



CHOCO BURGER



**KINDER CEREALI
BIANCO**

KINDER WHITE
CHOCOLATE WITH
CEREALS

**KINDER CEREALI
FONDENTE**

KINDER DARK
CHOCOLATE WITH
CEREALS

OREO

BACIO

DARK CHOCOLATE AND
HAZELNUT

**CIOCCOLATO
BIANCO E BISCOTTI**

WHITE CHOCOLATE
AND BISCUITS

AMARETTO

SPECULOOS

ARANCIA E CANNELLA

ORANGE AND
CINNAMON

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



VETRINA STANDARD
STANDARD 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'S

SISTEMA INTEGRATO
CHOCO KEBAB E CHOCO BURGER

INTEGRATED SYSTEM
CHOCO KEBAB AND CHOCO
BURGER



CHOCO BUN



CARATTERISTICHE TECNICHE | TECHNICAL FEATURES

	CHOCO BUN	VETRINA REFRIGERATA REFRIGERATED CABINET	VETRINA STANDARD STANDARD CABINET
Peso/Weight Kg	14,5	50	10
Profondità/Depth mm	503	515/582	366
Larghezza/Width mm	350	468	381
Altezza/Height mm	303/704	838	837
Potenza/Power Kw	2,4	0,2/0,1	0,005
Alimentaz./Supply V/Hz	120 Vac - 60 Hz	230 Vac - 50/60 Hz	230 Vac - 50/60 Hz



ACCESSORI | ACCESSORIES

- SPANDITORE | SPREADER
- MESTOLO | LADLE
- CARAFFA | CARAFE
- FRULLINO | WHISK
- SPATOLA | SPATULA
- BARRA RISPARMIO
ENERGETICO | ENERGY
SAVING BAR



8



9



10



11



12



13



