# Datenblatt zu BLarge II Plus - Slushgerät für Sorbets, Granita, Shakes & Cocktails

Nachhaltigkeit hat einen Namen: Elmeco

**Produktbeschreibung**

## Elmeco Blarge Plus – Erfrischung trifft auf Sichtbarkeit

Sobald die Temperaturen steigen, wächst die Sehnsucht nach eiskalten Erlebnissen im Glas. Genau hier setzt die Elmeco Blarge Plus an. Diese weiterentwickelte Variante der bewährten Blarge-Serie hebt das Slush-Erlebnis auf eine neue Stufe – nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch. Denn anders als ihre Schwestergeräte verfügt die Blarge Plus über einen integrierten LED-Deckel, der das Produkt wirkungsvoll in Szene setzt. So wird aus einem Kaltgetränk ein aufmerksamkeitsstarkes Highlight.

Im hektischen Gastroalltag zählt Schnelligkeit ebenso wie Kreativität. Die Blarge Plus vereint beides. Ihr Einsatz ist unkompliziert, ihre Wirkung groß – und sie lässt sich nahtlos in bestehende Konzepte integrieren. Ob in der Bar, an der Hoteltheke oder bei Events: Die Maschine fügt sich überall dort ein, wo Genuss schnell, zuverlässig und mit Stil serviert werden soll.

Dank ihrer kompakten Bauweise bietet sie auf kleinstem Raum maximale Vielfalt. Ob klassischer Slush, Frozen Cocktail, Sorbet, vegane Kreation oder Eiskaffee – jede Sorte überzeugt durch gleichbleibende Konsistenz und intensive Aromen. Durch das durchdachte Rührsystem bleibt das Produkt homogen und appetitlich, auch bei längeren Standzeiten.

Besonders im Fokus steht der LED-beleuchtete Deckel. Er sorgt nicht nur für ein modernes Erscheinungsbild, sondern lenkt gezielt die Aufmerksamkeit der Gäste auf das Produkt. Gerade in Selbstbedienungssituationen – etwa im Freizeitpark oder im Hotel – macht diese visuelle Komponente oft den entscheidenden Unterschied.

Das Bedienkonzept ist durchdacht und praxisnah. Auch ohne geschultes Fachpersonal lässt sich die Blarge Plus problemlos einsetzen. Die Reinigung ist schnell erledigt, das Gerät wartungsarm und auf Dauerbetrieb ausgelegt. Ob mit einem oder zwei Behältern – die Konfiguration richtet sich ganz nach dem jeweiligen Bedarf.

### FAQ – Fragen zur Elmeco Blarge Plus

**Wodurch unterscheidet sich die Blarge Plus von der regulären Blarge-Serie?**
Die Plus-Variante ist mit einem integrierten LED-Deckel ausgestattet. Dadurch wird das Produkt ausgeleuchtet und attraktiver präsentiert – ein echter Vorteil am Point of Sale.

**Welche Getränkespezialitäten lassen sich damit herstellen?**

# Datenblatt zu BLarge II Plus - Slushgerät für Sorbets, Granita, Shakes & Cocktails

## Nachhaltigkeit hat einen Namen: Elmeco

Mit der Blarge Plus können sowohl klassische Slushs als auch cremige Sorbets, Iced Coffee, Frozen Yogurt, Frozen Cocktails und Granita produziert werden.

**Ist das Gerät auch für vegane oder laktosefreie Rezepte geeignet?**
Ja. Die Blarge Plus verarbeitet problemlos auch pflanzliche Alternativen und eignet sich hervorragend für laktosefreie oder vegane Getränkeangebote.

**Wie schnell ist das Gerät nach der Befüllung einsatzbereit?**
Je nach Ausgangstemperatur der Flüssigkeit ist das erste Produkt nach etwa 30–60 Minuten fertig. Danach läuft der Ausgabebetrieb durchgehend stabil.

**Muss das Personal speziell geschult sein?**
Nein. Die Bedienung ist intuitiv, selbsterklärend und damit auch für Aushilfen oder Self-Service-Stationen geeignet.

**Wie aufwändig ist die tägliche Reinigung?**
Die Maschine lässt sich ohne Werkzeuge zerlegen. Eine hygienische Reinigung ist in unter zehn Minuten möglich.

**Kann ich die Blarge Plus auch saisonal betreiben, z.?B. im Winter?**
Ja, durch kreative Winterrezepte – etwa Lebkuchen-Granita oder Irish-Coffee-Slush – lässt sich die Maschine ganzjährig nutzen.

**Wie robust ist das Gerät im Dauerbetrieb?**
Die Blarge Plus ist wie alle Elmeco-Geräte für den gewerblichen Einsatz konstruiert. Viele Maschinen sind seit über zehn Jahren täglich im Einsatz – mit konstant hoher Leistung.

**Bietet EmK Unterstützung beim Marketing?**
Ja. Von Rezeptideen über Sortimentsplanung bis hin zu Werbematerialien unterstützt EmK aktiv bei der Vermarktung vor Ort.

### Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| **Produktbereich:** | Milkshakes, Sorbets, Crema-Produkte, Acai Bowls, Slush, Cocktails, Shakes |
| **Farbe:** | Schwarz |
| **Eigenschaften Non-Food:** | Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar, 2 Sorten, Hygiene Plus - Ausstattung |
| **Einsatzbereich - für welche Branche:** | Schwimmbad etc. , Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc. |
| **Hersteller:** | Elmeco Slushmaschinen |
| **Funktionsweise:** | Luftkühlung, Elektro 230V |
| **Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:** | bis 100 |
| **Behälterkapazität in Liter :** | 2x 3-9 |
| **Spannung** | 230 V |
| **Leistungsaufnahme** | 0.54 kW |
| **Gewicht** | 34 kg |
| **Gesamtkapazität** | 15 Liter |

**Zum Artikel: ELMEBL2P**