

GBG // Cutting edge slush technology



Chocolady




Chocalady, 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.

Chocalady



Les chocolatières GBG sont conçues pour réchauffer et mélanger tout type de boissons chaudes (thé, café, lait) mais spécialement le chocolat, en assurant une densité et une onctuosité parfaites. Les chocolatières permettent une préparation rapide et simple et une cuisson au « bain-marie » en garantissant un gain de temps considérable et un résultat final parfait.

Las chocolateras GBG están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.

Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al "baño maría" el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.



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 quemé.
- 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.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recojedor de gotas capiente, dotada con señalador nivel agua.



	Capacità Capacity Capacité Capacidad lt	Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH Dimensionen LxPxA 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



Organizzazione con Sistema di Gestione certificato
 ISO 9001:2000
 SA 8000:2001
 Company with certified Management System

GBG Cutting edge slush technology

Via Emilia 45 - 40011 Anzola Emilia, Bologna - Italy
 Tel. +39 051 650 52 18 fax + 39 051 650 02 49
 gbg-slush.com info@gbg-slush.com