



Choklateries

och

Maskiner för varma drycker



Chokladmaskiner "bain-marie"

GBG:s chokladmaskiner värmer och blandar alla varma drycker, såsom te, kaffe, mjölk, glögg och naturligtvis varm choklad. Resultatet blir alltid jämnt och konsistensen som den skall vara. Choklad och mjölk blir lagom tjockt och lent.

Maskinerna värmer produkten i vattenbad under kort tid, den s.k. bain-marie metoden. Choklad eller mjölk kan därför inge brännas vid. Genom att drycken hela tiden blir omrörd förlorar den inte sin konsistens och bildar inga klumpar.



- Termostatreglerad temperatur
- Tappkranar konstruerade så att inga stopp skall uppstå
- Värmepanna av rostfritt stål

- Minilux - minstingen för 5 liter

- Granlux - för 10 liter

- Martina med rostfritt hölje

[Klicka här för större bild](#)

[Tillbaka till översikten](#)
[Utskrivbar version av dokumentet](#)

[Webshopen](#)

MODELL	Kapacitet	bas x höjd	Nettovikt	Bruttovikt	Exportkarong	Watt
MINILUX	Lt. 5	cm. ø 26x47	Kg. 6	Kg. 7	cm. 34x34x52	1.000
GRANLUX	Lt. 10	cm. ø 26x55	Kg. 6	Kg. 7	cm. 34x34x58	1.000
MARTINA	Lt. 5	cm. ø 26x49	Kg. 7,7	Kg. 8,7	cm. 32x32x50	1.000