



carsan

the gelato company



Ihre persönlichen Ansprechpartner im Unternehmen:

Herr Franz Windisch

Geschäftsführender Gesellschafter, Vertrieb Tirol, Vorarlberg, Wien
Mobil +43 664 501 23 25, carsan.w@aon.at

Herr Fritz Müller

Gesellschafter, Export
Mobil +43 664 200 13 56, office@carsan.at

Herr Philipp Müller

Marketing und Vertrieb Kärnten, Graz
Mobil +43 664 84 70 645, pmueller@carsan.at

Herr Manuel Neuberger

Verkaufsleiter, Vertrieb Steiermark, Burgenland, Niederösterreich
Mobil +43 664 32 49 371, manuel.neuberger@carsan.at

Herr Günther Brandtner

Vertrieb Oberösterreich, Salzburg
Mobil +43 664 85 99 795, brandtner@carsan.at



Gradnerstraße 142
A-8054 Graz
Tel.: 0316/67 22 33 0
Fax: 0316/67 22 33 4
e-mail: office@carsan.at
web: www.carsan.at
Servicehotline: 0810/20 10 40



ROBOT COUPE HAND-MIXSTAB

Modell	Gesamtlänge	elektr. Anschluss	Kg
Robot Coupe MP 350 V.V.	750 mm	230 V	3
Robot Coupe MP 450 V.V.	840 mm	230 V	4

- Robustes Modell, langlebig, günstig in der Anschaffung
- Hohe Effektivität durch Drehzahl von 3000 bis 9000 U/Min.
- Multifunktionsgerät für kleinere Eislabors

CARPIGANI TURBOMIX



Modell	Maße BxTxH	elektr. Anschluss	Kg
Carpigiani Turbomix	45x42x115	230 V / 0,75 KW	45

- Professionelles Mix- und Emulgiergerät für mittlere Kapazitäten von 3-15 Liter
- Funktions-Allrounder: Vermischen, Emulgieren, Verteilen trockener, faseriger und fettiger Zutaten, Homogenisierung
- Ermöglicht eine effektive und sichere Arbeitsweise: automatisches/selbstständiges Rühren, unfallsichere Bedienung und sicherer Stand
- Emulgier- und Homogenisierungsfähigkeit sorgt für cremiges und länger haltbares Eis
- Zubehör: Emulgator für Creme und Früchte, Zerkleinerer optional
- Drehzahlbereich: 3000-12.000 U/Min

TAFEC TURBOPLUS PROFI



Modell	Maße BxTxH	elektr. Anschluss	Kg
Tafec Turboplus Profi	50x73x177	400 V / 3 KW	320

- Wie Turbomix, aber mit höherer Kapazität für große, professionelle Eislabore
- 360° Aktionsradius
- Fahrbar auf Rollen



SPEISEEISPRODUKTION: PASTEURISIERER

VORTEILE DER PASTEURISIERUNG

Beim Pasteurisieren wird der Grundmix kurzzeitig auf 60 bis 90 °C erwärmt und dann rasch abgekühlt, um Mikroorganismen abzutöten.

Anschließend wird der pasteurisierte Mix bei 4 °C konserviert und periodisch umgerührt. Dadurch wird das Bakterienwachstum gebremst und der Mix reift, d.h. er dickt etwas an und das freie Wasser wird reduziert. Dadurch wird Ihr Eis cremiger, geschmeidiger und kann mehr Luft einschließen. Es wird also widerstandsfähiger, schmilzt nicht so leicht und hat einen höheren Luftaufschlag- und spart Ihnen somit bares Geld. Die effiziente Arbeitsweise und hohe Wirksamkeit der Carpigiani-Pasteurierer wurde in offiziellen, wissenschaftlich garantierten Tests der Universität Bologna nachgewiesen.

PASTEURISIERER CARPIGIANI PASTO-XPL

Modell	Füllmenge	elektr. Anschluss	Kg	Maße BxTxH
Pasto 30 XPL	15-30L	400V/ KW	145	39x85x103
Pasto 60 XPL	30 - 60L	400 V / 6,5 KW	162	39x85x103
Pasto 60+60 XPL	2x 30 - 2x 60L	400V / 9,6 KW	300	70x85x103

- Einstiegsmodell mit optimalem Preis-Leistungsverhältnis
- Automatisches Erhitzen, Halten der Temperatur und rasche Abkühlung mit anschließender Konservierung
- Einfache Reinigung



PASTEURISIERER CARPIGIANI PASTOMASTER RTL

Modell	Füllmenge	elektr. Anschluss	Kg	Maße BxTxH
Pastomaster 60 RTL	15 - 60L	400V / 6,5 KW	162	35x86x103
Pastomaster 120 RTL	30 - 120L	400V / 9,6 KW	269	65x86x103
Pastomaster 180 RTL	60 - 180L	400V/17,5KW	300	75x106x119

- Spitzenmodell unter den Hochleistungs-Pasteurisierern
- 6 vorgefertigte Pasteurisierungsprogramme, 10 Spezialprogramme (z. B. In-vertzucker, Schokosoße etc.) sowie 9 Speicherplätze zur freien Programmierung
- 5 Geschwindigkeitsstufen sorgen für das perfekte Vermischen
- Erhitzung und Abkühlung durch Trockensystem verhindert Verkrustung und Leistungsverlust
- Alle Bearbeitungsvorgänge werden registriert und können an Computer bzw. Drucker weitergeleitet werden
- Technische Ferndiagnosen sind bei der RTL-Reihe möglich
- Die RTL Reihe ist die neueste Generation (geringer Energiekonsum, schnellere Arbeitszyklen, stärkere Umwälzung)



REIFEWANNEN CARPIGIANI AGEMASTER XPL



Modell	Füllmenge	elektr. Anschluss	Kg	Maße BxTxH
Agemaster 60 XPL	20 - 60L	230 V / 1,1 KW	100	35x86x103
Agemaster 60 + 60 XPL	2x20 -2x 60L	230 V / 1,7 KW	187	65x86x103

CARPIGIANI FREEZE&GO / NEMOX PRO



Modell	kg/Stunde	kg/Zyklus	elektr. Anschl.	Maße BxTxH
Nemox Pro 3000	3 kg	1,5 kg	230 V / 380W	49x50x36
Carpigiani Freeze&Go	5 kg	0,5 kg	230V/550W	26x53x53

- Maschinen zur Produktion von Kleinstmengen
- speziell für die gehobene Gastronomie

CARPIGIANI LABO 8 12E / LABO 14 20M



Modell	kg/Stunde	Mix/Zyklus	elektr. Anschl.	Maße BxTxH
Labo 8 12E	8-12 kg	1,2 - 2,5 L	230 V / 1,8 KW	40x33x42
Labo 14 20M	14-20 kg	2 - 4,5 L	400 V / 2 KW	49x50x36

- Semiprofessionelle Eismaschinen für gehobene Gastronomie und kleinen Eisbedarf
- Einfache Bedienung, robustes Material
- Gleichbleibende Eisqualität durch patentierte Konsistenzkontrolle
- Modell 8 12 E platzsparend auf der Theke verwendbar

CARPIGIANI QUARTETTO - „der kleine Eisprofi“



Modell		Prod. Eis/Zyklus	elektr. Anschl.	Maße BxTxH
Quartetto		2 - 3 kg	230 V / 2,1 KW	54x57x115

- Professioneller Chargenfreezer, der das fertige Eis direkt im Inneren der Maschine konserviert (je nach Wunsch zwischen -8 °C und -15 °C)
- Sie benötigen keine zusätzlichen Eis- oder Kühlvitrienen
- Cremiges und leicht portionierbares Eis ist garantiert
- Einfache Bedienung: Einfüllen des Eismixes; fertiges Eis fällt automatisch in die dafür vorgesehenen, serienmäßig mitgelieferten, Edelstahlschalen
- Effizienz und Funktionalität: bequemes Einfüllen, leichtes Entnehmen, einfache Reinigung durch leichte Zerlegbarkeit, problemlose Platzierung durch Luftkühlung und serienmäßige Gleitrollen



CARPIGIANI LABO XPL

Modell	Füllmenge / Zyklus	Prod. Eis/ Zyklus	Stunden-Leistung	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
Labo 20 30 XPL	3 - 5 kg	4 - 7 L	20 - 30 kg	400 V / 2,9 KW	50x65x140	230
Labo 30 45 XPL	5- 7,5 kg	7 - 10 L	30 - 45 kg	400 V / 4 KW	50x65x140	270
Labo 40 60 XPL	7 - 10,5 kg	10 - 15 L	40 - 60kg	400 V / 6 KW	60x85x140	370

- Preisgünstiges, professionelles Modell mit modernster Technologie für Neuanfänger und Gastronomen oder als Zweitmaschine
- Einfache Bedienung
- mit RTX Rührwerk und Polymer Frontverschluß



CARPIGIANI MAESTRO HCD „der Alleskönner“

Modell	Füllmenge / Zyklus	Prod. Eis/ Zyklus	Stunden-Leistung	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
Maestro* HCD	1,5 - 5 kg	2 - 7 L	10 - 30 kg	400 V / 3,8 KW	50x65x140	240
Maestro** HCD	2,5 - 7,5 kg	3,5 - 10,5 L	15 - 45 kg	400 V / 5,2 KW	50x65x140	280
Maestro*** HCD	3 - 10 kg	4 - 15 L	20 - 60kg	400 V / 7,2 KW	50x65x140	320

- Höchste Rentabilität mit nur einer Maschine: Die Carpigiani Maestro verbindet die modernste Eistechnik der Labotronic RTL mit den Fähigkeiten der Cremekocher-Serie Pastochef RTL
- Die perfekte Maschine für Ihre anspruchsvolle Eisherstellung: verwandeln sie Ihr Eislabor in ein Atelier der Eis- und Konditorenkunst und vergrößern Sie dadurch Ihre Produktpalette und Ihren Kundenkreis
- Geringe Mehrinvestition schafft Maximum an neuen Möglichkeiten
- Vielzahl an Funktionen (Gelato Hard, Simple und Hot) und neuen Möglichkeiten (Konditorencreme, sizilianische Granita, Soßen und Toppings, Temperieren von Schokolade, Joghurt, Crêpe-Teig, Panacotta etc.)





CARPIGIANI LABOTRONIC RTL „die neue Generation“



Modell	Füllmenge / Zyklus	Prod. Eis/ Zyklus	Stunden-Leistung	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
10 30 RTL	1,5 - 5 kg	2 - 7 L	10 - 30 kg	400 V / 3,8 KW	50x65x140	230
15 45 RTL	2,5 - 7,5 kg	3,5 - 10,5 L	15 - 45 kg	400 V / 5,2 KW	50x65x140	270
20 60 RTL	3 - 10,5 kg	4 - 15 L	20 - 60kg	400 V / 7,2 KW	50x65x140	320
30 100 RTL	5 - 16,5 kg	7 - 23 L	30 - 100 kg	400 V / 10,8 KW	60x85x140	415

- Nachfolgeserie der weltberühmten Labotronic RTX
- Deutlich schneller und effizienter (d.h. geringerer Strom- und Wasserverbrauch) als RTX-Serie
- Tieferes Ausfrieren des Eises möglich (unter -10 °C) durch Gelato Hard-Programm
- Neuartiges Kühlsystem mit zwei Kreisläufen: Noch schneller im Speed-Programm, noch bessere Eis-Konsistenz im Excellent-Programm
- Neues, übersichtliches Klarschrift-Display
- Modell 20/60 RTL mit deutlich reduziertem Platzbedarf gegenüber 20/60 RTX



COLDELITE COMPACTA RTX /VARIO „die kombinierte Maschine“



Modell	Füllmenge / Zyklus	Prod. Eis/ Zyklus	Stunden-Leistung	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
Compacta 6	1,5-6 kg	2 - 8,5 L	1,5 - 6 kg	400 V / 8 KW	60x77x143	230
Vario 8	1,5-8 kg	2- 11 L	10 - 60 kg	400 V / 8,8 KW	60x77x143	290
Vario 10	1,5-10 kg	2 - 14 L	10 - 70 kg	400 V / 12 KW	60x77x153	410
Vario 12	1,5-12 kg	2- 17 L	10 - 80 kg	400 V / 14 KW	60x87x153	430

- Platzsparende und günstige Variante: Kochen und Frieren von Eismix mit einer an Stelle von zwei Maschinen
- Grundmix für jede Sorte einzeln zubereitbar
- Das Vario System kontrolliert laufend die Eiskonsistenz. Die Leistung des Kompressors kann je nach Menge und Zusammensetzung der eingefüllten Produkte geregelt werden.
- Die Gefrierzyklen können durch Veränderung der Laufgeschwindigkeit (Inverter) des Rührwerks weiter personalisiert werden.
- Erhältlich in Versionen: Classic (Rührwerk und Frontverschluss Kunststoff), und Elite (Rührwerk und Frontverschluss CNS)



CARPIGIANI Softeisautomaten/Tischmodelle

- Platzsparend bei höchster Effektivität
- Einsatz auch in mobilen Eiswägen oder auf Theken

Modell	Port./Std. zu 75g	Füll- menge	Pum- pe	Sorten	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
191/G Nice Cream	250	18 L	nein	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	100
191/G Only You	250	18 L	nein	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	100
191/P Nice Cream	270	12 L	ja	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	104
191/P Miss Yogurt	270	12 L	ja	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	104
191/P Spaghetti	270	12 L	ja	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	104
191/P Only You	270	12 L	ja	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	104
191/P Monoporzioni	270	12 L	ja	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	104
191/G/SP Nice Cream	270	12 L	nein	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	104
191/P/SP Nice Cream	270	12 L	ja	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	104
243/G Nice Cream	270	2x12 L	nein	2+1	400V/2,7KW	55x73x80	156
243/G Only You	270	2x12 L	nein	2+1	400V/2,7KW	55x73x80	156
243/P Nice Cream	300	2x8 L	ja	2+1	400V/2,7KW	55x73x80	160
243/P Only You	300	2x8 L	ja	2+1	400V/2,7KW	55x73x80	160
191P/SP Magica	270	12 L	ja	1	230V/2,1KW	50,5x67,5x71	104
191/P/SP Magica Colore	270	1x12 L	ja	1	400V/2,1KW	50,5x67,5x71	143
193/G/AV	400	2x18 L	nein	2+1	400V/4,2KW	55x88x80	190
193/P/AV	470	2x12 L	ja	2+1	400V/4,2KW	55x88x80	190
193/P/SP/AV	470	2x12 L	ja	2+1	400V/4,7KW	55x88x80	212
193/G/SP/AV	400	2x18 L	nein	2+1	400V4,7KW	55x88x80	212



Serie 191/P
Spaghetti

MODELL SPAGHETTI

Der doppelte Ausgabehahn ermöglicht das Zapfen von Softeisspitzen oder Spaghetti-Eis – so können Sie Ihren Kunden das beliebte Spaghetti-Eis in der Waffel oder Schale auch zum Mitnehmen perfekt portionieren!



Serie 191/P Miss
Yogurt

MODELL MISS YOGHURT

- Das frische Design der Maschine verführt Ihre Kunden zum leichten Genuss
- Die Pumpen und Rührwerke sind speziell auf Yoghurt-Mix angepasst

Frozen Yogurt



Serie 191/P
Monoporzioni

MODELL EINZELPORTIONEN

Zwei Ausgabehähne ermöglichen vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten: kleine Einzelportionen, Eisbecher, Eispralinen etc. – erweitern Sie Ihre Eispalette!



Serie 191/G/P/PSP

MODELL N'ICE CREAM

- Modernes Modell mit elektronischer Steuerung
- Mit 1 (Mod. 191) oder 3 (Mod. 243) Zapfhähnen

MODELL SP

- Tischgeräte mit automatischem Pasteurisierungsvorgang während der nächtlichen Pause
- Manuelle Reinigung nur alle 14 Tage nötig – dazwischen völlige hygienische Sicherheit



Serie 243/G/P Serie 193

MODELL ONLY YOU

- Technisch identisch mit Modell N'ice Cream
- Individuelle Gestaltung möglich zur perfekten Anpassung an Ihre Eisdielen/ Ihren Eiswagen

Frozen Yogurt

CARPIGIANI SB SOFTEISMASCHINEN 191 P/SP Magica

Die neue Carpigiani Softeismaschine 191 Magica mit Selbstbedienungsfunktion arbeitet vollautomatisch. Perfektes Softeis durch den Einsatz bester Carpigiani Technologie:

- cremige, hochvolumige Konsistenz durch den Einsatz der Original Carpigiani Zahnradpumpe
- Höchste Eisqualität und Hygienesicherheit durch serienmäßige Selbstpasteurisierung
- Die gesamte Ausgabevorrichtung ist durch eine Schutzscheibe vor Berührungen geschützt.



Die Bedienung der Maschine durch den Kunden ist denkbar einfach:

- Wertmünze und Waffel an der Kasse kaufen,
- Die Wertmünze einwerfen, Waffel in die dafür vorgesehene Halterung einsetzen,
- Startknopf drücken...und nach wenigen Sekunden ein leckeres Softeis entnehmen.
- Der serienmäßige 7" Monitor erklärt den gesamten Vorgang oder kann für Werbezwecke verwendet werden.

Jede Maschine wird mit 250 Wertmünzen ausgeliefert. Die Maschine hat einen Behälter, der bis zu 1000 Wertmünzen aufnehmen kann.

Zwei Versionen der Magica Serie stehen zur Verfügung:

191 P/SP Magica - Standardvariante mit einer Geschmackssorte

191 P/SP Magica Colore - Eine Geschmackssorte und zusätzlich zwei Sirupsorten.



Tre B/P E
Super Tre B/P

CARPIGIANI STANDARD MODELLE

- CARPIGIANI-Stand-Softeismaschinen sind hochwertig, zuverlässig, robust, langlebig, leistungsstark und hygienisch einwandfrei
- Alle Maschinen sind auf Rollen gelagert und können dadurch von einer Person verschoben und (bei Ausführung mit Luftkühlung) frei positioniert werden
- Patentierte Zahnradpumpen vermischen den Softeismix mit Luft, sodass ein Eis mit hohem Volumenaufschlag produziert wird (Overrun bis zu 80%)
- Durch das patentierte Hard-O-Tronic-System kann die perfekte Konsistenz und Cremigkeit für Ihr Eis eingestellt werden

Modell	Port./Std. zu 75g	Liter/ Stunde	Füll- menge	Pumpe	Sorten	elektr. Anschl.	Maße BxTxH
Tre B/P E	373	50	2x8 L	ja	2+1	400V/2,7KW	51x74x144
Tre B/P	426	54	2x8 L	ja	2+1	400V/2,7KW	51x74x144



ELECTROFREEZE SOFTEISAUTOMATEN

CS 4 / CS 8 / FM 8

- Ökonomische Softeismaschinen mit einem optimalen Preis/Leistungsverhältnis
- einfachste Installation und Reinigung (wenige Teile zu reinigen)
- kleinste Abmessungen (ideal für kleine Kaffehäuser und Bistrot's)
- eingruppig oder zweigruppig erhältlich
- auch als Standmodell
- Luftkühlung und 230V Anschluß erlauben jeden beliebigen Standort



Modell	Port./Std.	Liter/ Stunde	Füll- menge	Sorten	elektr. Anschl.	Maße BxTxH
CS 4	290	24	1x10 L	1	230V/1,1KW	59x41,4x74,3
CS 8	480	40	2x10 L	2+Mix	230V/2,2KW	65x67x74,3
FM 8	480	40	2x10 L	2+Mix	230V/2,2KW	65x67x141

Frozen Yogurt

CARPIGANI STANDMODELLE SERIE EVD

Mit der neuen Softeismaschine ist Carpigiani eine Revolution gelungen. Sie überzeugen mit komplett neuem Design und Technologie. Die wichtigsten Neuerungen:

- Elektronisches übersichtliches Touch Panel,
- höhenverstellbare Ausgabeeinheit für die einfachere Befüllung und Reinigung
- völlig neuer Luft-Kühlkreislauf (Die Luft wird unter der Maschine angesaugt und über der Maschine wieder abgegeben)
- leiser Betrieb (55db)

Erhältlich sind die Softeisautomaten mit einer oder zwei Gruppen, mit oder ohne Rainbowsystem/Pasteurisierung



Modell	Port./Std. zu 75g	KG/ Stunde	Füllmenge	Pumpe	Sorten	elektr. Anschl.	Maße BxTxH
EVD 1 P	530	40	1x13 L	ja	1	400V/3KW	45x86x178
EVD 3 P	670	50	2x13 L	ja	2+1	400V/5,5KW	50x86x178
EVD 1 R/P	530	40	1x13 L	ja	1	400V/3KW	45x86x178
EVD 3 R/P	670	50	2x13 L	ja	2+1	400V/5,5KW	50x86x178
EVD 1 P/SP	530	40	1x13 L	ja	1	400V/3KW	45x86x178
EVD 3 P/SP	670	50	2x13 L	ja	2+1	400V/5,5KW	50x86x178
EVD 1 P/SP	530	40	1x13 L	ja	1	400V/3KW	45x86x178
EVD 3 P/SP	670	50	2x13 L	ja	2+1	400V/5,5KW	50x86x178
EVD 1 SP-R/P	530	40	1x13 L	ja	1	400V/3KW	45x86x178
EVD 3 SP-R/P	670	50	2x13 L	ja	2+1	400V/5,5KW	50x86x178
K 503	750	80	2x18 L	ja	2+1	400V/5,5KW	56x87x156



Frozen Yogurt

CARPIGIANI STANDMODELLE SERIE XVL

Mit der Serie Carpigiani XVL wurde eine Softeismaschine mit optimalen Preis - Leistungsangebot entwickelt. Sie überzeugen mit komplett neuem Design und Technologie.

Ein neu entwickeltes Pumpensystem sichert einen maximalen Auftrieb bis zu 80%. Neue wartungsfreie Rührwerke bringen eine perfektes Ergebnis. Rührwerke in den Vorratsbehältern sorgen für gleichmäßig vermischten Mix. Hohe Stundenleistungen ermöglichen maximalen Absatz speziell in Stoßzeiten. Optional kann die Maschine auch mit Blender und Monoportioni ausgestattet werden.

Frozen Yogurt



NEUHEIT!



Modell	Port./Std. zu 75g	KG/ Stunde	Füllmenge	Pumpe	Sorten	elektr. Anschl.	Maße BxTxH
XVL 1/P	500	38	1x13 L	ja	1	400V/2,7KW	45x86x178
XVL 3/P	670	50	2x13 L	ja	2+1	400V/4,7KW	50x86x178
XVL 1/G	500	38	1x13 L	ja	1	400V/2,7KW	45x86x178
XVL 3/G	670	50	2x13 L	ja	2+1	400V/4,7KW	50x86x178



Carpigiani SOFT&GO - kleine Maschine mit großer Leistung

Die kleine SOFT&GO von Carpigiani ist das ideale Einstiegsgerät für Frozen Yogurt oder Softeis. Sie passt in jedes kleine Cafe und ist mit der leisen Luftkühlung und dem 230V Anschluß nahezu überall einzusetzen. Einfachste Reinigung und Bedienung lassen Sie strahlen. Ausgestattet mit einer Zahnradpumpe aus INOX sorgt Sie für einen cremigen und luftigen Eisgenuß.

Frozen Yogurt

Modell	Port./Std. zu 70g	Füllmenge	Pumpe	Sorten	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Gewicht
SOFT&GO	180/200	1x5 L	ja	1	230V/1,6KW	29x58x87	88 kg



NEUHEIT!





CARPIGANI PASTOCHEF „der vielseitige Cremekocher“

- Flexibler und zuverlässiger Cremekocher für alle produktiven Bedürfnisse in der Konditorei
- Vielseitig verwendbar: vermischt, pasteurisiert, kühlt, reift und konserviert Konditoreisspezialitäten aller Art
- Die perfekte Temperaturstabilität garantiert stets gleichbleibende Produktqualität auf höchstem Niveau
- 20 Programme für Konditorei, von Eismix über temperierte Schokolade bis Brandteig: perfekte Temperaturen, perfektes Rühren
- 5 Programme für Gastronomie: ganz einfach leckeres Salzgebäck und klassische Gastronomieprodukte herstellen
- Zusätzlich 9 frei konfigurierbare Programme zum einfachen Einfügen persönlicher Rezepte
- Elektronische Datenübertragung auf Drucker und Computer möglich



PASTOCHEF RTL

- Ergonomische Steuerkonsole mit Steuerungen bei niedriger Stromspannung
- Wanne mit Gradeinteilung
- Zugelassene Materialien für den Kontakt mit Lebensmitteln
- Wasserhahn mit Dusche, mit doppelter Sicherheitssteuerung, zum Anschließen an das warme Wasser des Labors
- Elektrische, geräuscharme Kälteanlage, nach internationalen Normen
- Gehäuse aus äußerst widerstandsfähigem Stahl mit Rostschutzbehandlung
- Bleche aus satiniertem, rostfreiem Stahl.

Modell	Prod. Menge/2h	Füllmenge/ Zyklus Creme	Füllmenge/ Zyklus Schokolade	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
18 RTL	15 kg	7-15 kg	5-12,5 kg	400V/2,1KW	45x61,4x111	150
32 RTL	30 kg	15-30 kg	7,5-25 kg	400V/4KW	65,8x71,6x111	198
55 RTL	55 kg	30-50 kg	10-40 kg	400V/5,6KW	65,8x72x119	251



WASSERRÜCKKÜHLUNG

WEIL WASSER IMMER TEURER UND KOSTBARER WIRD

Senken Sie den Wasserverbrauch Ihres Eislabors drastisch und sparen Sie bares Geld mit einem individuell an Ihre Örtlichkeiten angepasstem Wasserkühlsystem: 94% bis 98% des Wassers werden in den Kühlkreislauf zurückgeben.

Möglichkeiten gibt es viele: Geräte in allen Größen, zur Innen- oder Außenmontage, offene und geschlossene Systeme.

Die ideale Wasserrückkühlung für Ihre Situation beruht auf vielen Faktoren (Menge und Art der angeschlossenen Geräte, Einbausituation etc.) und kann nur im individuellen Gespräch erarbeitet werden.

Lassen Sie sich von uns beraten, sparen Sie Geld und schonen Sie die Umwelt.



SCHOCKFROSTER



Tecnomac T3

Schockfrosten? Wozu?

- Für längere Haltbarkeit Ihres Eises: extrem tiefe Temperaturen versiegeln die äußere Schicht Ihres Eises aroma- und feuchtigkeitsdicht und verhindern das Wachstum von Eiskristallen - Produktqualität, Geschmack und Konsistenz bleiben deutlich länger erhalten
 - Für höheres Volumen: Frieren Sie Ihr Eis schon in der Maschine extrem kalt aus, so verlieren Sie Luftaufschlag und Volumen. Wenn Sie das Eis normal ausfrieren und anschließend im Schockfroster härten, behalten Sie den Overrun – und sparen bares Geld
 - Für stabile, appetitliche Eisberge: Die Härtung der äußeren Schicht stabilisiert das Eis – Struktur, Textur und Konsistenz bleiben auch bei hohen Bergen lange erhalten
- 10 Minuten schockfrostern für sofortigen Verkauf einer stabilen Eismasse

ISA, TECNOMAC und SAGI SCHOCKFROSTER FÜR EISDIELE, BÄCKEREI und KONDITOREI

- Hochwertige Schockfroster mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis
- Hochwertiges CNS-Gehäuse
- Wahlweise luft- oder wassergekühlt
- Türanschlag Serienmäßig rechts (ausgenommen T3)



SAGI IF51M/IF101L



SAGI DMS 72

Modell	Inhalt/ Eisscha- len zu 5L	Inhalt/ Bleche 40x60	Inhalt/ Bleche 60x80	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
Tecnomac T 3	2	-	-	230V/0,6KW	60x60x40	30
SAGI DMG 82	28	-	-	400V/3,2KW	74x84x227	160
SAGI DMG 102S	44	-	-	400V/3,2KW	90x108x227	205
SAGI DMS 72	-	40	20	400V/3,6KW	104x100x188	250
SAGI IMFEG	30/6			230V/1,6KW	75x93x204	218
SAGI IF 51 M	6	5		230V/1,4KW	75x72x90	130
SAGI IF 101 M	10	10		230V/4KW	80x83x185	225
ISA T 5 SP	6	5		230V/1,9KW	800x700x820	120
ISA T8 VT SP	12	8		400V/2,9KW	800x790x1270	180
ISA T8 OR SP	12	8		400V/2,9KW	1435x790x870	190
ISA T12 VT SP	18	12		400V/3,3KW	800x790x1750	210
ISA T16 VT SP	21	21		400V/5,1KW	800x790x1950	240



SAGI IMFEG Kombination
Schockfoster/Eislagerschrank



SAGI DMG 82/102S





ISA Labor 70



ISA Masterice



Tekna 5010/5020



Carsan Edition
AHGE1001

EISLAGERSCHRÄNKE

- Hochwertige Eislagerschränke zur Lagerung Ihres handwerklichen Speiseeises
- Maße abgestimmt auf Eisschalen-Standard (im Gegensatz zu Gastronom-Schränken)
- Hohe Gefrierleistung, speziell für Speiseeis

EISLAGERSCHRÄNKE ISA

hochwertiges CNS Gehäuse - mit Umluftkühlung oder statischer Mischkühlung - hohe Kapazitäten - einfache Steuerung - automatische oder manuelle Abtauung

Modell	Kühlung/ Abtauung	Kapazität/ Eissch. 5L	Tempera- turbereich	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
Labor 70 TB SS	statisch/ manuell	66	-5/-25°C	230 V/0,65 KW	67x92,5x205	148
Master ICE	umluft/ autom.	54	-5/-25°C	230 V/0,89 KW	74x92x201	145

EISLAGERSCHRÄNKE TEKNA

hochwertiges Gehäuse wahlweise in CNS oder plastifiziert- mit Umluftkühlung - hohe Kapazitäten - einfache Steuerung - automatische Abtauung

Modell	Kühlung/ Abtauung	Kapazität/ Eissch. 5L	Tempera- turbereich	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
5010 NFN	umluft/ autom.	48	+5/-25°C	230 V/0,5 KW	67x89x195	195
5020 NFN	umluft/ autom.	64	+5/-25°C	230 V/0,7 KW	82,5x89x195	200
5030 NFN	umluft/ autom.		+5/-25°C	230 V/0,8 KW	90x89x195	200

EISLAGERSCHRANK „Carsan Edition“

hochwertiges Gehäuse in CNS- mit Umluftkühlung - hohe Kapazitäten - einfache Steuerung - automatische Abtauung

Modell	Kühlung/ Abtauung	Kapazität/ Eissch. 5L	Tempera- turbereich	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
AHGE1001	umluft/ autom.	54	-15/-25°C	230V/900W	79x101x202	160
AHGE1002	umluft/ autom	42	-15/-25°C	230V/900W	79x101x202	160



GASTRONORM KÜHL/GEFRIERSCHRÄNKE

KÜHL UND GEFRIERSCHRÄNKE von ISA und Carsan

Hochwertig ausgeführt in CNS oder mit einer „Touch Free“ Beschichtung - energiesparende Isolierungen bis 75mm - einfache Bedienung - Umluftkühlung und automatische Abtauung - Türanschlag rechts (auch Wunsch wechselbar) - Glastüren oder geteilte Türen möglich - als Einzel- oder Doppelschränke



ISA GE 700 RV TB/TN



ISA GE 1400 RV TB/TN

Modell	Temperatur	Inhalt/ Liter	Zubehör/ Roste	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
ISA						
GE 700 RV TN	-2/+8°C	620	3	230V/0,55KW	72x85x205	133
GE 700 RV TB	-15/-18°C	620	3	230V/0,55KW	72x85x205	133
GE 1400 RV TN	-2/+8°C	1350	2x3	230V/0,6KW	144x85x205	400
GE 1400 RV TB	-15/-18°C	1350	2x3	230V/0,68KW	144x85x205	400
Carsan Edition						
AS071001	-2/+8°C	700	3	230V/0,45KW	75x82x203	140
AS071002	-10/-20°C	700	3	230V/0,7KW	75x82x203	140
AS141001	-2/+8°C	1500	2x3	230V/0,65KW	150x82x203	225
AS141002	-10/-20°C	1500	2x3	230V/1,1KW	150x82x203	237



Carsan Edition
AS071



Carsan Edition
AS141

BÄCKEREI UND KONDITOREI LAGERSCHRÄNKE

Carsan SAHNEKLIMASCHRÄNKE

hochwertige Verarbeitung - abgerundete Kanten - Beleuchtung -
einfache Wartung - automatische Abtauung und Verdampfung des Kondens-
wassers - indirekte Umluftkühlung (nicht direkt auf die Waren gerichtet)
- inkl. 20 Paar Auflageschienen



Carsan Edition
ASPA 101/102

Modell	Inhalt/L	Temperatur	Inhalt/ Bleche 40x60	Inhalt/ Bleche 60x80	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
ASPA 101	750	-2/+8°C	40	20	230V/0,8KW	79x101x203	175
ASPA 102	750	-10/-20°C	68	34	230V/0,8KW	79x101x203	175



Carsan Edition
AEFL 2001/2002
AEFL 2003/2004

Carsan GÄRAUTOMATEN

Hochwertige Verarbeitung - abgerundete Kanten - Beleuchtung -
einfache Wartung - vollautomatisches Wochenprogramm - Temperatur und
Feuchtigkeit wird präzise gesteuert - automatische Abtauung und Verdamp-
fung des Kondenswassers - indirekte Umluftkühlung (nicht direkt auf die
Waren gerichtet) - inkl. 20 Paar Auflageschienen

Modell	In- halt/ L	Temperatur	Inhalt/ Bleche 40x60	Inhalt/ Bleche 60x80	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	Kg
AEFL 2001	700	-3/+35°C	20	-	230V/1,5KW	75x82x203	155
AEFL 2003	750	-3/+35°C	40	20	230V/1,7KW	79x101x203	175
AEFL 2002	700	-20/+32°C	20	-	230V/1,5KW	75x82x203	155
AEFL 2004	750	-20/+35°C	40	20	230V/1,7KW	79x101x203	175

KÜHL und GÄRTISCHE für BÄCKEREI und KONDITOREI

SAGI KLIMA/KÜHLTISCHE

komplett in Edelstahl verarbeitet - abgerundete Kanten - einfache Wartung - rel. Luftfeuchte 75-90% einstellbar - indirekte Umluftkühlung (Luftstrahl nicht direkt auf die Ware gerichtet - rückwärtige Aufkantung - automatische Abtauung und Verdampfung des Kondenswassers - pro Tür 7 Paar Führungsschienen



SAGI KBS

Modell	Inhalt/L	Temperatur	Inhalt/ Bleche 40x60	Inhalt/ Bleche 60x80	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
KBS 11 A	140	-2/+8°C	7	-	230V/0,35KW	110x73x83	125
KBS 16 A	290	-2/+8°C	14	-	230V/0,55KW	160x73x83	160
KBS 21 A	440	-2/+8°C	21	-	230V/0,5KW	210x73x83	192

SAGI GÄRTISCHE

komplett in Edelstahl verarbeitet - abgerundete Kanten - einfache Wartung - vollautomatisches Wochenprogramm - Temperatur und Feuchtigkeit wird präzise gesteuert - indirekte Umluftkühlung (Luftstrahl nicht direkt auf die Ware gerichtet - rückwärtige Aufkantung - automatische Abtauung und Verdampfung des Kondenswassers - pro Tür 7 Paar Führungsschienen - ideal für Backshops



SAGI KBF

Modell	Inhalt/L	Temperatur	Inhalt/ Bleche 40x60	Inhalt/ Bleche 60x80	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
KBF 16	290	-5/+30°C	14	-	230V/1,6KW	160x73x83	160
KBF 21	440	-5/+30°C	21	-	230V/1,6KW	210x73x83	192





ISA EISVITRINEN

ISA ISETTA STD

Steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung - eckige Frontscheibe mit Ablagefläche (Modell LX gerundetes Glas) - Bedienseite mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung - Innenbeleuchtung - elektr. Thermostat - Hauptschalter und Beleuchtungsschalter - automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung - mit Tiefkühlvorratsfach (ausgenommen Isetta 4)



Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 4,5 Liter	Reser- vefach	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
4 STD	4 (+4)	6	ja	-14/-16°C	230V/0,8KW	82,4x76x117,6	69
6 STD	6 (+6)	10	ja	-14/-16°C	230V/0,8KW	118,4x80x117,6	97
7 STD	7 (+7)	11	ja	-14/-16°C	230V/0,82KW	135,4x80x117,6	102
9 LX	9 (+9)	14	ja	-14/-16°C	230V/1,21KW	169,5x80x117,6	160
12 LX	12 (+12)	19	ja	-14/-16°C	230V/1,37KW	211,9x80x117,6	217

ISA ISABELLA

Steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung - gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas - Bedienseite mit Nachrollo und Magnethaltung - Innenbeleuchtung - elektronische Steuerung mit Digitalanzeige - automatische Heißgasabtauung - doppelter Verdampfer für gleichmäßige Temperaturen - doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich - Tiefkühlvorratsfach - Doppel-Lenkrollen, gebremst



Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 4,5 Liter	Reser- vefach	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
10	10 (+10)	14	ja	-14/-16°C	230V/1,21KW	131,8x90,6x134,1	132
13	13 (+13)	18	ja	-14/-16°C	230V/1,69KW	164,8x90,6x134,1	192

ISA FIJI

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung - temperierte, gebogene Frontscheibe aus Sicherheitsglas - bedienseitig schwenkbare, gerade Plexiglasabdeckung - helle Innenbeleuchtung mit Splitterschutz - elektronische Steuerung mit Digitalanzeige - automatische Heißgasabtauung - Doppel-Lenkrollen



Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 4,5 Liter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
4 A	4 (+4)	4	-14/-16°C	230V/1,4KW	82,4x63x124,7	67
6 A	6 (+6)	6	-14/-16°C	230V/1,86KW	121,4x63x124,7	99
7 A	7 (+7)	7	-14/-16°C	230V/1,86KW	135,4x63x124,7	110
9 A	9 (+9)	9	-14/-16°C	230V/1,96KW	165,9x63x124,7	135
12 A	12 (+12)	12	-14/-16°C	230V/3,7KW	211,9x63x124,7	172
120 A	9 (+9)	12	-14/-16°C	230V/2KW	121,4x78,5x124,7	110
140 A	10 (+10)	14	-14/-16°C	230V/2,05KW	135,4x78,5x124,7	135

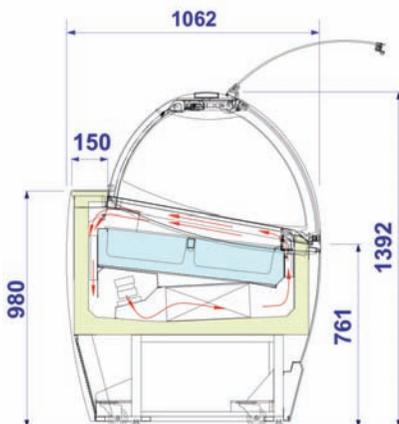
EISVITRINEN ISA

ISA MILLENNIUM

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung - Ausführung mit extra starkem Aggregat (SP) für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+ - verschiedene Verkleidungen möglich - gebogene, hochklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas - Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachrollo ausgestattet - helle Warenausleuchtung unter der 233 mm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte - eigene Ablage für Sortenschilder - elektronische Steuerung mit Digitalanzeige - automatische Abtauung durch Zyklusinversion - schräge Ausstellungsfläche



Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 5 Liter breit	Klima- Klasse	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
12	12	8	4+	-14/-16°C	230V/3,5KW	114,8x106x139	235
16	16	10	4+	-14/-16°C	230V/3,99KW	150,8x106x139	303
18	18	12	4+	-14/-16°C	230V/4,02KW	167,8x106x139	330
20	20	12	4+	-14/-16°C	230V/5KW	184,8x106x139	348
24	24	16	4+	-14/-16°C	230V/5,05KW	218,8x106x139	437
12+12	12+12	16+16	4+	-14/-16°C	230V/5,9KW	218,8x106x139	470

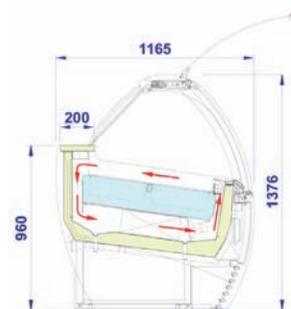


EISVITRINEN ISA

ISA MITO WINNER / POWER

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung - Ausführung mit extra starkem Aggregat (SP) für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+ - neue Designs - gebogene, hochklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas - Rückseitig mit Schiebegläsern ausgestattet - helle Warenausleuchtung, eigene Ablage für Sortenschilder - elektronische Steuerung mit Digitalanzeige - automatische Abtauung durch Zyklusinversion - schräge Ausstellungsfläche - auch mit Tortenvitrinen kombinierbar, Ausführung POWER mit 2 Verdampfern und zweiter Luftkanal

Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 5 Liter br.	Klima- kl.	Tempera- tur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
12	12	8	4+	-14/-16°C	230V/2,8KW	110x116,8x137,6	235
16	16	10	4+	-14/-16°C	230V/3KW	144x116,8x137,6	310
18	18	12	4+	-14/-16°C	230V/3,1KW	160x116,8x137,6	335
20	20	12	4+	-14/-16°C	230V/3,5KW	177x116,8x137,6	355
24	24	16	4+	-14/-16°C	230V/3,6KW	212x116,8x137,6	445
AI 22,5°	14	9	4+	-14/-16°C	230V/3,1KW	172,7x116,8x137,6	345
AE 22,5°	14	9	4+	-14/-16°C	230V/3,1KW	171,7x116,8x137,6	345
AI 45°	12	7	4+	-14/-16°C	230V/1,8KW	163,x116,8x137,6	345
AE 45°	12	7	4+	-14/-16°C	230V/1,8KW	159,5x116,8x137,6	345





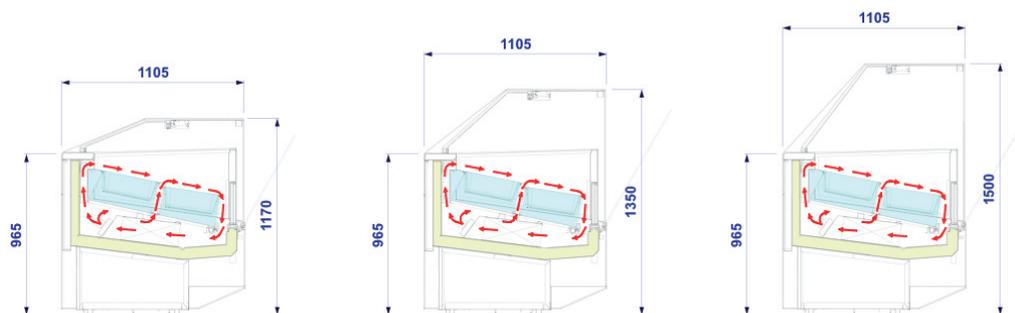
EISVITRINEN ISA

ISA GELATO SUPERSHOW

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung - freie, ununterbrochene Sicht auf die Produkte - eckige, aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas - Scheibenheizung in Front und Seitenscheiben - Innenbeleuchtung - digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat - automatische Abtauung durch Zyklusinversion - Ventilationssystem mit doppelter Luftzirkulation - kombinierbar mit Tortenvitrinen - Höhe 117cm, 135cm oder 150cm



Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 5 Liter br.	Klima- kl.	Tempera- tur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
120	12	8	4	-14/-16°C	400V/3,3KW	116,6x110,5x117	320
155	16	10	4	-14/-16°C	400V/3,9KW	149,6x110,5x117	380
170	18	12	4	-14/-16°C	400V/4,3KW	166,1x110,5x117	409
190	20	12	4	-14/-16°C	400V/4,6KW	182,6x110,5x117	444
220	24	16	4	-14/-16°C	400V/5,1KW	215,6x110,5x117	510
AI 45°	13	9	4	-14/-16°C	400V/3,6KW	182,5x110,5x117	400
AE 45°	13	9	4	-14/-16°C	400V/3,3KW	183,3x110,5x117	400



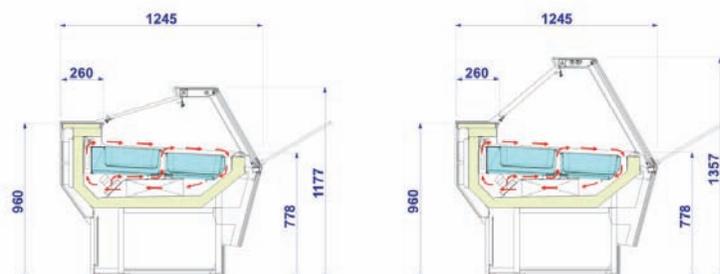
EISVITRINEN ISA

ISA HORIZON

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung - freie, ununterbrochene Sicht auf die Produkte
 - aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas - Scheibenheizung in Front
 und Seitenscheiben - Innenbeleuchtung - digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat
 - automatische Abtauung durch Zyklusinversion - Ventilationsystem mit doppelter Luftzirkulation
 - kombinierbar mit Tortenvitrinen - Höhe 117,7 und 135,7

Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 5 Liter br.	Klima- kl.	Tempera- tur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
120	12	8	4	-14/-16°C	400V/3,1KW	108,4x124,5x117,7	320
170	18	12	4	-14/-16°C	400V/3,9KW	157,9x124,5x117,7	409
220	24	16	4	-14/-16°C	400V/4,6KW	207,4x124,5x117,7	510

NEUHEIT!



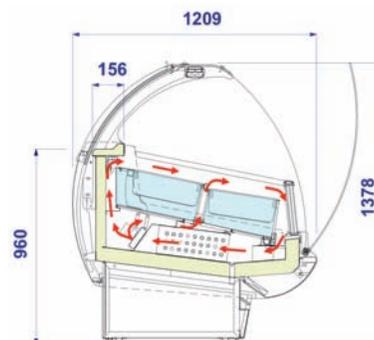
EISVITRINE ISA

ISA GELATO SHOW II

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung - freie, ununterbrochene Sicht auf die Produkte - eckige, aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas - Scheibenheizung in Front und Seitenscheiben - Innenbeleuchtung - digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat - automatische Abtauung durch Zyklusinversion - Ventilationsystem mit doppelter Luftzirkulation - kombinierbar mit Tortenvitrinen

Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 5 Liter br.	Klima- kl.	Tempera- tur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
120	12	8	4	-14/-16°C	400V/3,3KW	111x120x138	320
155	16	10	4	-14/-16°C	400V/3,9KW	144x120x138	380
170	18	12	4	-14/-16°C	400V/4,3KW	160x120x138	409
190	20	12	4	-14/-16°C	400V/4,6KW	177x120x138	444
220	24	16	4	-14/-16°C	400V/5,1KW	210x120x138	510
AI 45°	13	9	4	-14/-16°C	400V/3,6KW	182,5x120x138	400
AE 45°	13	9	4	-14/-16°C	400V/3,3KW	183,3x120x138	400

NEUHEIT!



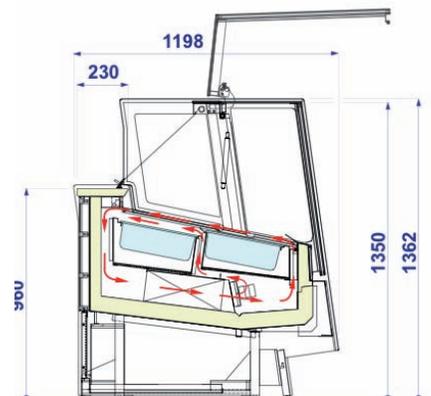
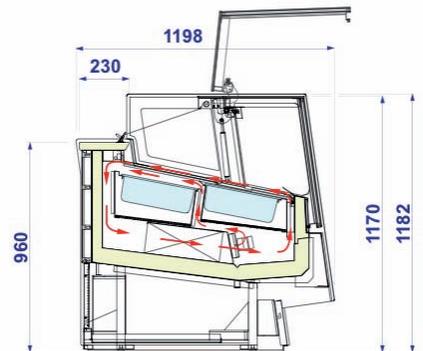
PRÄSENTATION: EISVITRINEN

EISVITRINEN ISA

ISA KALEIDO

Steckerfertige Eiseitrine mit Umluftkühlung - freie, ununterbrochene Sicht auf die Produkte - aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Scheibenheizung - Seitenscheiben beheizt - Innenbeleuchtung LED - Front LED Beleuchtung auf Wunsch - digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat - automatische Abtauung durch Zyklusinversion - Ventilationssystem mit doppelter Luftzirkulation - Nachttrollo mit Magnethalterung - Verfügbar in den Höhen 118cm oder 136cm - Alle Modelle auch als Tortenvitrine möglich

Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 5 Liter br.	Klima- Kl.	Tempera- tur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
120	12	8	4+	-14/-16°C	230V/2,3KW	118,2x120x118	320
170	18	12	4+	-14/-16°C	400V/2,6KW	167,7x120x118	409
220	24	16	4+	-14/-16°C	400V/3,9KW	217,2x120x118	510
AE 45°	13	9	4+	-14/-16°C	400V/2,6KW	187,5x120x118	400



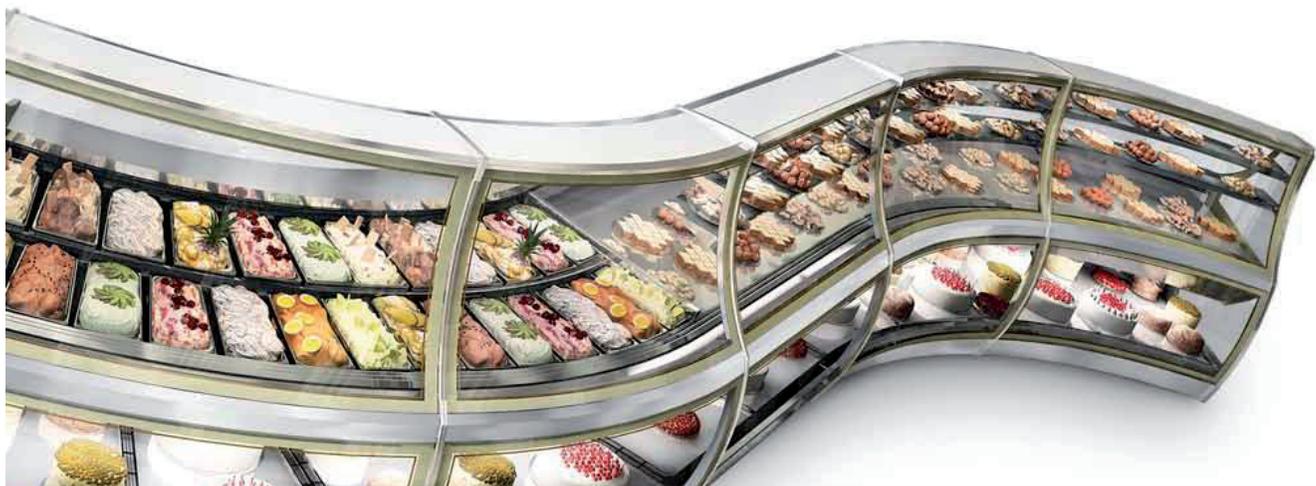
EISVITRINEN ISA

ISA PAGODA ARIA

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung - nach Innen gebogene, aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Scheibenheizung - Innenbeleuchtung - digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat - automatische Abtauung durch Zyklusinversion - Ventilationssystem mit doppelter Luftzirkulation - gekühlter gläserner Unterbau mit umschaltbarem Kühlsystem zwischen positiver und negativer Temperatur - Eisvitribereich ebenfalls umschaltbar - Zugladen im Unterbau - vielseitig einsetzbare Vitrine (Speiseeis, Eistorten, Konditoreiwaren) - nur mit externen Aggregaten möglich - verschiedene Höhen erhältlich (118,9/136,9/151,9)



Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 5 Liter br.	Klima- kl.	Tempera- tur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
120	12	8	4	-20/+2°C	400V/3/50	112x128,3x118,9	326
170	18	12	4	-20/+2°C	400V/3/50	161,5x128,3x118,9	415
220	24	16	4	-20/+2°C	400V/3/50	211x128,3x118,9	496
AI 30°	21	13	4	-20/+2°C	400V/3/50	162,3x128,3x118,9	386
AE 30°	13	8	4	-20/+2°C	400V/3/50	227,9x128,3x118,9	406



ISA PAGODA ICONA

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung wie ARIA jedoch ohne gekühlten Unterbau - nach Innen gebogene, aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Scheibenheizung - Innenbeleuchtung - digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat - automatische Abtauung durch Zyklusinversion - Ventilationssystem mit doppelter Luftzirkulation - Eisvitribereich umschaltbar zwischen positiver und negativer Temperatur - vielseitig einsetzbare Vitrine (Speiseeis, Eistorten, Konditoreiwaren) - verschiedene Höhen (118,9/136,9/151,9) und Frontverkleidungen möglich



Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 5 Liter br.	Klima- kl.	Tempera- tur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
120	12	8	4	-20/+2°C	400V/3,12KW	112x128,3x118,9	347
170	18	12	4	-20/+2°C	400V/3,9KW	161,5x128,3x118,9	435
220	24	16	4	-20/+2°C	400V/4,56KW	211x128,3x118,9	522
AI 30°	21	13	4	-20/+2°C	400V/3,2KW	162,3x128,3x118,9	396
AE 30°	13	8	4	-20/+2°C	400V/3,93KW	227,9x128,3x118,9	431



ISA EISVITRINEN

ISA IL CARRETTINO DEI GELATI

Steckerfertiger Eisverkaufswagen mit Umluftkühlung - temperierter Glasaufbau, mit Beleuchtung - automatische Heißgasabtauung - Portionierspüle mit Wasserhahn - Abstellfläche mit Anschluss für Sahnemaschine - schwenkbare Tür im Heck - unterstützende Vorderachse mit Doppel-Lenkrollen, gebremst - Dach aus strapazierfähigem und lichtbeständigem Synthetik

Modell	Kapazität Wannen 5 Liter	Kapazität Wannen 4,5 Liter	Reser- vefach	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
Carret- tino	6	10	nein	-14/-16°C	230V/1,2KW	197x125x208	205



ISA TORTEN und SNACKVITRINEN

ISA CUBO

Panoramatortenvitrine - eine gekühlte Grundfläche (statische Kühlung)- 2-3 ungekühlte Glasboarde mit je 21cm - jede Etage beleuchtet - energiesparendes Nachttrollo - Frontscheibe temperiert und zu öffnen - leichte Reinigung - elektronische Temperaturanzeige - automatische Abtauung - gerade Zahlplatte 23,3cm breit



Modell	Kapazität netto in Liter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
110	135	+1/+10°C	230V/0,7KW	112x102,4x143	185
164	200	+1/+10°C	230V/0,73KW	166x102,4x143	270
218	268	+1/+10°C	230V/0,88KW	220x102,4x143	360

ISA FUSION

Panoramatortenvitrine - zwei gekühlte Grundfläche (statische Kühlung)- 2 ungekühlte Glasboarde mit je 21cm - jede Etage beleuchtet - energiesparendes Nachttrollo - Frontscheibe temperiert und zu öffnen - leichte Reinigung - elektronische Temperaturanzeige - automatische Abtauung - gerade Zahlplatte 23,3cm breit - untere Kühlfläche mit Auszug



Modell	Kapazität netto in Liter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
110	206	+1/+10°C	230V/0,7KW	112x102,4x143	180
164	305	+1/+10°C	230V/0,73KW	166x102,4x143	215
218	405	+1/+10°C	230V/0,88KW	220x102,4x143	250
272	590	+1/+10°C	230V/1,05KW	274x102,4x143	315

ISA TWINGO

Panoramatortenvitrine - eine gekühlte Grundfläche (Umluftkühlung)- 2-3 ungekühlte Glasboarde mit je 21cm - jede Etage beleuchtet - energiesparendes Nachttrollo - Frontscheibe temperiert und zu öffnen - leichte Reinigung - elektronische Temperaturanzeige - automatische Abtauung - gerade Zahlplatte 23,3cm breit



Modell	Kapazität netto in Liter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
110	135	+1/+10°C	230V/0,7KW	112x102,4x143	200
164	200	+1/+10°C	230V/0,73KW	166x102,4x143	285
218	268	+1/+10°C	230V/0,88KW	220x102,4x143	390

ISA TORTEN und SNACKVITRINEN

ISA MILLENNIUM PAS

Panoramatortenvitrine - eine gekühlte Grundfläche (Umluftkühlung)- 2 ungekühlte Glasboarde mit je 21cm - jede Etage beleuchtet - energiesparendes Nachrollo - Frontscheibe temperiert und von unten nach oben zu öffnen - leichte Reinigung - elektronische Temperaturanzeige - automatische Abtauung - gerade Zahlplatte 23,3cm breit



Modell	Kapazität netto in Liter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
110	150	+1/+10°C	230V/0,68KW	110x106,2x139,2	235
164	220	+1/+10°C	230V/0,95KW	164,3x106,2x139,2	315
218	300	+1/+10°C	230V/1,25KW	218,3x106,2x139,2	410

ISA METRO

Kompakte Panoramavitrine für Torten und Snacks - Umluftkühlung - 4 Etagen gekühlt und beleuchtet - elektronische Temperaturanzeige - Doppeltür auf der Rückseite - jedes Glas temperiert - große Ausstellungskapazität - automatische Abtauung - Frontscheibe kippbar zum leichteren reinigen - verschiedenen Ausführungen : ungekühlt (N VA) - gekühlt (RV VA) - gekühlt SB (RV SL)



Modell	Kapazität netto in Liter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
93 N VA	167	-	230V	95x85,2x133,8	200
129 N VA	233	-	230V	130,5x85,2x133,8	250
93 RV VA	150	-1/+5°C	230V/0,88KW	95x85,2x133,8	330
129 RV VA	210	-1/+5°C	230V/0,98KW	130,5x85,2x133,8	430
93 RV SL	125	-1/+7°C	230V/1,27KW	95x85,2x133,8	310
129 RV SL	185	-1/+7°C	230V/1,5KW	130,5x85,2x133,8	400

ISA PASTRYSUPERSHOW

Panoramatortenvitrine mit eckigem Glasaufbau - eine gekühlte Grundfläche (Umluftkühlung)- 1-3 ungekühlte Glasboarde mit je 21cm - jede Etage beleuchtet - rückseitig Schiebegläser - Frontscheibe temperiert und kippbar - elektronische Temperaturanzeige - automatische Abtauung - perfekte Einsicht durch gläsernen Korpus - in 3 Höhen erhältlich (117cm - 135cm - 150cm)



Modell	Kapazität netto in Liter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
120 A	267	+1/+10°C	230V/0,6KW	116,6x110,5x117	341
170 A	393	+1/+10°C	230V/0,8KW	166,1x110,5x117	400
220 A	518	+1/+10°C	230V/1,18KW	215,6x110,5x117	429
AE 45°	193	+1/+10°C	230V/0,66KW	182,5x110,5x117	464
AI 45°	172	+1/+10°C	230V/0,66KW	183,3x110,5x117	530

TORTENVITRINEN ISA

ISA PAGODA ARIA

Steckerfertige Tortenvitrine mit Umluftkühlung - nach Innen gebogene, aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Scheibenheizung - Innenbeleuchtung - digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat - automatische Abtauung - gekühlter gläserner Unterbau mit umschaltbarem Kühlsystem zwischen positiver und negativer Temperatur - oberer Bereich mit bis zu 4 gekühlten Etagen (eine gekühlte Grundfläche und bis zu 3 zuschaltbare Zwischenetagen) - Zugladen im Unterbau - vielseitig einsetzbare Vitrine (Eistorten, Konditoreiwaren) - nur mit externen Aggregaten möglich - verschiedene Höhen erhältlich (118,9/136,9/151,9)



Modell	Kapazität netto in L	gek. Flächen	Klima-Kl.	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
120	308	1-4	4	-20/+2°C	400V/3/50	112x128,3x118,9	303
170	460	1-4	4	-20/+2°C	400V/3/50	161,5x128,3x118,9	376
220	622	1-4	4	-20/+2°C	400V/3/50	211x128,3x118,9	449
AI 30°	329	1-4	4	-20/+2°C	400V/3/50	162,3x128,3x118,9	354
AE 30°	571	1-4	4	-20/+2°C	400V/3/50	227,9x128,3x118,9	370



ISA PAGODA ICONA

Steckerfertige Tortenvitrine mit Umluftkühlung wie ARIA jedoch ohne gekühlten Unterbau - nach Innen gebogene, aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas mit Scheibenheizung - Innenbeleuchtung - digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat - automatische Abtauung - Ausstellungsbereich mit bis zu 4 gekühlten Etagen (eine gekühlte Grundfläche und bis zu 3 zuschaltbare Zwischenetagen) - verschiedene Höhen erhältlich (118,9/136,9/151,9)



Modell	Kapazität netto in L	gek. Flächen	Klima-Kl.	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	Kg
120	308	1-4	4	+1/+10°C	230V/1,36KW	112x128,3x118,9	303
170	460	1-4	4	+1/+10°C	230V/1,48KW	161,5x128,3x118,9	376
220	622	1-4	4	+1/+10°C	230V/1,61KW	211x128,3x118,9	449
AI 30°	329	1-4	4	+1/+10°C	230V/1,36KW	162,3x128,3x118,9	354
AE 30°	571	1-4	4	+1/+10°C	230V/1,48KW	227,9x128,3x118,9	370

SAGI PANORAMASCHRANK LUXOR



Schauschrank mit Hartglas-Verglasung (energiesparende 3-fach Verglasung)
 - Glastür mit „unsichtbarem“ Griff auf der gesamten Höhe - Led-Beleuchtung
 - untere Gehäusestruktur aus Stahl Vx Pet zur Reduzierung von Fingerabdrücken - ohne sichtbare Lochöffnungen (auch in hochglänzenden schwarz erhältlich QL) - Integrierte, durch die Struktur verdeckte Räder - Bedienfeld mit Leiterplatte und HACCP Alarmen, 5 Ablageflächen aus Hartglas (je nach Mod. mit Gitterrosten) mit Halterung hinten auf einer C.N.S. – Zahnstange
 - Umluftkühlung mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil - automatische Abtauung mit Heißgas (ausgenommen Mod. KG8Q) - relative Luftfeuchtigkeit bis 70% (je nach Mod.) - verschiedene Ausführungen (Torten/Pralinen/TK-Waren/Kombiniert)



Modell	Abm. Rost/ Glasböden	Fächer	Kühl-system	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
KP8Q (L)	70x47	Glas	Uml.	+2/+10°C	230V/0,66KW	80,5x64,5x184	203
KG8Q (L)	65x46	Rost	Stat.	-15/-25°C	230V/1,14KW	80,5x64,5x184	203
KD8Q (L)	70x47	Glas	Uml.	+5/-20°C	230V/1,14KW	80,5x64,5x184	213
KC8Q (L)	70x47	Glas	Uml.	+14/+16°C	230V/0,66KW	80,5x64,5x184	203





SAGI PANORAMASCHRANK LUXOR Double Space

Schauschrank mit Hartglas-Verglasung (energiesparende 3-fach Verglasung) - Große Entnahmeklappen (selbstschließend) - Led-Beleuchtung - untere Gehäusestruktur aus Stahl Vx Pet zur Reduzierung von Fingerabdrücken - ohne sichtbare Lochöffnungen - Integrierte, durch die Struktur verdeckte Räder - Bedienfeld mit Leiterplatte und HACCP Alarmen, Ablageflächen aus Hartglas - Umluftkühlung mit Verdampfern im unteren Gehäuseteil - automatische Abtauung mit Heißgas - relative Luftfeuchtigkeit bis 70%



Modell	Abm. Rost/ Glasböden	Fächer	Kühl-system	Tempera-tur	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
KP12Q	41x107	Glas	Uml.	+2/+10°C	230V/0,9KW	120x66x188	203
KP12Q2	41x107	Glas	Uml.	+2/+10°C	230V/1KW	120x66x143	203
KP12Q1R	41x107	Glas	Uml.	+2/+10°C	230V/0,15KW	120x66x115	213
KP12Q2R	41x107	Glas	Uml.	+2/+10°C	230V/0,15KW	120x66x166	203

NEUHEIT!





ISA PANORAMASCHRANK CRISTAL TOWER

Schauschrank mit Hartglas-Verglasung (energiesparende 2-fach Verglasung)
 - Glastür mit „unsichtbarem“ Griff auf der gesamten Höhe - Led-Beleuchtung
 - Farbe Hochglanz Schwarz mit INOX Rahmen - 5 Ablageflächen aus Hartglas
 (je nach Mod. mit Gitterrosten) mit Halterungen in den Ecken - Umluftkühlung
 mit Verdampfern im hinteren Gehäuseteil - automatische Abtauung mit
 Heißgas (ausgenommen Mod. RS TB) - verschiedene Ausführungen (Torten/
 Pralinen/TK-Waren/Kombiniert) - in den Farben schwarz und weiß



Modell	Abm. Rost/ Glasböden	Kühl- system	Tempera- tur	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
725 RV TN	58x46	Uml.	+2/+10°C	230V/0,49KW	72,5x66,4x199	225
725 RS TB	58x50	Stat.	-15/-25°C	230V/,07KW	72,5x66,4x199	225
725 RV TB/TN	58x46	Uml.	+5/-20°C	230V/1,42KW	72,5x66,4x199	225
725 RV CH	58x46	Uml.	+14/+16°C	230V/0,49KW	72,5x66,4x199	225
925 RV TN	78x47	Uml.	+2/+10°C	230V/0,49KW	92,5x66,4x199/153	225
925 RS TB	78x49	Sta.	-15/-25°C	230V/,07KW	92,5x66,4x199/153	225
925 RV TB/TN	78x47	Uml.	+5/-20°C	230V/1,42KW	92,5x66,4x199/153	225
925 RV CH	78x47	Uml.	+14/+16°C	230V/0,49KW	92,5x66,4x199/153	225



KOMPLETTEINRICHTUNGEN

Klassisch, modern oder außergewöhnlich ...
Holz, Stahl, Fliesen, Glas, Granit oder Marmor ...
Für Ihren Eiskiosk, Ihr Café oder Ihre Eisdiele ...
Kleine, mittlere oder große Einrichtung ...
Moduleinrichtung oder individuelle Maßanfertigung ...

Wir verwirklichen Ihren Einrichtungstraum und lassen keine Wünsche offen.
Das optimale Zusammenspiel von perfekter Funktionalität und ansprechendem Design lässt Ihr Lokal in (neuem) Glanz erstrahlen und begeistert sicherlich nicht nur Ihre Kunden.
Wir bieten Ihnen das komplette Programm: Vom grundsätzlichen Konzept über die individuelle Planung bis hin zur Finanzierung Ihres Lokals.
Wir helfen Ihnen, Ihren Einrichtungstraum umzusetzen!



KOMPLETTEINRICHTUNGEN



KOMPLETTEINRICHTUNGEN



PRÄSENTATION: EINRICHTUNGSPROGRAMME

KOMPLETTEINRICHTUNGEN



THEKENGERÄTE: SAHNEMASCHINEN

CARPIGANI SAHNEMASCHINEN

Die Sahneautomaten-Klassiker aus dem Hause Carpigiani

- bewährte Qualität seit Jahrzehnten
- Robust und langlebig

Modell	Füllmenge	Stundenproduktion/L	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
Ecowip	2	105	230V/0,7KW	22x47x45	23
Miniwip	2	150	230V/0,7KW	22x53,5x46	28
Masterwip	3	150	230V/0,7KW	22x53,5x51	30
Jetwip	6	240	230V/0,7KW	31x63x51	53



Ecowip



Miniwip



Jetwip



Masterwip

MUSSANA SAHNEMASCHINEN

- Einfache Bedienung - Lange Lebensdauer - Individuell dosierbare Einzelportionen (Portionierautomatik) - Einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchlaufverfahren mit heißem Wasser (Mussana Doppelmischwalze aus rostfreiem Edelstahl sorgt für perfekte Hygiene - gründlichste Desinfektion nach DIN 10507)

Modell	Füllmenge	Stundenproduktion/L	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
Pony	2	90	230V/0,5KW	23x39x44	33
Boy	4	90	230V/0,5KW	27x46x47	36
Lady	6	90	230V/0,5KW	27x47x51	39
Grande	12	90	230V/0,5KW	50x40x51	45



Pony



Boy



-49- Lady



Grande

THEKengeräte: SLUSHMASCHINEN



GBG SLUSHMASCHINEN

Ergänzungsprodukte mit geringen Investitionskosten und hoher Gewinnspanne: minimaler Einsatz – maximaler Gewinn

Ideal zum Einsatz im Eiscafé, Kiosk, Restaurant, Diskothek und Eiswagen - Einfaches Herstellen diverser Trendgetränke, von Granita und Cremola über Shakes bishin zu Daiquiri und Caipirinha

Modell	Füllmenge/L	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
Granismart 1-TSE	1x5	230V/0,3KW	26x40x63	22
Granismart 2-TSE	2x5	230V/0,56KW	40x40x63	33
Granismart 3-TSE	3x5	230V/0,7KW	60x40x63	47
Granisherbet 1-S-TSE	1x8	230V/0,45KW	21x52x85	30
Granisherbet 2-S-TSE	2x8	230V/0,69KW	46x53x75	51
Granisherbet 3-S-TSE	3x8	230V/0,95KW	66x53x75	63
Spin 12-1 TSE	1x12	230V/0,3KW	27x52x81	29
Spin 12-2 TSE	2x12	230V/0,65KW	47x52x81	47
Spin 12-3 TSE	3x12	230V/0,9KW	68x52x81	62
Spin 12-1 TSE Fast Freeze	1x12	230V/0,45KW	27x52x81	29
Spin 12-2 TSE Fast Freze	2x12	230V/0,8KW	47x52x81	56
Spin 12-3 TSE Fast Freeze	3x12	230V/1,2KW	68x52x81	70

GBG CHOCOLADY

Die perfekte Maschinen zum erhitzen und portionieren Ihrer Schokolade
 - leicht herausnehmbarer Behälter - Erhitzung mittels Bain-Marie System
 - eine zusätzliche Teflonbeschichtung verhindert das Anbrennen des Produktes - Heißwasserablassschraube - leichte Reinigung



Modell	Füllmenge/L	elektr. Anschl.	Maße BxTxH	kg
Chocolady 5	5	230V/1,0KW	29x42x47	8
Chocolady 10	10	230V/1,0KW	29x42x59	8,5



POPCAKE Maschine



Popcake ist der einzigartige Backautomat, mit dem Sie frische Pancakes (die beliebte amerikanische Variante von Pfannkuchen) automatisch auf Knopfdruck in gewünschter Größe, Bräunungsgrad und Menge herstellen können.

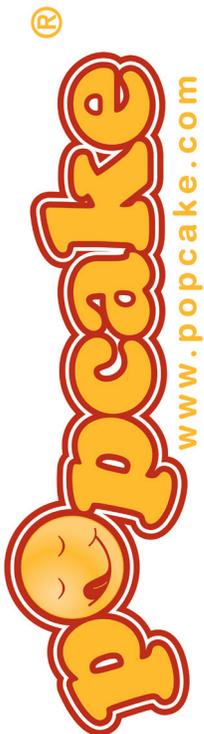
All dies mit einem sehr geringen Vorbereitungs- und Reinigungsaufwand in einem kompakten Format, welches auf kleinster Fläche wie z.B. Arbeitstheke oder Buffet seinen Platz findet.



Wählen Sie zwischen süßer oder deftiger Teigmasse im doppelwandigen Sicherheitsbeutel, die Sie auf Wunsch auch individuell mit frischen Zutaten (durch Hinzugabe z.B. von Schokostreuseln etc.) verfeinern können.

Unsere Pancakes beinhalten nur ca. 3% Fett (davon die Hälfte ungesättigte Fette) und schmecken köstlich z.B. kombiniert mit Ahorn- und Fruchtsirups, Honig und Karamelsirup, Marmeladen und Konfitüren, frischen Früchten, Eiscreme, Sahne, Puderzucker, Schokoladen- und Nussnougatcrème - oder eben einfach so !

Abmessungen: B 53cm , T 35cm , H35cm Elektr. Anschluss: 230V 2.200Watt (nur während der Produktion), Gewicht: 27,5kg



ISA Eisbecherstationen



SAGI Aufsatzkühlung

Steckerfertiges Kühlelement mit Glasaubau und Platz für bis zu 8 Stk 1/4 GN Behälter

Modell	Kapazität GN Behälter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
KAR 143V	5x1/4	+2/+10°C	230V/0,25KW	142x33x46,5	70
KAR 163V	8 x1/4	+2/+10°C	230V/0,25KW	160x33x46,5	78

SAGI Arbeitsstation

Einteiliger Strukturaufbau aus C.N.S.,- Arbeitsplatte und Kühlaufsatz aus C.N.S. - Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit integrierter gekühlten Wanne und Deckel aus Plexiglas - Steuerblende mit Hauptschalter und digitale Thermostat/Temperaturanzeige - Automatische Abtauung und Verdunstung des Kondenswassers - Kühlsystem mit Rippen-Verdampfer und Elektrogebläsen sorgt für eine gleichmäßige Temperatur, bzw. Luftübertragung im Innenraum - Serienmäßige Ausstattung: ein Paar Führungsschienen aus C.N.S. und ein Rost je Fach



Modell	Kapazität GN Behälter	Temperatur	elektr. Anschl.	Maße LxTxH	kg
KBP 64X	5x1/4	+2/+10°C	230V/0,65KW	154x75x107	180
KBP 94X	8 x1/4	+2/+10°C	230V/0,65KW	206x75x107	195

Frozen Yogurt Station

Unsere Frozen Yogurt Pulte werden für Sie nach Wunsch angefertigt. Die Geräte sind komplett in Edelstahl verarbeitet. Ein Glasaufsatz dient als Schutz. Es gibt für die Arbeitsfläche die Möglichkeit gekühlte, beheizte und neutrale GN Behälter einzusetzen. Die Abmessungen sind ebenfalls variabel.



Edelstahlmöbel

Hochwertige Edelstahlmöbel

Arbeitstische, Spültische, Regalsysteme, Handwaschbecken,



ZUBEHÖR

EISSCHALEN

Aus hochwertigem Chromnickelstahl oder durchsichtigem Polycarbonat (speziell für Eisvitrine ISA Gelato Show / Supershow) - mit kräftig geprägtem Rand für perfekten Sitz der Schalen in Ihrer Vitrine

Modell	Material	Maße LxBxH
4,75 Liter	INOX	260x165x170
5 Liter	INOX	360x165x120
5 Liter breit	INOX	360x250x80
7 Liter	INOX	360x165x150
10 Liter breit	INOX	360x250x120
5 Liter	PVC	360x165x120
5 Liter breit	PVC	360x250x80



Lölsberg Spüler für Eisportionierer i.Scoop Shower

- einfache Handhabung, verschiedene Modelle für jede Art von Portionierer
- Hygiene und Schutz vor Bakterien
- Wassersparnis von bis zu 90 %

NEUHEIT!



Silver rund



Unlimited Silver



Permanent Exclusive



Unlimited Silver Exclusive



i.Spatula Shower

Lölsberg Eisgläserdusche i.Mix Shower

Perfekt für die Vorreinigung der Eisgläser, schont ihren Gläserspüler



NEUHEIT!

THEKENGERRÄTE: ZUBEHÖR

ZUBEHÖR

Stapelsysteme für Pappbecher



Eislöffelbehälter



Thekenaufsteller



Tütenhalter



Tütenhalter mit Grafik



Werbeaufsteller beleuchtet



Eistüten



SPEISEEIS-
PRODUKTION

LAGERUNG

PRÄSENTATION

THEKEN-
GERÄTE

Carsan Kältetechnik GmbH, Gradnerstr. 142, A-8054 Graz

Tel. +43 316 67 22 33 0

office@carsan.at, www.carsan.at