



Chocolady






Chocolady, unisce l'alta qualità tecnologica al metodo tradizionale e professionale di riscaldamento a bagno-maria, per assicurare gusto e densità alla cioccolata, davvero sorprendenti. Le cioccolatiere GBG sono state realizzate per riscaldare, miscelare qualsiasi tipo di bevanda (thè, caffè, latte). Le cioccolatiere permettono, con poche, semplici operazioni, di preparare direttamente e cuocere a "bain-marie" la cioccolata, garantendo un notevole risparmio di tempo e un ottimo risultato finale.

GBG hot chocolate machines have been designed to heat and mix any kind of drink (tea, coffee, milk, mulled wine, etc.) and chocolate in a special way that ensures its smoothness and thickness. The machines prepare the hot chocolate simply and effortlessly using the professional "bain-marie" method, making for an excellent result and saving time into the bargain.

Caratteristiche principali:

- Riscaldamento a "bagno-maria" per cuocere senza bruciare il prodotto.
- Miscelazione continua per ottenere un prodotto omogeneo e un ottimo risultato finale.
- Nuova vasca facilmente smontabile per una pulizia rapida.
- Caldaia acqua calda svuotabile manualmente.
- Piedini antiscivolo.
- Termostato regolabile per adeguare la temperatura a tutte le esigenze.
- Rubinetto esclusivo "anti-ostruzione".
- Caldaia in acciaio inox, termicamente isolata.

Main features:

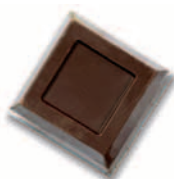
- Bain-marie heating of product prevents burning.
- Continuous stirring maintains a perfect, lump-free consistency.
- Thermostat for adjusting temperature as required.
- Special anti-clogging spigot.
- Stainless steel boiler, with thermal insulation.
- Non-slip feet.
- New product bowl that can be removed quickly.
- Large drip tray with water level gauge.
- Hot water tank with easy emptying process.

Caractéristiques principales:



- Réchauffement de la préparation au "bain-marie" pour cuire sans brûler.
- Mélange continu pour obtenir un produit homogène et un résultat final parfait.
- Thermostat réglable pour adapter la température à toutes les exigences.
- Robinet exclusif «anti-obstruction».
- Chaudière en acier inox à isolation thermique.
- Nouvelle cuve produit à démontage rapide.
- Chaudière avec vidange rapide facilitée.
- Cuve de récupération des gouttes à grande capacité, avec indicateur de niveau de l'eau
- Pieds antidérapants

Características principales:

- Calentamiento al "baño maría" para cocer el producto sin que se queme.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.
- Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.
- Grifo exclusivo "antiobstrucción".
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Caldera agua caliente con vaciado facilitado rápido.
- Nueva bandeja producto con desmontaje rápido.
- Piés antideslizantes.
- Bandeja recojedor de gotas capiente, dotada con señalador nivel agua.



| Capacità Capacity Capacité Capacidad lt | Dimensioni LxPxH Dimensions LxPxH Dimensionen LxPxH Dimensiones LxPxH cm | Peso Netto Net Weight Poids net Peso neto kg | Peso Lordo Brut Weight Poids brut Peso bruto kg | Imballo cartone Export carton Carton export Embalaje carton cm | Watt |
|---|--|--|---|--|------|
|---|--|--|---|--|------|

| | Capacità Capacity Capacité Capacidad lt | Dimensioni LxPxH Dimensions LxPxH Dimensionen LxPxH Dimensiones LxPxH cm | Peso Netto Net Weight Poids net Peso neto kg | Peso Lordo Brut Weight Poids brut Peso bruto kg | Imballo cartone Export carton Carton export Embalaje carton cm | Watt |
|--|---|--|--|---|--|-------|
| Chocolady 5 l  | 5 | ø 26x47 | 8 | 9 | 36x36x59,5 | 1.000 |
| Chocolady 10 l  | 10 | ø 26x55 | 8,5 | 9,5 | 36x36x59,5 | 1.000 |

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. GBG si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. / All specifications mentioned must be considered approximate. GBG reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. / Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. GBG se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires. / Las características mencionadas tienen valor indicativo. GBG se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



GBG // Horeca Food Equipment

ITALIA
Via Emilia 45 - 40011 Anzola dell'Emilia
Bologna - Italy
Tel. +39 051 650 52 18 Fax + 39 051 650 02 49
www.gbghoreca.com info@gbghoreca.com

EXPORT
C/ Tramuntana, 10 - 46716 Rafelcofer
Valencia - Spain
Tel. +34 96 136 68 27 Fax +34 96 289 94 10
www.gbghoreca.com export@gbghoreca.com