Datenblatt zu BLarge II - Slushgerät für Sorbets, Granita, Shakes und Cocktails

Nachhaltigkeit hat einen Namen: Elmeco





Produktbeschreibung

Vielfalt, die schmeckt – die Elmeco Blarge-Serie für Genießer

Stellen Sie sich vor: Es ist heiß. Ihre Gäste sehnen sich nach Abkühlung – nach Genuss. Mit der Elmeco Blarge I & II bringen Sie Eisgenuss auf ein ganz neues Level: frisch, kreativ, individuell. Kein anderes System bietet Ihnen so viele Möglichkeiten auf so wenig Raum.

Eine Maschine. Unendlich viele Möglichkeiten.
Die Elmeco Blarge ist wie eine kleine Eisdiele in Ihrer Theke. Sie zaubert:

- Fruchtige Slushs für Kinder und Erwachsene
- Samtige Sorbets für heiße Sommertage
- Cremige Milchshakes mit Schuss oder veganer Alternative
- Coole Cocktails auf Eisbasis – in Barqualität
- Iced Coffee & Frozen Cappuccino für anspruchsvolle Gäste
- Original Granita – so wie in Sizilien

Warum die Blarge?

- Sie ist schnell – ideal für Stoßzeiten
- Sie ist einfach – auch ohne Fachpersonal
- Sie ist vielseitig – jedes Getränk ist ein Unikat
- Sie ist kompakt – perfekt für kleine Flächen oder mobile Einsätze
- Sie ist hygienisch & robust – made for business

Ob Blarge I (1 Kammer) oder Blarge II (2 Kammern) – Sie entscheiden, wie viel Vielfalt Sie Ihren Gästen bieten möchten.

FAQ – noch mehr Fragen, noch mehr Antworten

Kann ich damit auch vegane oder laktosefreie Produkte anbieten?
Ja! Die Maschine ist unabhängig von Milchbasis – verwenden Sie einfach Soja-, Hafer- oder Reismilch.

Wie laut ist die Blarge im Betrieb?
Sehr leise. Ideal für ruhige Umgebungen wie Lobbys, Lounges, Bars oder Frühstücksbuffets.

Datenblatt zu BLarge II - Slushgerät für Sorbets, Granita, Shakes und Cocktails

Nachhaltigkeit hat einen Namen: Elmeco

Lohnt sich die Blarge für den Winterbetrieb?
Durch saisonale Rezepte (z.?B. Lebkuchen-Shake, Zimt-Granita, Irish Coffee Slush) bietet sie auch im Winter spannende Zusatzumsätze.

Wie schnell lässt sich die Maschine reinigen?
Täglich in unter 10 Minuten. Für eine Komplettreinigung wird kein Werkzeug benötigt.

Gibt es Marketing-Support für Rezepte und Aktionen?
Gern unterstützen wir Sie mit erprobten Rezeptideen und Werbematerialien für Slush-Konzepte, saisonale Drinks oder Trendgetränke.

Was ist die typische Lebensdauer der Blarge?
Viele Geräte laufen 8–10 Jahre im täglichen Einsatz – dank robustem Motor und hochwertiger Verarbeitung. Wir betreuen inzwischen auch Geräte, die deutlich über 20 Jahre alt sind.

Elmeco bietet unglaublich hohe Qualität und Know-how.

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Milkshakes, Sorbets, Crema-Produkte, Acai Bowls und andere, Slush, Cocktails, Shakes
Farbe:	Schwarz
Eigenschaften Non-Food:	Mich kann man mieten, nach Kundenwunsch anpassbar, 2 Sorten
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
Zubereitungsart:	kalt
Behälterkapazität in Liter :	2x 3-9
Gewicht	34 kg
Gesamtkapazität	16 Liter

Zum Artikel: ELMEBL2