



CHOCOMEL VARIATIES

Realiseer meer beleving en omzet voor zowel warm als koud door Chocomel variaties aan te bieden. Speel hiermee in op de behoefte van de gast en creëer deze eenvoudig te maken Chocomel Specials met toevoegingen, die je mogelijk vaak al in huis hebt. Ontdek meer over de recepten voor Chocomel Specials op www.frieslandcampina.store



Chocomel
DE ENIGE ECHTE

Meer informatie kunt u vinden op www.frieslandcampina.store

BOOST JE BUSINESS

MET DE CHOCOMEL HOT MACHINE



EKS
De Nestel 3
5107 RL Dongen
Netherlands
0162-315285
info@ekskoffie.nl

Chocomel
DE ENIGE ECHTE

CHOCOMEL HOT MACHINE

Deze unieke machine biedt een eenvoudige, hygiënische en snelle oplossing voor Chocomel Hot. Het maken van een warme Chocomel is nu naast simpel ook erg efficiënt. Met een minimale inspanning ontvangt de gast een maximale smaaksensatie. Daarnaast heb je de mogelijkheid van het implementeren van diverse concepten en biedt het je een goede marge.

JE KIEST VOOR CHOCOMEL HOT ALS JE

- ✓ Wilt inspelen op consumentenvoorkeur
- ✓ De omzet van en je marge op warme dranken wilt laten groeien
- ✓ De beste kwaliteit in warme chocolademelk snel en eenvoudig wilt aanbieden

ONWEERSTAANBAAR DE ENIGE ÉCHTE

De chocolademelk van Chocomel is zo bekend dat het een categorienaam is geworden. Chocomel is al bijna 100 jaar de enige echte chocolademelk van Nederland! Daarom is Chocomel hét merk waarmee je gasten echt verwent. Zowel koud, als warm geserveerd! Een eigen, unieke belevingswereld: "de onweerstaanbare verleiding". Het perfecte antwoord op de toenemende vraag van gasten naar kwaliteit en beleving.

ZIEN IS CONSUMEREN

Binnen het warme dranken segment heeft chocolademelk een aanzienlijk aandeel en levert het een interessant rendement per kop. Consumenten kiezen er steeds vaker voor om tussendoor lekker te genieten. Chocomel speelt hier op in met Chocomel Hot; de enige echte warme chocolademelk. Om de beleving van de enige echte Chocomel Hot extra intens te maken, heeft Chocomel herkenbaar servies ontwikkeld, waarin de Chocomel Hot lekker lang warm blijft. Uit onderzoek blijkt bovendien dat zeker bij warme Chocomel geldt: zien is bestellen, en dat je gasten hier de mok en schotel als belangrijke zichtbaarheidsitems voor hun keuze zien.



INSTALLATIE

Voor installatie dient op locatie het volgende aanwezig te zijn:

- Vrij geaard stopcontact binnen 1,5 meter
- Vrije waterleidingaansluiting binnen 1,5 meter
- Vrije beluchter tapkraan

ONDERHOUD EN SERVICE

- Plaatsing en service door derden
- Onderhoudscontract
- Servicedesk
- 48-uurs service (op werkdagen)

VOEDINGSWAARDE

Chocomel Hot gemiddeld per 100 ml

Energie	260 kJ (62 kcal)
Eiwit	0,9 g
Vet	1,5 g
Koolhydraten	11,1 g

TECHNISCHE GEGEVENS

Type	Etna
Uitvoering	n.v.t.
Afmeting	242×519×645 mm (bxdxh)
Benodigde werkruimte	342×599×735 cm (bxdxh)
Gewicht	20 kg
Bereidingstijd	Ca. 15 seconden per kop
Wateraansluiting	3/4 BSP
Benodigde waterdruk	1.5 - 6 bar
Elektrische aansluiting	230 Vac-50Hz
Maximaal verbruik	3000 Watt
Instellingen voor	Formaat (kop of mok) en temperatuur
Concentraat	Pouch van 3 l (3,9 kg)
Mengverhouding	1 deel concentraat op 5 delen water (in volume)
Aantal consumpties/pouch	Ca. 90 (afh. van de instellingen)
Schoonmaak	Systeem: automatisch spoelprogramma Buitenzijde: vochtige doek Mixkamer: vaatwasser



CHOCOMEL HOT POUCH

De Chocomel Hot Pouch levert een consistent uitstekende warme Chocomel bij elke consumptie. Uit één zak haal je ongeveer 90 porties, afhankelijk van de machine-instellingen.

CASHLESS SELF-SERVICE OPTIE

Bij aanschaf van deze machine is het mogelijk om ook een betaalautomaat toe te voegen. Hierdoor kan een gast zelf een Chocomel tappen en direct afrekenen. De machine is daarmee volledig onbemand te gebruiken. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie of een prijsopgave.



CHOCOMEL KIEST VOOR MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORDE CACAO

Alle cacao die voor Chocomel gebruikt wordt voor 100% Rainforest Alliance* ingekocht. Door verantwoord geproduceerde cacao te gebruiken verbetert Chocomel enerzijds de werkomstandigheden en de concurrentiepositie van cacao-boeren en investeert Chocomel anderzijds in de kwaliteit van cacao.

*Rainforest Alliance is een keurmerk voor arbeidsomstandigheden, milieu en natuurbehoud voor producten uit gebieden waar regenwoud groeit.

