

[www.inconeq.gr](http://www.inconeq.gr)



**ΒΡΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

**CHOCOLATE FOUNTAINS**

**ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

Chocolate Machines



## Βρύση Σοκολάτας Μοντέλο T8

### Chocolate Fountain Model T8

Η INCONEQ Hellas κατασκευάζει όλο τον εξοπλισμό των εργαστηρίων παραγωγής προϊόντων σοκολάτας και πάντα κοντά στις εξελίξεις σας παρουσιάζει μια νέα μηχανή που απευθύνεται αποκλειστικά στους χώρους πώλησης Ζαχαροπλασθειών, Gelaterias, Καφετέριας, καταστημάτων λουκουμά & τσούρος κ.α: Την βρύση σοκολάτας.

Η βρύση σοκολάτας είναι ένα από τα καλύτερα μηχανήματα για τον χώρο πώλησης δεδομένου ότι απευθύνεται σε καινοτόμους χώρους πώλησης προσφέροντας την δυνατότητα στους πελάτες σας να έχουν πλήρη θέα σοκολάτας που ρέει συνεχώς και την προετοιμασία του σερβιρίσματος τους.

Η βρύση σοκολάτας χρησιμοποιείται για επικάλυψη παγωτών σε κώνους και κύπελλα που θα ενθουσιάσει τους πελάτες σας και θα γίνει ένα εντυπωσιακό στοιχείο στον χώρο πώλησης σας.

Το καινοτόμος σχεδιασμός της T8 οι μικρές της διαστάσεις και η δυνατότητα ενσωμάτωσης σε πάγκο, την τοποθετεί σε οποιοδήποτε κατάστημα πώλησης παγωτού, γλυκού, καφέ κ.α και γενικά όπου χρειάζεται σερβίρισμα ζεστής σοκολάτας.

Η μηχανή είναι εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη και διαθέτει πεντάλ ελέγχου ροής της σοκολάτας για την ρύθμιση της ποσότητας που σερβίρουμε στους πελάτες.



---

## Βρύση Σοκολάτας Μοντέλο T8

### Chocolate Fountain Model T8

INCONEQ. Hellas manufactures all the equipments for the workshops that make chocolate products and always close to developments it presents to you a new machine that aims exclusively at Confectioneries, Ice-cream shops, Cafés, doughnuts and churros shops, etc. : The Chocolate Fountain

The chocolate fountain is one of the best machines for the sales sector considering that it aims at innovative sales places offering your customers the capability to have a full view of the chocolate that constantly flows and the preparation of their serving.

The chocolate fountain is used for covering ice cream in cones and cups, a process that will thrill your customers and will become an amazing feature in your sales place.

The innovative design of the T8, its small dimensions and its capability to fit on a counter make it able to be put in every shop that sells ice cream, sweets, coffee, etc. and generally wherever hot chocolate is served.

The machine is fully stainless and it has got a pedal to control the chocolate flow and to adjust the quantity that we serve to the customers.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

		T8
Κάδος (kg):	Tank capacity (kg):	8
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	2
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	39x50x70cm

## HIGHLIGHTS

- Ιδανική για χώρους Ζαχαροπλασθειών, καφετεριών, Gelaterias, Σοκολατερί
- Ideal for Confectioneries, Cafés, Ice-cream shops, Chocolate shops, etc
- Κάδος 8 kg
- 8kg bin
- Θερμαινόμενος κάδος
- Heated bin
- Ψηφιακός θερμοστάτης
- Digital thermostat
- Πεντάλ ρύθμισης της ροής της σοκολάτας
- Pedal to adjust the chocolate flow



## Διπλή Βρύση Σοκολάτας Μοντέλο T12

Double Chocolate Fountain Model T12

Η INCONEQ Hellas κατασκευάζει όλο τον εξοπλισμό των εργαστηρίων παραγωγής προϊόντων σοκολάτας και πάντα κοντά στις εξελίξεις σας παρουσιάζει μια νέα μηχανή που απευθύνεται αποκλειστικά στους χώρους πώλησης Ζαχαροπλαστειών, Gelaterias, Καφετέριας, καταστημάτων λουκουμά & τσούρος κ.α: Την βρύση σοκολάτας.

Η βρύση σοκολάτας είναι ένα από τα καλύτερα μηχανήματα για τον χώρο πώλησης δεδομένου ότι απευθύνεται σε καινοτόμους χώρους πώλησης προσφέροντας την δυνατότητα στους πελάτες σας να έχουν πλήρη θέα σοκολάτας που ρέει συνεχώς και την προετοιμασία του σερβιρίσματος τους.

Η βρύση σοκολάτας είναι ένα εντυπωσιακό μηχάνημα με κομψό σχεδιασμό που χρησιμοποιείται για επικάλυψη παγωτών σε κώνους και κύπελλα που θα ενθουσιάσει τους πελάτες σας και θα γίνει ένα εντυπωσιακό στοιχείο στον χώρο πώλησης σας.

Η διπλή βρύση σοκολάτας T12 διαθέτει καινοτόμο σχεδιασμό, μικρές διαστάσεις (56cm), και η δυνατότητα ενσωμάτωσης σε πάγκο, την τοποθετεί σε οποιοδήποτε κατάστημα πώλησης παγωτού, γλυκού, καφέ κ.α και γενικά όπου χρειάζεται σερβίρισμα ζεστής σοκολάτας.



---

## Διπλή Βρύση Σοκολάτας Μοντέλο T12

### Double Chocolate Fountain Model T12

INCONEQ. Hellas manufactures all the equipments for the workshops that make chocolate products and always close to developments it presents to you a new machine that aims exclusively at Confectioneries, Ice-cream shops, Cafés, doughnuts and churros shops, etc. : The Chocolate Fountain

The chocolate fountain is one of the best machines for the sales sector considering that it aims at innovative sales places offering your customers the capability to have a full view of the chocolate that constantly flows and the preparation of their serving.

The chocolate fountain is an impressive machine with elegant design which is used for covering ice cream in cones and cups, a process that will thrill your customers and will become an amazing feature in your sales place.

The T12 has got innovative design, small dimensions (56cm) and its capability to fit on a counter make it able to be put in every shop that sells ice cream, sweets, coffee, etc. and generally wherever hot chocolate is served.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

Κάδος (kg):	Tank capacity (kg):	T12 2x6
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	4
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	56x50x70cm

## HIGHLIGHTS

- Ιδανική για χώρους Ζαχαροπλασטיών, καφετεριών, Gelaterias, Σοκολατερί
- Ideal for Confectioneries, Cafés, Ice-cream shops, Chocolate shops
- Two 6kg bins
- Two 6kg bins
- Τεχνολογία μπέν-μαρί.
- Bain-marie technology
- Ψηφιακοί θερμοστάτες.
- Digital thermostats



## Τριπλή Βρύση Σοκολάτας Μοντέλο T15

Triple Chocolate Fountain Model T15

Η σοκολάτα τώρα ρέει στον τοίχο από ψηλά

Η τριπλή βρύση σοκολάτας T15 είναι μια νέα ιδέα και ένα από τα καλύτερα μηχανήματα στον χώρο πώλησης, δεδομένου ότι απευθύνεται σε καινοτόμα καταστήματα της αγοράς όπως καταστήματα παγωτού, ζαχαροπλαστεία, κρεπερί, καταστήματα λουκουμά κ.α προσφέροντας την δυνατότητα στους πελάτες να βλέπουν σε πλήρη θέα την προετοιμασία των σπεσιαλιτέ με βάση την σοκολάτα όπως τοποθέτηση σοκολάτας σε κυπελάκια και χωνάκια παγωτού, σφηνάκια σοκολάτας, τοποθέτηση σοκολάτας σε βάφλες, λουκουμάδες κ.α.

Είναι διαθέσιμη σε επιτοίχια μοντέλα (Πίσω χώρος πώλησης) και είναι εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.

Διαθέτει ηλεκτρονικό έλεγχο της θερμοκρασίας της σοκολάτας και πεντάλ ελέγχου της ροής ώστε να ρυθμίζεται η ποσότητα της σοκολάτας που προσφέρουμε στους πελάτες.

Προσφέρει μια εντυπωσιακή ατμόσφαιρα στο κατάστημα καθώς η σοκολάτα ρέει από ψηλά δημιουργώντας ένα τέλειο οπτικό αποτέλεσμα φέρνοντας τα αρώματα της σοκολάτας μέσα στον χώρο.

Έχει σχεδιαστεί για εκείνους τους επαγγελματίες που επιθυμούν να έχουν εντός του καταστήματος τους ένα ασυνήθιστο κομμάτι με αδιαμφισβήτητη επίδραση.





## Τριπλή Βρύση Σοκολάτας Μοντέλο T15

### Triple Chocolate Fountain Model T15

Now the chocolate flows on the wall from high up.

The Triple Chocolate Fountain T15 is a new idea and one of the best machines in the sales sector, given that it aims at innovative shops in the market like ice cream shops, confectioneries, creperies, doughnuts shops, etc., offering the customers the capability to see in whole view the preparation of the chocolate specialties like putting chocolate in cups and on ice cream cones, in chocolate shots, on waffles and doughnuts, etc..

It is available in on-wall model (the selling takes place at the back) and it is fully stainless.

The machine has got electronic control of the chocolate's temperature and a pedal to control the chocolate flow and to adjust the quantity that we serve to the customers.

It offers an impressive atmosphere to the shop as the chocolate flows from high up creating a perfect visual effect spreading the scent of the chocolate in the room.

It has been designed for the professionals who wish to have an unusual piece of machinery with undeniable effect in their shop.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

Κάδος:	Tank capacity	T15 15 kg
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	3
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	90x50x153cm

## HIGHLIGHTS

- Ιδανική για χώρους Ζαχαροπλαστειών, καφετεριών, Gelaterias, Σοκολατερί, καταστήματα λουκουμά και βάφλας
- Ideal for Confectioneries, Cafés, Ice-cream shops, Chocolate shops, Doughnuts and Waffles shops, etc.
- 3 βρύσες
- Three fountains
- Κάδος 15 kg.
- 15kg bin
- Τεχνολογία μπέν-μαρί
- Bain-Marie technology



## Όρθια Διπλή Βρύση Σοκολάτας Μοντέλο T12 A

Upright Double Chocolate Foyntain Model T12 A

Τώρα η σοκολάτα ρέει από ψηλά

Η όρθια διπλή βρύση σοκολάτας είναι μια νέα ιδέα για τους χώρους πώλησης όπως Gelateries, Ζαχαροπλαστεία, κρεπερί κ.α προσφέροντας την δυνατότητα στους πελάτες να βλέπουν σε πλήρη θέα την προετοιμασία των σπεσιαλιτέ με βάση την σοκολάτα σε κύπελα και χωνάκια παγωτού, βάφλες, λουκουμάδες κ.α.

Είναι κατασκευασμένη με ιδιαίτερη προσοχή στις λεπτομέριες και σχεδιασμένη να είναι ένα διακοσμητικό στοιχείο που θα ενισχύει την ατμόσφαιρα στους χώρους πώλησης αλλά και θα έχει εφαρμογή στο σερβίρισμα της σοκολάτας πάνω στα προϊόντα όπου θα μπορούμε να χρησιμοποιούμε δύο διαφορετικές διαφορετικές σοκολάτες χάρη στους δύο ανέξαρτητους κάδους που διαθέτει.

Είναι κατασκευασμένη εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304, η κυκλοφορία της σοκολάτας γίνεται κοχλίες εφοδιασμένους με ασφαλιστικό σύστημα προστασίας που επιτρέπει την ενεργοποίηση του κοχλία μόνο όταν η σοκολάτα είναι σε συγκεκριμένους βαθμούς.



## Όρθια Διπλή Βρύση Σοκολάτας Μοντέλο T12 A

Upright Double Chocolate Fountain Model T12 A

Now the chocolate flows on the wall from high up.

The Upright Double Chocolate Fountain is a new idea for sales places like Ice-Cream shops, Confectioneries, Creperies, etc. offering the customers the capability to see in whole view the preparation of the chocolate specialties in cups and on ice cream cones, on waffles and doughnuts, etc..

It is made with extreme caution in details and designed to be a decorative element that will not only reinforce the atmosphere in sales places but will also be used for the serving of chocolate on products on which we will be able to use two different kinds of chocolate thanks to the two separate bins available.

It is fully made of stainless steel AISI 304. The chocolate circulation is done with screws which are equipped with a safety protection system that allows the activation of the screw only when the chocolate is in specific temperature.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

		T12 A
Κάδος:	Tank capacity	2x8 kg
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	3
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	60x50x180cm

## HIGHLIGHTS

- Ιδανική για χώρους πώλησης καταστημάτων όπου σερβίρεται σοκολάτα στα προϊόντα.
- Ideal for shops where chocolate is served on products
- Δύο βρύσες με διαφορετικές σοκολάτες
- Two fountains for different kinds of chocolate
- Ψηφιακός έλεγχος θερμοκρασίας από δύο ανεξάρτητους θερμοστάτες για κάθε κάδο.
- Digital temperature control by two separate thermostats on each bin
- Δύο πεντάλ ρύθμισης της ροής της σοκολάτας για το σερβίρισμα.
- Two pedals to adjust the chocolate flow for the serving



**We Provide Technology**

44 Chr.Lada str.  
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr  
www.inconeq.gr

