



CRÊPE BRÛLÉE



CRÊPE BRÛLÉE

Come arricchire uno dei prodotti più consumati al Mondo? Come creare un dolce al cucchiaio che sia trendy e da passeggio in pieno stile street food? La risposta a queste domande è solo una: Crêpe Brûlée! Questo spettacolare dolce snack è di facile preparazione grazie all'attrezzatura e ai semilavorati Techfood che permettono di preparare e cuocere profumate Crêpes in pochi secondi. Completano l'opera gli accessori in dotazione che aiutano l'operatore nella fase di preparazione e servizio. L'utilizzo di un bruciatore da cucina permette di caramellare lo zucchero spolverato sopra la Crêpe ripiena di Gran Crema® così da donare al prodotto anche la componente crunchy. Il pratico espositore è stato studiato per incentivare l'acquisto d'impulso e stimolare l'effetto WOW.

CRÊPE BRÛLÉE

How to enrich one of the most consumed products in the world? How to create a street food style dessert that is trendy and take away at the same time? The answer to these questions can only be: Crêpe Brûlée! This amazing, sweet snack is easy to prepare thanks to the equipment and to the ready food mix produced by Techfood, that allow to prepare and cook scented Crêpes in just a few seconds. The supplied accessories complete the work, helping the operator in the preparation and offering phases. A torch burner will allow to caramelize the sugar sprinkled on top of the Crêpe filled with Techfood Cream® to give the product the crunchy component. The practical display has been designed to encourage impulse purchases and to activate the WOW effect.



FACILE DA USARE
EASY TO USE



GUARNISCI
GARNISH



NESSUNO SCARTO
NO WASTE



NON NECESSITA DI CAPPA
NO NEED FOR A FLUE



CREATIVO
CREATIVE



SOLUZIONI STREET FOOD
STREET FOOD SOLUTIONS



AUMENTA LA TUA OFFERTA
INCREASE YOUR OFFER



DIMENSIONI RIDOTTE
COMPACT SIZE

CRÊPE BRÛLÉE PREPARAZIONE / PREPARATION



Unire il semilavorato Techfood all'acqua.
Add the Techfood Ready Food Mix to the water.



Versare il preparato sopra a Rondò. Chiudere le piastre e avviare il programma cottura.
Pour the mixture over the Rondò Machine. Close the plates and start the cooking program.



Una volta completata la cottura estrarre la Crêpe e, grazie all'accessorio, dedicato realizzare un cono.
Once cooking is complete, remove the Crêpe and, using the cones maker, make a cone.



Usare il dispenser per farcire la Crêpe di Gran Crema®.
Use the dispenser to stuff the Crêpe with Techfood Cream®.



Completare con frutta, granelle o panna montata a piacere.
Complete with fruit, grains or whipped cream as desired.



Una volta distribuita in maniera omogenea la Gran Crema®, spolverare con zucchero di canna o classico.
Once the Techfood Cream® is evenly distributed, sprinkle with cane or classic sugar.



Utilizzare un bruciatore da cucina per caramellare lo zucchero.
Use a torch burner to caramelize the sugar.



Guarnire e servire!
Garnish and serve!



STRUMENTO RISPARMIO ENERGETICO
ENERGY SAVING TOOL



CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

Peso/Weight Kg	14,5
Profondità/Depth mm	503
Larghezza/Width mm	350/465,5
Altezza/Height mm	326/730
Alimentazione/Supply V/Hz	230Vac - 50/60 Hz monofase / single phase
Potenza/Power Kw	1,8



ACCESSORI | ACCESSORIES

- MESTOLO | LADLE
- CARAFFA | CARAFE
- FRULLINO | WHISK
- SPATOLA | SPATULA
- ESPOSITORE | DISPLAY
- ARROTOLA CONI | CONES MAKER
- CONTENITORI DA PASSEGGIO
TAKE AWAY CONTAINERS

