Version: Mai 2026



PLUS DE MARGE AVEC CHOCOMEL HOT

Améliorez votre chiffre d'affaires avec Chocomel Hot en proposant une offre variée. Répondez aux besoins des clients en créant des « Chocomel Specials » faciles à préparer avec des ingrédients que vous avez probablement déjà en cuisine. Pour plus d'informations, contactez votre représentant habituel ou envoyez un mail à horecabelgium@frieslandcampina.com.





Pour plus d'informations, contactez votre représentant ou envoyez un mail à **horecabelgium@frieslandcampina.com**.

Chocomel
LE SEUL VRAI

BOOSTEZ VOTRE MARGE

GRÂCE À LA MACHINE CHOCOMEL HOT



Chocomel
LE SEUL VRAI

MACHINE CHOCOMEL HOT

Cette machine unique offre une solution simple, hygiénique et rapide pour servir un Chocomel Hot. La préparation d'un Chocomel chaud n'a jamais été aussi simple et efficace. Pour un minimum d'effort, vous offrez à vos clients un maximum de goût.



CHOCOMEL HOT VOUS PERMET DE :

- répondre aux envies des consommateurs
- accroître votre chiffre d'affaires sur les boissons chaudes
- offrir rapidement et facilement la meilleure qualité de lait chocolaté chaud

IRRÉSISTIBLE - LE SEUL VRAI

Un lait chocolaté crémeux et riche au goût intense qui saura ravir vos clients. Parfait à déguster aussi bien chaud que froid. Cette boisson irrésistible offre une expérience gourmande unique qui répond parfaitement à la demande croissante de qualité et de plaisir. Le choix idéal pour chaque moment où le goût compte.

VOIR, C'EST VOULOIR (CONSOMMER)

Dans le segment des boissons chaudes, le lait chocolaté détient une part de marché importante et génère un rendement intéressant par tasse. Les consommateurs aspirent de plus en plus à s'offrir de petits moments de plaisir. Chocomel répond à leurs attentes avec Chocomel Hot : le seul vrai lait chocolaté chaud. Servez le Chocomel dans sa tasse jaune iconique. Des études ont révélé que cela contribuait à renforcer l'intérêt du consommateur et par conséquent à augmenter le nombre de commandes. Et à booster votre chiffre d'affaires.

INSTALLATION

Pour l'installation, les éléments suivants sont requis :

- Une prise de courant mise à la terre à moins de 1,5 mètre
- Un raccordement d'eau à moins de 1,5 mètre

ENTRETIEN ET SERVICE

- Placement, service et contrat d'entretien par des tiers
- Service par téléphone

VALEURS NUTRITIVES

Chocomel Hot en moyenne par 100 ml

Énergie	260 kJ (62 kcal)
Protéines	0,9 g
Matières grasses	1,5 g
Glucides	11,1 g

DONNÉES TECHNIQUES

Type	Etna
Version	n.a.
Dimensions	242×519×645 mm (lxpxh)
Espace de travail requis	342×599×735 mm (lxpxh)
Poids	20 kg
Temps de préparation	env. 15 secondes par tasse
Raccordement à l'eau	3/4 BSP
Pression d'eau requise	1,5 - 6 bar
Raccordement électrique	230 Vac-50Hz
Puissance maximale	3 000 Watt
Réglages	Format (tasse ou mug) et température
Concentré	Poche de 3 l (3,9 kg)
Proportions du mélange	1 part de concentré pour 5 parts d'eau (en volume)
Nombre de consommations/ poche	env. 90 (en fonction des réglages)
Nettoyage	Système : programme de rinçage automatique Extérieur : linge humide Chambre de mélange : lave-vaisselle



CHOCOMEL HOT POUCH

La « Chocomel Hot Pouch » permet d'obtenir un Chocomel chaud d'une qualité constante à chaque consommation. Chaque poche correspond à environ 90 portions.

OPTION CASHLESS SELFSERVICE

Lors de l'acquisition de cette machine, il est également possible d'ajouter un terminal de paiement. Cela permet aux clients de se servir eux-mêmes un Chocomel et de payer directement. La machine peut donc être utilisée en libre-service. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir plus d'informations ou une offre de prix.

CHOCOMEL OPTE POUR UN CACAO SOCIALEMENT RESPONSABLE

Tout le cacao utilisé pour le Chocomel est 100 % certifié Rainforest Alliance*. Grâce à l'utilisation de cacao produit de manière responsable, Chocomel améliore les conditions de travail et la compétitivité des producteurs de cacao, tout en investissant dans la qualité du cacao.



*Rainforest Alliance est un label de qualité qui atteste que les produits issus de régions tropicales ont été produits dans le respect de normes concernant les conditions de travail, le respect de l'environnement et la préservation de la nature.