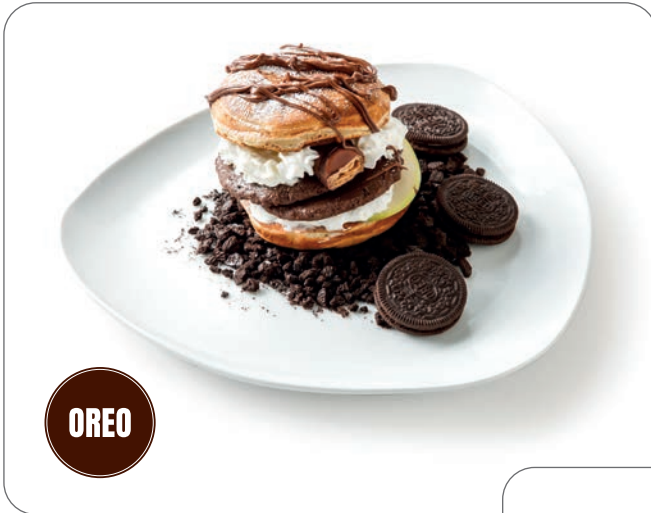




# CHOCO BURGER





# CHOCO BURGER

Un nuovo modo di pensare il tipico cibo stelle e strisce, in versione gourmet e dolce.

Per stupire la clientela e creare nuovi consumi.

Grazie ad un espositore rotativo per conservare i Choco Burger® ed alla piastra per cuocere i bun potrete accontentare i palati più golosi e ricercati.

I Choco Burger® sono forniti nei seguenti gusti:

- bacio (cioccolato fondente e nocciola)
- oreo
- kinder cereali fondente
- kinder cereali bianco
- speculoos
- amaretto
- arancia e cannella
- cioccolato bianco e biscotti

Mentre Choco Bun® è stato pensato e brevettato seguendo una ricetta dal sapore tipicamente tradizionale Made in Italy: il Panettone. Choco Bun® può essere arricchito, durante la fase di cottura, da sesamo, gocce di cioccolato, granelle, frutta secca o quinoa. L'unione dei sapori ed retrogusto di scorze d'arancio esalta il sapore del cioccolato e rende l'esperienza del gusto indimenticabile ed inimitabile. Viene servito accompagnato da panna montata, gelato, granelle, frutta fresca, topping, sciroppi o marmellate, per accontentare i gusti più ricercati.

*A new way to approach the usual "Stars and Stripes" food, in a sweet gourmet version. Let your customers say "wow" and create new occasions of consumption.*

*You will be able to satisfy the most demanding and gourmet palates, utilising a rotating display to maintain the Choco Burger® and a hotplate to cook the buns.*

*Choco Burger® is available in the following tastes:*

- "bacio" (dark chocolate and hazelnut)
- "amaretto"
- oreo
- kinder dark chocolate with cereals
- kinder white chocolate with cereals
- speculoos
- orange and cinnamon
- white chocolate and biscuits

*While Choco Bun® was created and patented using a recipe from the Italian tradition: il Panettone.*

*Choco Bun® flavour can be enriched in the cooking phase by adding sesame seeds, chocolate drops, crunches, dry fruit or quinoa. The unique flavour combinations and the orange peel aftertaste highlight the flavour of chocolate and offers an unforgettable and unmatched tasting. It is usually served with whipped cream, ice-cream. Crunches, fresh fruit, toppings, syrups or jams, to satisfy the most demanding tastes.*



**DIVERSIFICA LA TUA  
OFFERTA**  
INCREASE YOUR OFFER



**FACILE DA USARE**  
EASY TO USE



**FOOD DEDICATO**  
DEDICATED FOOD



**VELOCE**  
FAST







**SENZA SPECIALIZZAZIONI**  
WITHOUT SPECIALIZATION





VETRINA REFRIGERATA  
REFRIGERATED CABINET

Conforms to std. 197 - std.471   
 Conforms to std. 4 - std.7   
 Conforms to std. C22.22 n° 109 - std. C22,2 n°120   
 Factory control number: 5000688  
 ETL model number: : 8804000041 & 8821000031 



CHOCO BUN



## CHOCO'S

SISTEMA INTEGRATO  
CHOCO KEBAB E CHOCO BURGER

INTEGRATED SYSTEM  
CHOCO KEBAB AND CHOCO  
BURGER



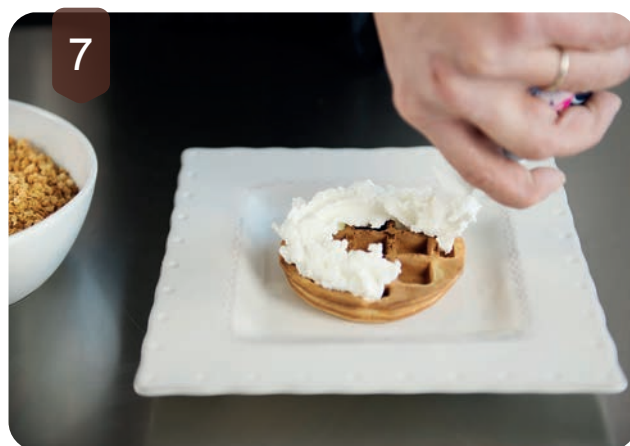
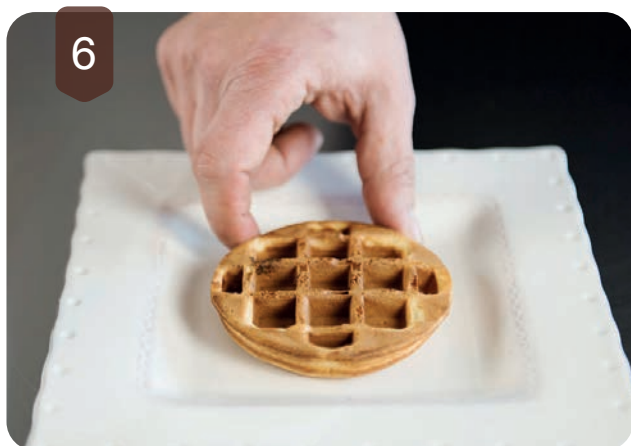
### ACCESSORI | ACCESSORIES

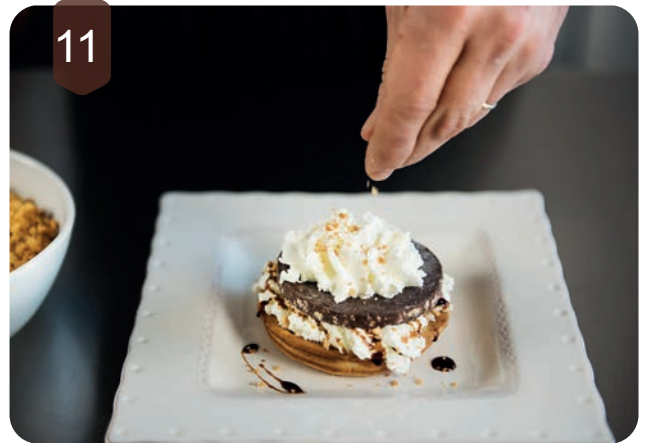
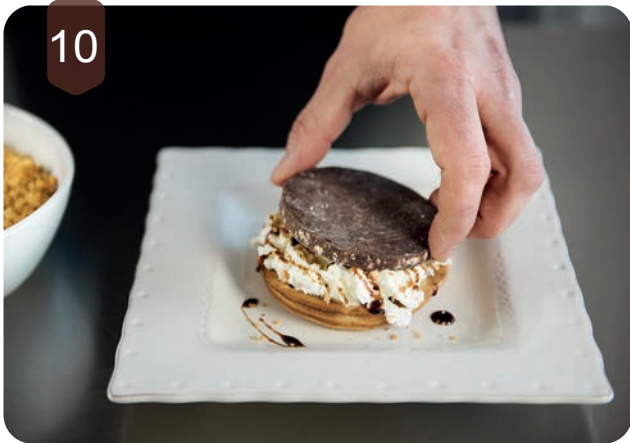
- SPANDITORE | SPREADER
- MESTOLO | LADLE
- CARAFFA | CARAFE
- FRULLINO | WHISK
- SPATOLA | SPATULA



### CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

	CHOCO BUN	VETRINA REFRIGERATA REFRIGERATED CABINET
Peso/Weight Kg	14,5	50
Profondità/Depth mm	503	515/582
Larghezza/Width mm	350	468
Altezza/Height mm	303/704	838
Potenza/Power Kw	2,4	0,2/0,1
Alimentaz./Supply V/Hz	120 Vac - 60 Hz	230 Vac - 50/60 Hz





**TECHFOOD**  
HORECA INNOVATIONS 

Techfood by Sogabe srl  
Via Spallanzani 8/C - 42024 Castelnovo di Sotto (RE) - Italia  
Tel: (+39) 0522 683 747  
info@techfood.it - www.techfood.it  
Follow us on 