasata.



ACCENDERE LA PIASTRA

Accendere la piastra
a 200° C.

VERSARE

Quando la piastra è ben
calda, versare 1 mestolo
(125 g circa) di impasto
sulla piastra per crêpes.



CHIUDERE LA PIASTRA

Chiudere la piastra
e impostare il timer
per 30 secondi.



PRONTA!

La crêpe è pronta
per essere farcita
a piacere.

**TROVI LE PIASTRE COTTURA
PER CRÊPE A PAGINA 36, 37 E 42**

CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA



DAI LA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO E
AUMENTA I CONSUMI

ALLARGA IL LOCALE
ANCHE ALL'ESTERNO
E ATTRAII NUOVI CLIENTI

SFRUTTA AL MEGLIO
IL PASSAGGIO DAVANTI
AL TUO LOCALE

CARRELLO CRÊPE

completo con pareti
di chiusura e insegna
cm 115 L x 75 P x 240 H

CARRELLO BIANCO COD. 9929

GRAFICHE CRÊPE DOLCE E SALATA COD. 7227

GRAFICHE CRÊPE SALATA COD. 7225



LAVAGNA DA TAVOLO CON BASE IN LEGNO

COD. 7247

cm 21 L x 29,7 H



CROWNER CRÊPE DOLCE O SALATA

COD. 7239

cm 21 L x 30 H



VASSOIETTO PORTA CRÊPE DOLCE / SALATA

COD. 9942

confezione
da 160 pezzi

GAUFRE SALATA, CROCCANTE E SFIZIOSA



La gaufre salata è una cialda croccante dal cuore soffice, che si presta ad essere abbinata a deliziosi ingredienti salati come salumi, formaggi e salmone.

/ PERFETTA PER ACCOMPAGNARE GLI APERITIVI

**/ AUMENTI L'OFFERTA E LE OPPORTUNITÀ
DI GUADAGNO DEL TUO LOCALE**

GAUFRE SALATA

ALTISSIME
ROTAZIONI

BASE
ACQUA

ALTO
RENDIMENTO

SERVIZIO

STREET
FOOD



**PREPARATO
PER GAUFRE SALATA**

COD. 6218

barattolo da 800 g apri e chiudi
6 barattoli per cartone

**RESA INDICATIVA
10 GAUFRE**



**/ PERFETTA ANCHE
A MERENDA!**

CREA IL TUO MENU

APERITIVO

BRUNCH

COME SI PREPARANO



MISCELARE

Versare 560 ml di acqua gasata in una caraffa con 800 g (1 barattolo) di polvere e mescolare bene con una frusta.

PER 1 SOLA DOSE

Versare 55 ml di acqua gasata e aggiungere 80 g di polvere.



ACCENDERE LA PIASTRA

Accendere la piastra e impostare la temperatura sul termostato a 150°C.

VERSARE

Quando la piastra è ben calda, versare l'impasto e chiudere la piastra. L'impasto si allarga da solo fino ai bordi.



ESTRARRE

Cuocere per 2 minuti e, al suono del timer, aprire ed estrarre la gaufre con un forchettone.



FARCIRE

Farcire a piacere.

TROVI LE PIASTRE COTTURA
PER GAUFRE A PAGINA 38 E 42

CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA

DAI LA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO E
AUMENTA I CONSUMI

ALLARGA IL LOCALE
ANCHE ALL'ESTERNO
E ATTRAII NUOVI CLIENTI

SFRUTTA AL MEGLIO
IL PASSAGGIO DAVANTI
AL TUO LOCALE



CARRELLO GAUFRE SALATA

completo con pareti
di chiusura e insegna
cm 115 L x 75 P x 240 H

CARRELLO BIANCO COD. 9929
GRAFICHE GAUFRE SALATA COD. 7228



VASSOIETTO PORTA GAUFRE STESO

COD. 8461

confezione da 180 pezzi



FORCHETTONE SPECIALE

COD. 8593

MESTOLO

COD. 8594



LAVAGNA DA TAVOLO CON BASE IN LEGNO

COD. 7247

cm 21 L x 29,7 H



CROWNER GAUFRE SALATA

COD. 7246

cm 21 L x 30 H

**SERVIZIO SPECIALE
PER L'ASPORTO**

PANCAKE SALATO



L'immancabile proposta per una colazione o un brunch dal sapore internazionale, da oggi anche in versione salata: sono squisiti anche con l'aperitivo!

**/ PERFETTI CON SALUMI, FORMAGGI, SALMONE
E ANCHE VERDURE**

/ CONQUISTANO I CLIENTI, NUOVI E ABITUALI

PANCAKE SALATO

ALTISSIME
ROTAZIONI

BASE
ACQUA

ALTO
RENDIMENTO

SERVIZIO

STREET
FOOD



**PREPARATO
PER PANCAKE SALATO**

COD. 6217

barattolo da 800 g apri e chiudi
6 barattoli per cartone

**RESA INDICATIVA
50 PANCAKE**



**/ CREANO NUOVI
MOMENTI DI CONSUMO!**

CREA IL TUO MENU



MERENDA



APERITIVO

COME SI PREPARANO

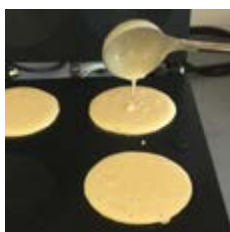


MISCELARE

800 g di polvere
con 560 ml d'acqua gasata
mescolando bene.
Lasciare riposare l'impasto
per circa 10 minuti.

PER 1 SOLA DOSE

Miscelare 15 g di polvere
con 10 ml d'acqua gasata.



ACCENDERE LA PIASTRA

Accendere la piastra
a 150° C. Quando la spia
luminosa si spegne
la piastra è pronta.

VERSARE

Con un mestolo
versare l'impasto
negli appositi spazi.



CHIUDERE LA PIASTRA

Chiudere la piastra
e impostare il timer
a 3 minuti.



FARCIRE

Un segnale acustico
indicherà che i pancakes
sono pronti.

Impiattare i pancakes,
guarnirli a piacere
e servire.

**TROVI LE PIASTRE COTTURA
PER PANCAKE A PAGINA 39 E 42**

CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA

DAI LA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO E
AUMENTA I CONSUMI

ALLARGA IL LOCALE
ANCHE ALL'ESTERNO
E ATTRAII NUOVI CLIENTI

SFRUTTA AL MEGLIO
IL PASSAGGIO DAVANTI
AL TUO LOCALE



CARRELLO PANCAKE SALATO

completo con pareti
di chiusura e insegna
cm 115 L x 75 P x 240 H

**CARRELLO BIANCO
GRAFICHE PANCAKE SALATO**

**COD. 9929
COD. 7226**



LAVAGNA DA TAVOLO CON BASE IN LEGNO

COD. 7247
cm 21 L x 29,7 H



CROWNER PANCAKE SALATO

COD. 7245
cm 21 L x 30 H

CRÊPE SUSANNA, REGINA DEL TAKE AWAY



Aumenta l'offerta, l'attrattività e le opportunità di guadagno del locale.
Crea nuovi momenti di consumo, sia sulla clientela abituale, sia sui clienti nuovi.

**/ IDEALI PER UNA COLAZIONE ALTERNATIVA,
UN PRANZO, UNA PAUSA POMERIDIANA
O UNO SFIZIO SERALE**

CRÊPE SUSANNA



BASE
ACQUA

ALTO
RENDIMENTO

SERVIZIO

STREET
FOOD

**PREPARATO PER
CRÊPE SUSANNA**

COD. 6212

barattolo da 800 g apri e chiudi
6 barattoli per cartone

**RESA INDICATIVA
15 CRÊPES**



**GUARDA LA
PREPARAZIONE!**



CREA IL TUO MENU

TOPPING FRUTTA

TOPPING CREME

**CREMA
NOCCIOLA**

**PANNA
SPRAY**

**GRANELLA DI NOCCIOLA
AMARETTINI
MERINGHETTE
CRISPIES AL CIOCCOLATO
CONFETTINI
GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI MARSHMALLOWS**



COME SI PREPARANO

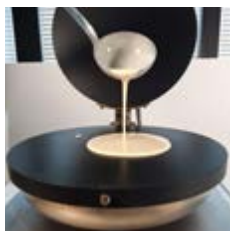


MISCELARE

Miscelare 800 g di polvere con 1 litro d'acqua gasata e tenere l'impasto pronto in frigorifero.

PER 1 SOLA DOSE

Miscelare 60 g di polvere
con 65 ml d'acqua gasata.



ACCENDERE LA PIASTRA

Accendere la piastra
a 200° C.

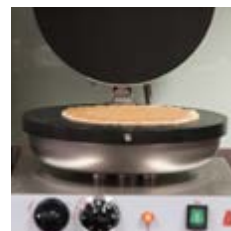
VERSARE

Quando la piastra è ben calda, versare 1 mestolo (125 g circa) di impasto sulla piastra per crêpes.



**CHIUDERE
LA PIASTRA**

Chiudere la piastra
e impostare il timer
per 30 secondi.



PRONTA!

La crêpe è pronta
per essere farcita
a piacere.

**TROVI LE PIASTRE COTTURA
PER CRÊPE A PAGINA 36, 37 E 42**

CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA

DAI LA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO E
AUMENTA I CONSUMI

ALLARGA IL LOCALE
ANCHE ALL'ESTERNO
E ATTRAII NUOVI CLIENTI

SFRUTTA AL MEGLIO
IL PASSAGGIO DAVANTI
AL TUO LOCALE



CARRELLO CRÊPE SUSANNA

completo con pareti
di chiusura e insegna
cm 115 L x 75 P x 240 H

CARRELLO BIANCO COD. 9929
GRAFICHE CRÊPE COD. 8735



VASSOIETTO PORTA CRÊPES

COD. 9942

confezione
da 160 pezzi



LAVAGNA DA TAVOLO CON BASE IN LEGNO

COD. 7247

cm 21 L x 29,7 H



MENÙ A TRIANGOLO CRÊPE SUSANNA

COD. 9940

cm 9 L x 8 P x 21 H



CROWNER CRÊPE SUSANNA

COD. 9939

cm 21 L x 30 H

GAUFRE ELLA, CROCCANTE E GOLOSA



Gaufre Ella è una cialda croccante dal cuore soffice, deliziosa e golosa!
Semplice da realizzare, può essere servita e decorata in mille modi.

**/ PREPARATO PRONTO,
BASTA SOLO MISCELARE CON ACQUA
/ OTTIMA PER L'ASPORTO**

GAUFRE ELLA



ALTISSIME
ROTAZIONI

BASE
ACQUA

ALTO
RENDIMENTO

SERVIZIO

STREET
FOOD

**PREPARATO
PER GAUFRE ELLA**

COD. 6213

barattolo da 800 g apri e chiudi
6 barattoli per cartone

**RESA INDICATIVA
10 GAUFRE**



**GUARDA LA
PREPARAZIONE!**



CREA IL TUO MENU

TOPPING
FRUTTA

TOPPING
CREME

CREMA
NOCCIOLA

PANNA
SPRAY

GRANELLA DI NOCCIOLA
AMARETTINI
MERINGHETTE
CRISPIES AL CIOCCOLATO
CONFETTINI
GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI MARSHMALLOWS



COME SI PREPARANO



MISCELARE

Versare 500 ml di acqua gasata in una caraffa con 800 g (1 barattolo) di polvere e mescolare bene con una frusta.

PER 1 SOLA DOSE

Versare 50 ml di acqua gasata e aggiungere 80 g di polvere.



ACCENDERE LA PIASTRA

Accendere la piastra e impostare la temperatura a 170°C.

VERSARE

Quando la piastra è ben calda, versare l'impasto e chiudere la piastra. L'impasto si allarga da solo fino ai bordi.



ESTRARRE

Cuocere per 2 minuti e mezzo e, al suono del timer, aprire ed estrarre la gaufre con un forchettone.



FARCIRE

Farcire a piacere.

TROVI LE PIASTRE COTTURA
PER GAUFRE A PAGINA 38 E 42

CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA

DAI LA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO E
AUMENTA I CONSUMI

ALLARGA IL LOCALE
ANCHE ALL'ESTERNO
E ATTRAII NUOVI CLIENTI

SFRUTTA AL MEGLIO
IL PASSAGGIO DAVANTI
AL TUO LOCALE

CARRELLO GAUFRE ELLA

completo con pareti
di chiusura e insegna
cm 115 L x 75 P x 240 H

CARRELLO BIANCO COD. 9929
GRAFICHE GAUFRE COD. 8734



FORCHETTONE SPECIALE

COD. 8593

MESTOLO

COD. 8594



VASSOIETTO PORTA GAUFRE STESO

COD. 8461

confezione da 180 pezzi



LAVAGNA DA TAVOLO CON BASE IN LEGNO

COD. 7247

cm 21 L x 29,7 H



MENÙ

COD. 8481

**SERVIZIO SPECIALE
PER L'ASPORTO**

BUBBLE WAFFLE, GRANDE BONTÀ E SUCCESSO!



Bubble Waffle è un waffle soffice, gustoso e divertente caratterizzato da morbide bolle di pastella.

**/ IDEALE PER ATTRARRE I PIÙ GIOVANI,
SEGUE LE TENDENZE PIÙ GOLOSE
E INNOVATIVE DEL MERCATO GLOBALE**

BUBBLE WAFFLE



BASE
ACQUA

ALTO
RENDIMENTO

SERVIZIO

STREET
FOOD

**GUARDA LA
PREPARAZIONE!**



**PREPARATO
PER BUBBLE WAFFLE**

COD. 6214

barattolo da 800 g apri e chiudi
6 barattoli per cartone

**RESA INDICATIVA
8 BUBBLE WAFFLE**



**/ IDEALE PER IL CONSUMO
DA ASPORTO E PER LO STREET FOOD**

**/ IL SUCCESSO DI BUBBLE WAFFLE
È NELLA PERSONALIZZAZIONE!**

**/ IL CLIENTE PUÒ COMPORRE
IL SUO PERSONALE E UNICO BUBBLE
WAFFLE CON LE DECORAZIONI E
LE FARCITURE CHE PIÙ PREFERISCE
E QUESTO LO RENDE ANCORA
PIÙ GOLOSO E APPETITOSO**

CREA IL TUO MENU

Prepara i Bubble Waffle in anticipo e coprili con pellicola trasparente. Al momento del servizio riscaldali nella piastra per qualche secondo oppure nel microonde a 800 watt per 5/10 secondi. Torneranno buoni e fragranti!

TOPPING
FRUTTA

TOPPING
CREME

CREMA
NOCCIOLA

PANNA
SPRAY

GRANELLA DI NOCCIOLA
AMARETTINI
MERINGHETTE
CRISPIES AL CIOCCOLATO
CONFETTINI
GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI MARSHMALLOWS



COME SI PREPARANO



MISCELARE

Miscelare 800 g di polvere con 560 ml d'acqua gasata mescolando bene.

PER 1 SOLA DOSE

Miscelare 100 g di polvere con 70 ml d'acqua gasata.



ACCENDERE LA PIASTRA

Accendere la piastra a 170° C.

VERSARE

Quando la piastra è ben calda e la spia luminosa si spegne, distribuire l'impasto sulla piastra con la sac à poche o il mestolo.



CHIUDERE LA PIASTRA

Chiudere la piastra e ruotare i due piatti. Premere il tasto Start e azionare il timer per 2,5 minuti.



FARCIRE

Un segnale acustico indicherà che il Bubble Waffle è pronto. Farcire a piacere.

TROVI LE PIASTRE COTTURA
PER BUBBLE WAFFLE A PAGINA 40

CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA

DAI LA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO E
AUMENTA I CONSUMI

ALLARGA IL LOCALE
ANCHE ALL'ESTERNO
E ATTRAII NUOVI CLIENTI

SFRUTTA AL MEGLIO
IL PASSAGGIO DAVANTI
AL TUO LOCALE



CARRELLO BUBBLE WAFFLE

completo con pareti
di chiusura e insegna
cm 115 L x 75 P x 240 H

CARRELLO BIANCO COD. 9929
GRAFICHE BUBBLE WAFFLE COD. 8733



FORCHETTONE SPECIALE

COD. 8593

SAC À POCHE

COD. 9889

confezione da 100 pezzi



PORTABUBBLE IN CARTA

COD. 8935

stecca da 50 pezzi



LAVAGNA DA TAVOLO CON BASE IN LEGNO

COD. 7247

cm 21 L x 29,7 H



CROWNER DA BANCO

COD. 6674

cm 21 L x 30 H

PANCAKE,
LASCIATI
TENTARE
DALLA
BONTÀ



La nuova immancabile proposta per la colazione o il brunch. Il pancake è un dolce per la prima colazione tradizionale nell'America settentrionale, ormai diffuso e amatissimo in tutto il mondo.

Da decorare e farcire a piacere con frutta fresca, sciroppo d'acero, miele, marmellata, crema di nocciola, cioccolato.

**GUARDA LA
PREPARAZIONE!**



PANCAKE



**ALTISSIME
ROTAZIONI**

BASE
ACQUA

ALTO
RENDIMENTO

SERVIZIO

STREET
FOOD

PREPARATO PER PANCAKE

COD. 6216

barattolo da 800 g apri e chiudi
6 barattoli per cartone

**RESA INDICATIVA
50 PANCAKE**



**/ IDEALE PER ATTIRARE I PIÙ GIOVANI
E PER UNA COLAZIONE ALTERNATIVA**

**/ PER SEGUIRE LE TENDENZE
DEL MERCATO INTERNAZIONALE**

**/ PER CREARE NUOVI MOMENTI DI
CONSUMO, SIA SULLA CLIENTELA
ABITUALE, SIA SU CLIENTI NUOVI**

**/ AUMENTI L'OFFERTA E LE
OPPORTUNITÀ DI GUADAGNO**

**/ RICETTA SQUISITA PER PANCAKES
SUPER SOFFICI E GOLOSI!**

**/ FACILI E VELOCI DA PREPARARE
GRAZIE ALLA PIASTRA DEDICATA**

CREA IL TUO MENU

COLAZIONE

TOPPING
FRUTTA

TOPPING
CREME

CREMA
NOCCIOLA

SCIROPPO
D'ACERO
PURO

PANNA
SPRAY

GRANELLA DI NOCCIOLA
AMARETTINI
MERINGHETTE
CRISPIES AL CIOCCOLATO
CONFETTINI
GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI MARSHMALLOWS



COME SI PREPARANO

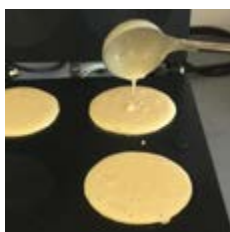


MISCELARE

800 g di polvere
con 500 ml d'acqua gasata
mescolando bene.
Lasciare riposare l'impasto
per circa 10 minuti.

PER 1 SOLA DOSE

Miscelare 16 g di polvere
con 10 ml d'acqua gasata.



ACCENDERE LA PIASTRA

Accendere la piastra
a 170°C. Quando la spia
luminosa si spegne
la piastra è pronta.

VERSARE

Con un mestolo piccolo
versare l'impasto
negli appositi spazi.



CHIUDERE LA PIASTRA

Chiudere la piastra
e impostare il timer
a 3 minuti.



FARCIRE

Un segnale acustico
indicherà che i pancakes
sono pronti.

Impiattare i pancakes,
guarnirli a piacere
e servire.

TROVI LE PIASTRE COTTURA
PER PANCAKE A PAGINA 39 E 42



DESSERT

MERENDA



TANTISSIME
GUARNIZIONI POSSIBILI



**LAVAGNA DA TAVOLO
CON BASE IN LEGNO**

COD. 7247

cm 21 L x 29,7 H



**CROWNER
PANCAKE**

COD. 7815

cm 21 L x 30 H

WILLY, IL WAFFLE DA PASSEGGIO



Con il pratico vassoietto e con lo stecco è facile mangiarlo:
non sporca, non cola la decorazione.

- / ALTA REDDITIVITÀ
- / ATTRAIE LE GIOVANI GENERAZIONI
- / IDEALE COME PRODOTTO DA PASSEGGIO

WILLY WAFFLE

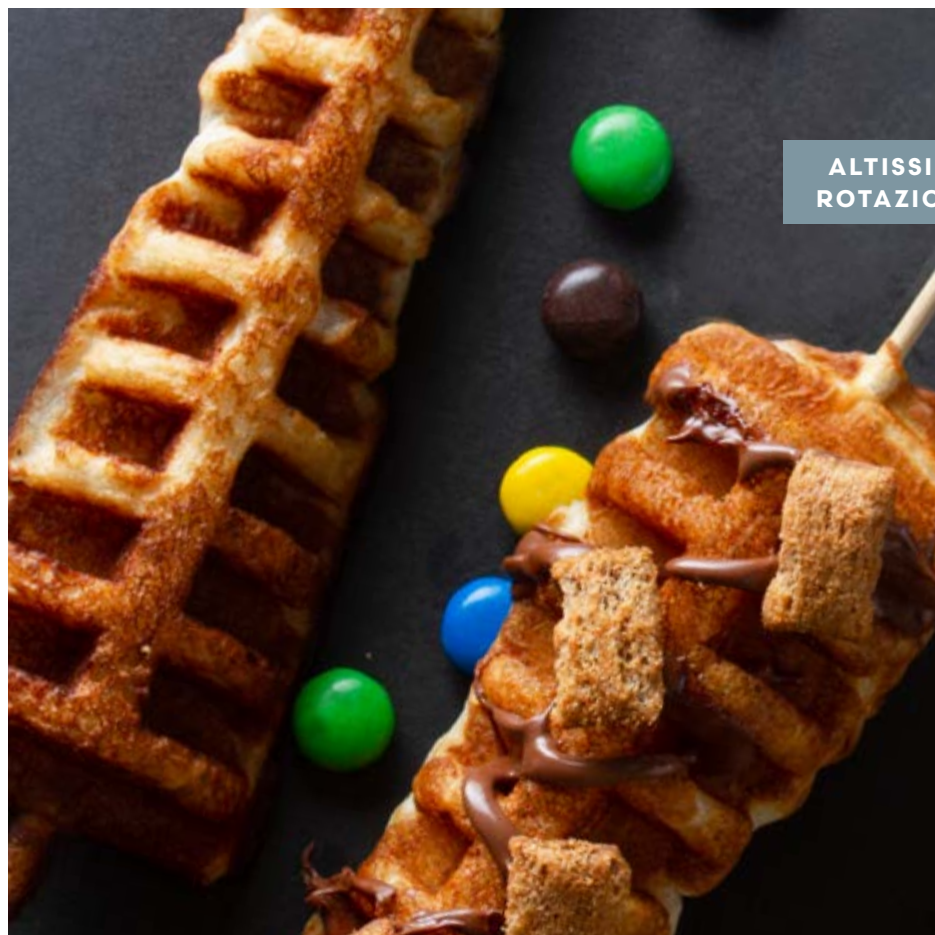
ALTISSIME
ROTAZIONI

BASE
ACQUA

ALTO
RENDIMENTO

SERVIZIO

STREET
FOOD



PREPARATO PER WILLY WAFFLE

COD. 6215

barattolo da 800 g apri e chiudi
6 barattoli per cartone

RESA INDICATIVA
16 WILLY WAFFLE



GUARDA LA
PREPARAZIONE!



CREA IL TUO MENU

Prepara i Willy Waffle e conservali in vetrina.
Al momento del servizio riscaldali 30 secondi
nella piastra e poi farcisci a piacere.
Restano buoni, fragranti e profumati per tutto il giorno.

TOPPING
FRUTTA

TOPPING
CREME

CREMA
NOCCIOLA

PANNA
SPRAY

GRANELLA DI NOCCIOLA
AMARETTINI
MERINGHETTE
CRISPIES AL CIOCCOLATO
CONFETTINI
GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI MARSHMALLOWS



I WILLY WAFFLE SONO FACILISSIMI DA PREPARARE



MISCELARE

800 g di polvere
con 560 ml d'acqua gasata
e tenere l'impasto pronto
in frigorifero.

PER 1 SOLA DOSE

Miscelare 50 g di polvere
con 35 ml d'acqua gasata.



ACCENDERE LA PIASTRA

Accendere la piastra
a 200°C.

VERSARE

Quando la piastra è ben
calda, versare l'impasto
negli appositi spazi
con una sac à poche
e inserire lo stecco.



CHIUDERE LA PIASTRA

Chiudere la piastra
e azionare il timer
per 3 minuti.



FARCIRE

Un segnale acustico
indicherà che i waffles
sono pronti.
Guarnire i waffles
a piacere.

TROVI LE PIASTRE COTTURA
PER WILLY WAFFLE A PAGINA 41

CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA

DAI LA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO E
AUMENTA I CONSUMI

ALLARGA IL LOCALE
ANCHE ALL'ESTERNO
E ATTRAII NUOVI CLIENTI

SFRUTTA AL MEGLIO
IL PASSAGGIO DAVANTI
AL TUO LOCALE



CARRELLO WILLY WAFFLE

completo con pareti
di chiusura e insegna
cm 115 L x 75 P x 240 H

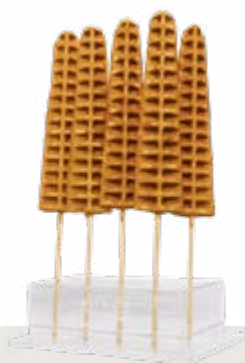
CARRELLO BIANCO COD. 9929
GRAFICHE WILLY WAFFLE COD. 8736



VASSOIO PORTA WAFFLE

COD. 9947

confezione da 180 pezzi



STECCO PER WAFFLE

COD. 9945

confezione da 180 pezzi



LAVAGNA DA TAVOLO CON BASE IN LEGNO

COD. 7247

cm 21 L x 29,7 H



MENÙ A TRIANGOLO WILLY WAFFLE

COD. 9944

cm 9 L x 8 P x 21 H

SAC À POCHE

COD. 9889

confezione da 100 pezzi

ESPOSITORE WILLY WAFFLE

COD. 9969

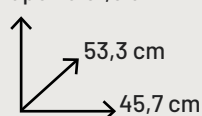
PIASTRA DOPPIA WARING

**ROBUSTA,
COMPATTA E
FACILE DA USARE**

**NON FA FUMO, NON
NECESSITA DI CAPP
DI ASPIRAZIONE**

**NON NECESSITA
DI PERSONALE
SPECIALIZZATO**

chiusa 24,8 cm
aperta 61,6 cm



**CUOCE
ALLO STESSO TEMPO
SIA SOPRA CHE SOTTO,
NON È NECESSARIO
GIRARE LA CRÊPE**

**PIASTRE
DI COTTURA
IN ALLUMINIO
CON RIVESTIMENTO
ANTIADERENTE**

**NON È NECESSARIO
STENDERE
IL PREPARATO**

**DOTATA DI TIMER
E DISPLAY
ELETTRONICO
CON CONTROLLI
PRECISI DELLE
TEMPERATURE**



PIASTRA PER CRÊPES WARING

COD. 5039

chiusa cm 45,7 L x 53,3 P x 24,8 H
aperta cm 61,6 H
diametro piastra 35 cm
3.200 Watt
13,6 Kg

PIASTRA EASY

PIASTRA CRÊPE DOLCE E SALATA

PIASTRA PER CRÊPES EASY

COD. 5085

cm 45 L x 50 P x 25 H
3.000 Watt
17 Kg

ANTIADERENTE

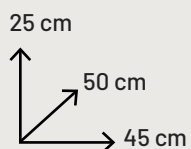
NON FA FUMO, NON
NECESSITA DI CAPPA
DI ASPIRAZIONE

NON NECESSITA
DI PERSONALE
SPECIALIZZATO

PIASTRA IN GHISA
CON RIVESTIMENTO
ANTIADERENTE



SPATOLA IN LEGNO
PER CREPES
INCLUSA



PIASTRA GAUFRE EASY

ANTIADERENTE

NON FA FUMO, NON
NECESSITA DI CAPP A DI
ASPIRAZIONE

NON NECESSITA
DI PERSONALE
SPECIALIZZATO

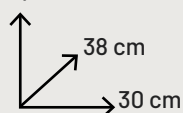
GAUFRE
PRONTE IN SOLI
2,5 MINUTI

FACILE DA USARE

NON È NECESSARIO
STENDERE
IL PREPARATO



chiusa 33 cm
aperta 52 cm



**PIASTRA
PER GAUFRE
EASY**

COD. 5087

chiusa cm 30 L x 38 P x 33 H
aperta 52 cm H
1.600 Watt
10 Kg

PIASTRA PANCAKE

**ROBUSTA,
COMPATTA E
FACILE DA USARE**

**CUOCE ALLO STESSO
TEMPO SIA SOPRA
CHE SOTTO,
NON BISOGNA
GIRARE I PANCAKES**

**CUOCE
CONTEMPORANEAMENTE
4 PANCAKES
DA 10 CM
DI DIAMETRO**

**PIASTRA
CON PIATTI
REMOVIBILI**

**PIASTRE DI COTTURA
IN ALLUMINIO
CON RIVESTIMENTO
ANTIADERENTE**

**NON FA FUMO, NON
NECESSITA DI CAPP
DI ASPIRAZIONE**

**NON NECESSITA
DI PERSONALE
SPECIALIZZATO**

**CON
VASSOIETTO
RACCOGLI GOCCE
E PIEDINI IN
ACCIAIO INOX**

**DOTATA DI TIMER
E SPIA LUMINOSA
DELLA TEMPERATURA**



PIASTRA PER PANCAKES

COD. 8675

chiusa cm 30 L x 40 P x 29 H
aperta cm 52 H
1.750 Watt
12 Kg



chiusa 29 cm
aperta 52 cm

40 cm
30 cm

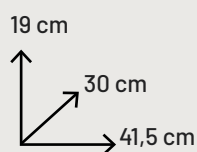
PIASTRA BUBBLE WAFFLE

PIASTRA PER BUBBLE WAFFLE

COD. 5070

cm 41,5 L x 30 P x 19 H
2.000 Watt
11 Kg

FACILE DA USARE



**PIASTRA
CON PIATTI
REMOVIBILI**

ANTIADERENTE

**NON FA FUMO, NON
NECESSITA DI CAPPA DI
ASPIRAZIONE**

**NON NECESSITA
DI PERSONALE
SPECIALIZZATO**



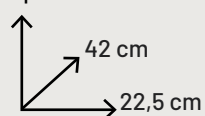
PIASTRA EASY

PIASTRA PER BUBBLE WAFFLE EASY

COD. 5086

chiusa cm 22,5 L x 42 P x 29 H
aperta 72 cm H
1.300 Watt
6,5 Kg

chiusa 29 cm
aperta 72 cm



PUOI SERVIRE FINO A 4 WAFFLES
CONTEMPORANEAMENTE

PIASTRA WILLY WAFFLE

PIASTRA WILLY WAFFLE

WAFFLES
PRONTI IN SOLI
3 MINUTI

DOPPIA
PIASTRA
IN TEFLON
AUTOPULENTE

NON È NECESSARIO
STENDERE
IL PREPARATO

ANTIADERENTE

AUTOPULENTE

NON FA FUMO,
NON NECESSITA
DI CAPPA DI
ASPIRAZIONE

NON NECESSITA
DI PERSONALE
SPECIALIZZATO



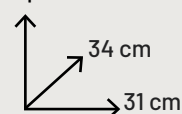
PIASTRA PER WILLY WAFFLE

COD. 9378

chiusa cm 31 L x 34 P x 25 H
aperta cm 58 H
diametro piastra 35 cm
3.200 Watt
13,6 Kg



chiusa 25 cm
aperta 58 cm



PIASTRA CON PIATTI INTERCAMBIABILI

**1 PIASTRA, DIVERSI PIATTI DI COTTURA
PER DIVERSE FORME!**

**BASE PIASTRA
PER PIATTI
INTERCAMBIABILI**

COD. 5072

chiusa cm 30,5 L x 45 P x 32 H

aperta cm 60 H

2.200 Watt

25 Kg

Sulla base della piastra
puoi applicare il piatto di cottura
che vuoi e moltiplicare la tua offerta.

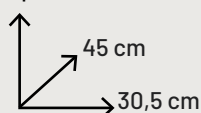


ANTIADERENTE

**NON FA FUMO,
NON NECESSITA
DI CAPPA DI
ASPIRAZIONE**

**NON NECESSITA
DI PERSONALE
SPECIALIZZATO**

chiusa 32 cm
aperta 60 cm



**FACILISSIMA
DA USARE**

**PIATTI
INTERCAMBIABILI
FACILISSIMI
DA MONTARE
E SMONTARE**

**DOTATA
DI TIMER
DIGITALE
E SPIA
LUMINOSA
DELLA
TEMPERATURA**



**PIATTI
PER
CRÊPE**

COD. 5073



**PIATTI
PER GAUFRE
ROTONDA**

COD. 5074



**PIATTI
PER
PANCAKE**

COD. 5075





N.F. Food S.p.A.
via Bosco 99/A
42019 Bosco di Scandiano (RE) Italy
tel. +39 0522 330259

www.natfood.it

 @natfood_it

 @natfoodofficial

