



MACCHINE PER IL CIOCCOLATO

MACHINES FOR CHOCOLATE



C A T A L O G U E

MACCHINE PER PASTICCERIA

MACHINES FOR PASTRY





L'AZIENDA

ICB Tecnologie srl è specializzata nella produzione di macchine per la pasticceria e macchine per il cioccolato. L'azienda è presente attivamente sia nel mercato italiano sia in quello internazionale, partecipando alle principali fiere del settore.

Nel corso degli anni, ICB Tecnologie srl è riuscita a farsi apprezzare dagli addetti ai lavori per professionalità, evoluzione tecnologica e costante attenzione alle esigenze della clientela.



THE COMPANY

ICB Tecnologie srl is specialized in the production of machines for pastries and machines for chocolate.

The company is actively present in both the Italian and international market, participating in the major trade fairs.

Over the years, ICB Tecnologie srl has gained the respect of industry experts for its professionalism, technological evolution and constant attention to customers' needs.



LA EMPRESA

ICB Tecnologie srl se especializa en la producción de máquinas para pastelería y máquinas para chocolate. La empresa se encuentra activa tanto en el mercado italiano como en el internacional y participa de las principales ferias del sector.

Con el transcurso de los años, ICB Tecnologie srl ha logrado el aprecio de los profesionales por su profesionalidad, su evolución tecnológica y su constante atención a los requerimientos de la clientela.



L'ENTREPRISE

ICB Tecnologie srl est spécialisée dans la production de machines pour pâtisserie et machines pour chocolat. L'entreprise est présente activement autant sur le marché italien qu'international; elle participe aux principaux salons du secteur.

Au fil des ans, ICB Tecnologie srl a réussi à se faire apprécier par les spécialistes du secteur pour sa professionnalité, son évolution technologique et son attention constante aux exigences de la clientèle.



DAS UNTERNEHMEN

ICB Tecnologie srl ist auf die Fertigung von Konditorei- und Schokolademaschinen spezialisiert.

Das Unternehmen nimmt an den bedeutendsten Fachmessen teil und ist im Inland wie im Ausland aktiv.

Dank der hohen Professionalität, dem Augenmerk für die technologische Entwicklung und die ständige Bemühung um eine kundenbezogene Serviceleistung, konnte ICB Tecnologie srl im Laufe der Jahre auch Fachleute für sich gewinnen.

MACCHINE PER IL CIOCCOLATO
MACHINES FOR CHOCOLATE

MACCHINE PER LA PASTICCERIA
MACHINES FOR PASTRY

MACCHINE E ATTREZZATURE COMPLEMENTARI
COMPLEMENTARY MACHINES AND EQUIPMENTS



ChocoHot

Colatrice di cioccolato da banco
Chocolate dispenser

Dispensadora de chocolate de banco


Couleuse de comptoir à chocolat


Schokoladenformmaschine


 **CHOCOHOT** è una colatrice di cioccolato da banco, creata per essere integrata nei banconi di pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie. ChocoHot permette di attirare l'attenzione della clientela grazie al suo impatto scenico e può essere utilizzata per riempire coni e coppette, bicchieri con cioccolato caldo, realizzare decorazioni, etc. ChocoHot è personalizzabile poiché è possibile scegliere tra diversi beccucci, ognuno con un effetto diverso. In pochi secondi è possibile sostituire il beccuccio al fine di ottenere un effetto diverso del cioccolato e rendere sempre diversa e interessante l'esperienza del consumatore nel proprio locale. ChocoHot è dotata di struttura in acciaio inox, pedale per interrompere il flusso di cioccolato, dosaggi automatici, inversione di marcia della coclea per una semplice pulizia, coclea estraibile, beccucci intercambiabili con diversi effetti di caduta del cioccolato.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Capacità vasca:	
Capacity of the bowl:	5.5 Kg (One)
Capacidad de la cuba:	5.5 Kg x 2 (Two)
Capacité cuve:	
Behälter:	
Voltaggio:	
Voltage:	110/240 V
Voltaje:	
Tension:	
Spannung:	
Potenza:	
Wattage:	0.95 Kw (One)
Potencia:	1.90 Kw (Two)
Puissance:	
Stromaufnahme:	
Peso:	
Weight:	35 Kg (One)
Peso:	65 Kg (Two)
Poids:	
Gewicht:	
Dimensioni:	
Dimensions:	39x46x83h cm (One)
Dimensiones:	74x46x83h cm (Two)
Dimensions:	
Maße:	

 **CHOCOHOT** is a chocolate dispenser invented specifically for cake, ice cream and chocolate shops. ChocoHot attracts the attention of customers thanks to its stylish design, and can be used to top ice cream cones and tubs, to fill cups with hot chocolate drinks, to make pretty decorations etc. You can personalise ChocoHot by choosing different nozzles, each with a distinctive effect. The nozzle can be changed in just a few seconds, for a different chocolate impact, and to ensure clients have a varied and interesting experience in your shop. ChocoHot is encased in stainless steel with a pedal to control the chocolate flow, automatic dosages, reverse direction of the auger for optimal emptying, changeable nozzles with different chocolate flow effects.

 **CHOCOHOT** est une couleuse de comptoir à chocolat, crée pour s'intégrer aux comptoirs des pâtisseries, des glaceries et des chocolateries. ChocoHot permet d'attirer la clientèle grâce à son esthétique et peut s'utiliser pour remplir les cônes, les coupes, les verres avec du chocolat chaud, pour réaliser des décorations, etc. ChocoHot est personnalisable, car il est possible de choisir entre différentes douilles, chacune avec un effet différent. En quelques secondes, il est possible de changer la douille afin d'obtenir un effet du chocolat différent et de faire de la visite du consommateur dans votre magasin une expérience toujours différente et intéressante. ChocoHot est équipée d'une structure en acier inoxydable, de pédales pour interrompre le flux du chocolat, dosage automatique, inversion de la marche de la vis sans fin pour un nettoyage facile, vis sans fin extractible, douilles interchangeables avec différents effets de chute du chocolat.

 **CHOCOHOT** es una dispensadora de chocolate de banco, creada para integrarse en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías. ChocoHot atrae la atención de la clientela gracias a su impacto escénico y se puede utilizar para llenar conos y copas, vasos con chocolate caliente, realizar decoraciones, etc. ChocoHot se puede personalizar ya que es posible elegir entre varias boquillas, cada una con un efecto distinto. En pocos segundos es posible sustituir la boquilla para obtener un efecto distinto con el chocolate y conseguir que el consumidor viva siempre una experiencia distinta e interesante en su local. ChocoHot está equipada con una estructura de acero inoxidable, pedal para interrumpir el flujo de chocolate, dosificación automática, inversión de marcha del tornillo sinfín para facilitar la limpieza, tornillo sinfín extraíble, boquillas intercambiables con distintos efectos de caída del chocolate.

 **CHOCOHOT** ist eine Schokoladenformmaschine, die auf einem Gestell positioniert wird und somit in die Produktionskette zur Herstellung von Konditoreiprodukten, Eis und Schokoladenwaren integriert werden kann. Bei den Kundenunternehmen ist ChocoHot aufgrund ihres kompakten Aufbaus beliebt. Außerdem kann diese Maschine zum Füllen von Waffeltüten und Schalen genutzt werden sowie zur Herstellung von heißer Schokolade, zum Dekorieren, usw. Dank der verschiedenen Tüllen mit unterschiedlichen Formen kann die Produktion mit ChocoHot personalisiert werden. In wenigen Sekunden können die Tüllen ausgetauscht und somit auch die Form der Schokolade variiert werden. Der Kundschaft wird hierdurch mit nur einer Maschine eine Vielfalt an Produkten geboten. ChocoHot besteht aus einem Gestell aus rostfreiem Stahl, ist mit einem Pedal zur Unterbrechung des Schokoladenflusses ausgestattet, automatische Dosierung und für eine leichte Reinigung kann die Drehrichtung der Schnecke invertiert werden. Des weiteren kann die Schnecke herausgenommen und die Tüllen mit unterschiedlichen Formen ausgetauscht werden.



ChocoHot-One
Cod. 14.1.CHOCOHOT



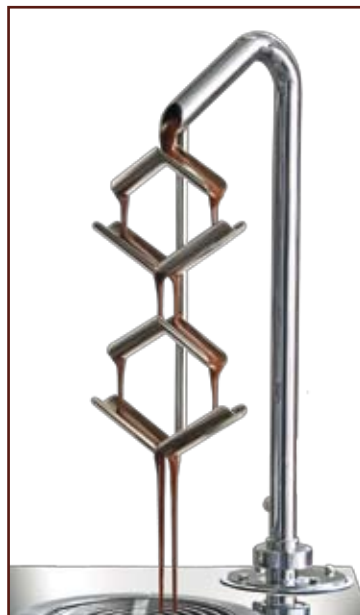
ChocoHot-Two
Cod. 14.1.CHOCOHOTTWO



ChocoHot è personalizzabile grazie a beccucci intercambiabili, ognuno con un effetto originale
ChocoHot is personalised thanks to interchangeable nozzles, each with a distinctive effect



Cod.
14.1.CHOCO HOT1



Cod.
14.1.CHOCO HOT2



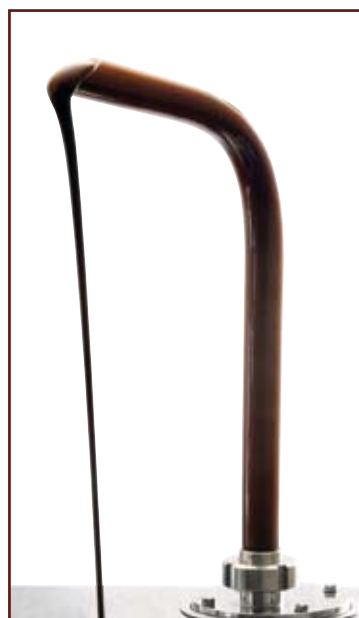
Cod.
14.1.CHOCO HOT3



Cod.
14.1.CHOCO HOT4



Cod.
14.1.CHOCO HOT5



Cod.
14.1.CHOCO HOT6





Bancone mobile per ChocoHot One 75x55x90h cm

Mobile counter for ChocoHot One 75x55x90h cm
14.1.MC



Bancone mobile per ChocoHot Two 115x55x90h cm

Mobile counter for ChocoHot Two 115x55x90h cm
14.1.MC2

Disponibile in diverse colorazioni:
Available in different colors:



Bianco
White



Nero
Black



Grigio Acciaio
Steel Grey



Legno chiaro
Light Wood



Legno scuro
Dark Wood



Via Commercio, 86
25011 PONTE SAN MARCO di CALCINATO (Bs) - Italia
Tel. +39 030 9636002
Fax +39 030 9969796
E-mail: info@icbtecnologie.com

www.icbtecnologie.com