



Katalog 2017

Speiseeis-Technik | Softeis-Technik | Eisvitrine | Präsentation

Ihre persönlichen Ansprechpartner im Unternehmen:



Herr Franz Windisch
Geschäftsführender Gesellschafter,
Vertrieb Tirol, Vorarlberg, Wien
M +43 664 501 23 25
E carsan.w@aon.at



Herr Manuel Neuberger
Vertrieb Wien, Niederösterreich,
Burgenland
M +43 664 32 49 371
E manuel.neuberger@carsan.at



Herr Fritz Müller
Gesellschafter, Export
M +43 664 200 13 56
E mueller@carsan.at



Herr Ing. Philipp Müller
Vertrieb Steiermark, Kärnten
M +43 664 84 70 645
E pmueller@carsan.at



Carsan Kältetechnik GmbH
Gradnerstraße 142
8054 Graz, AUSTRIA
T 0316/67 22 33 0
F 0316/67 22 33 4
E office@carsan.at
I www.carsan.at

Servicehotline: 0810/20 10 40

Speiseeis-Technik 4

MIXER UND ZERKLEINERER	5
PASTEURISIERER.....	6
REIFEGERÄTE / EISMASCHINEN.....	7
EISMASCHINEN	8
WASSERRÜCKGEWINNUNG.....	11

Softeis 12

SOFTEISAUTOMATEN / TISCHMODELLE	13
SOFTEISAUTOMATEN / SB-MODELLE.....	15
SOFTEISAUTOMATEN / STANDMODELLE	16

Cremerkocher 18

Lagerung 20

SCHOCKFROSTER	21
EISLAGERSCHRÄNKE	22
KÜHL/GEFRIERSCHRÄNKE	23

Präsentation..... 24

EISVITRINEN ISA	25
EISVITRINEN	30
TORTEN / SNACKVITRINEN	31
VITRINEN	32
TORTEN / SNACKVITRINEN	36
EINRICHTUNGSPROGRAMME	38

Kleingeräte..... 44

SAHNEMASCHINEN	45
SLUSHMASCHINEN.....	46
EISBECHERSTATIONEN.....	47
EISLABORAUSSTATTUNG.....	48
ZUBEHÖR.....	49



Speiseeis-Technik

Für die Erzeugung von handwerklich hergestelltem Speiseeises sind im Wesentlichen 2 Maschinen notwendig:

Eine Eismaschine (Chargenfreezer) und ein Pasteurisierer.
Optional, um die Qualität und den Luftaufschlag zu erhöhen ist ein Schockfroster empfehlenswert.
Auf den nächsten Seiten finden Sie alle Geräte die Sie zur Produktion von Qualitäts Speiseeis benötigen.



ROBOT COUPE HAND-MIXSTAB

- Robustes Modell, langlebig, günstig in der Anschaffung
- Hohe Effektivität durch Drehzahl von 1500 bis 9000 U/Min.
- Multifunktionsgerät für kleinere Eislabors

MODELL	GESAMTLÄNGE	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG
Robot Coupe MP 350 V.V.	750 mm	230 V	6,4
Robot Coupe MP 450 V.V.	840 mm	230 V	6,5



CARPIGIANI TURBOMIX

- 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

MODELL	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Carpigiani Turbomix	230 V / 0,75 KW	65	44x50x76 bis 114



TAFEC TURBOPLUS PROFI

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

MODELL	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Tafec Turboplus Profi	400 V / 3 KW	320	50x73x177

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-Pasteurisie-
 rer wurde in offiziellen, wissenschaftlich garantierten Tests der Universität Bologna nachgewiesen.



PASTEURISIERER CARPIGIANI PASTO XPL/P

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

MODELL	FÜLLMENGE	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Pasto 30 XPL	15-30 L	400 V / kW	145	39x85x103
Pasto 60 XPL/P	30-60 L	400 V / 6,5 kW	162	39x85x103
Pasto 60+60 XPL	2x 30 - 2x 60 L	400 V / 9,6 kW	300	70x85x103



PASTEURISIERER CARPIGIANI PASTOMASTER RTL

- Spitzenmodell unter den Hochleistungs-Pasteurisierern
- 6 vorgefertigte Pasteurisierungsprogramme, 10 Spezialprogramme (z. B. Invertzucker, 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)

MODELL	FÜLLMENGE	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Pastomaster 60 RTL	15-60 L	400 V / 6,5 kW	162	35x86x103
Pastomaster 120 RTL	30-120 L	400 V / 9,6 kW	269	65x86x103
Pastomaster 180 RTL	60-180 L	400 V / 17,5 kW	300	70x106x119



PASTOMASTER HE

- Lieferbar in zwei Größen: 60 Liter und 120 Liter
- HE-Design für verbessertes Handling und optimierte Hygiene-Sicherheit
- verbesserte Technik, auch für dickflüssige Mixstrukturen
- Pasteurisieren, Homogenisieren, Konservieren und Reifen
- feinste Mixstruktur durch regelbare Mixbewegung (7-stufig)
- große Programmauswahl für alle Pasteurisierungsstufen
- zusätzliche Programme für Toppings, Saucen, Grundstoffe
- sehr energieeffizient durch schnellen Wärmeaustausch
- auch für Rohmilchverarbeitung geeignet
- absolut hygienesicher, da Auslaufhahn beheizt bzw. gekühlt und leicht zerlegbar
- TEOREMA-ready
- Optional: Pastomaster 60 HE-P mit verstärkter Leistung

MODELL	PRODUKTION IN 2H IN L	WANNENINHALT MIN. - MAX INHALT IN L	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
60 HE	60	15 - 60	400 V / 8 KW	162	35x86x103
60 HE-P	60 (in 1h 45min)	15 - 60	400 V / 11,2 KW	162	35x86x103
120 HE	120	30 -120	400 V / 11,2 KW	269	65x86x103



REIFEWANNEN CARPIGIANI AGEMASTER XPL

Die Reifung ist ein weiterer wichtiger Produktionsprozess, um hochwertiges Speiseeis zu erzielen.

Diese kann im Pasteurisierer erfolgen, nachdem die automatische Pasteurisierung beendet wurde, oder in einer speziellen Maschine, die als Reifewanne bezeichnet wird. Ebenso können Fruchteisgrundmassen, welche keine Pasteurisierung benötigen, in einer Reifewanne ansetzen.

MODELL	FÜLLMENGE	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Agemaster 60 XPL	20-60 L	230 V / 1,1 kW	100	35x86x103
Agemaster 60 + 60 XPL	2x 20 - 2x 60 L	230 V / 1,7 kW	187	65x86x103



CARPIGIANI FREEZE&GO / NEMOX TOUCH

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

MODELL	KG/STUNDE	KG/ZYKLUS	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS
Nemox Gelato 3K Touch	3,2 kg	0,8 kg	230 V / 350 W	34x43x25
Carpigiani Freeze&Go	5 kg	0,5 kg	230 V / 550 W	26x53x53



CARPIGIANI LABO 8 12E / LABO 14 20M

- 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

MODELL	KG/STUNDE	MIX/ZYKLUS	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS
Labo 8 12E	8-12 kg	1,2-2,5 L	230 V / 2,2 kW	36,5x71,5x66
Labo 14 20M	14-20 kg	2 - 4,5 L	400 V / 2 kW	49x53x36



COLDELITE COMPACTA Vario „die kombinierte Maschine“

- 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)

MODELL	FÜLLMENGE / ZYKLUS	PROD. EIS / ZYKLUS	STUNDENLEISTUNG	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Compacta 6	1,5 - 6 kg	2 - 8,5 L	1,5 - 6 kg	400 V / 8 kW	230	60x77x143
Vario 8	1,5 - 8 kg	2 - 11 L	10 - 60 kg	400 V / 8,8 kW	290	60x77x143
Vario 10	1,5 - 10 kg	2 - 14 L	10 - 70 kg	400 V / 12 kW	410	60x77x153
Vario 12	1,5 - 12 kg	2 - 17 L	10 - 80 kg	400 V / 14 kW	430	60x77x153



CARPIGIANI LABOTRONIC READY

**Shop im Shop - Ergänze dein Sortiment mit frischen Speiseeis
Mit der Ready von Carpigiani ist das einfach, egal ob**

- Fertige Flüssigmischungen (hier stehen verschieden Programme für Milcheis, Fruchteis oder Slusheis zur Verfügung)
- Mischungen in Pasten- oder Pulverform (hier erfolgt die Flüssigkeitszufuhr und das Mischen automatisch in der Maschine, es stehen auch hier 3 warme und 3 kalte Programme zur Verfügung)
- nach Rezeptur (die Mischungen werden automatisch in der Maschine erhitzt und dann zu hoch qualitativen Speiseeis verarbeitet)

Mit Ready können sie also zu jeder Zeit eine beliebige Menge Speiseeis direkt vor Ihren Kunden frisch produzieren!

MODELL	FÜLLMENGE / ZYKLUS	PROD. EIS / ZYKLUS	STUNDENLEISTUNG	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Ready 20/30 DF	3 - 5 kg	4 - 7 L	20 - 30 kg	400 V / 4 kW	250	52x65x140
Ready 30/45 DF	3,5 - 7,5 kg	4,5 - 10 L	30 - 45 kg	400 V / 5,2 kW	290	52x65x140



CARPIGIANI LABO XPL/P

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

MODELL	FÜLLMENGE / ZYKLUS	PROD. EIS / ZYKLUS	STUNDENLEISTUNG	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Labo 20 30 XPL/P	3 - 5 kg	4 - 7 L	20 - 30 kg	400 V / 4 kW	230	52x65x140
Labo 30 45 XPL/P	5 - 7,5 kg	7 - 10 L	30 - 45 kg	400 V / 5 kW	270	52x65x140
Labo 40 60 XPL/P	7 - 10,5 kg	10 - 15 L	40 - 60 kg	400 V / 5,5 kW	370	52x65x140



CARPIGIANI MAESTRO HE

Die perfekte Kombination aus Eismaschine und Cremekocher (2 in 1)

- Hochleistungs-Eismaschine mit „HE“-Technik (High Efficiency)
- Zylinder heizbar, dadurch Nutzung als Cremekocher
- ideal zur Sortimentserweiterung in höchster, individueller Qualität
- riesige Produktpalette: Konditorencreme, Granita, Soßen & Toppings, Joghurt, Crêpes-Teig, Pannacotta, etc.
- leichte Bedienbarkeit durch vorinstallierte Programme
- TEOREMA-ready

Besonders geeignet für Eiscafes mit Ganzjahresbetrieb, Hotellerie und Konditoreien mit Eisherstellung.

MODELL	EINGEFÜLLTER MIX / ZYKLUS IN KG	HERGESTELLTES EIS / ZYKLUS IN L	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
Maestro** HE	1,5* - 7,5 Kg	2 - 10 L	400 V / 6,4 kW	280	52x65x140
Maestro*** HE	2,5* - 10,5 Kg	3,5 - 15 L	400 V / 7,6 kW	320	52x65x140



CARPIGIANI LABOTRONIC HE

Die Eismaschinen für den Profi (und alle die es werden wollen)

HE steht für „High Efficiency“ und somit für eine erhebliche Einsparung der Produktionszeiten sowie des Strom- und Wasserverbrauchs! Die Einsparung gegenüber einer ca. 10 Jahre alten Eismaschine beträgt durchschnittlich 30%!

Die Labotronic HE ist also effizient aber auch innovativ:

- einfachste Bedienung (auch für eine Laien erklärt sich diese Maschine nahezu von selbst)
- 5 verschiedene Bearbeitungsprogramme um ein perfektes Ergebnis zu erzielen
- Inverter-Technologie (ab 20 / 90 HE) um die Rührwerksgeschwindigkeit anzupassen z. B. um Schichteis herzustellen, oder Variegato in ihr Eis einzuarbeiten
- Hard-O-Dynamic überwacht ständig den Gefriervorgang „ Das Geheimnis für perfektes Gelato “
- Konservierungskühlung (auch bei längeren Produktionspausen bleibt der Innenraum der Maschine gekühlt und somit hygienisch)
- Scotch- Brite Oberfläche (die Oberfläche der Maschine wird vor Flecken und Fettrückständen geschützt)

Das Alles und noch viel mehr zeichnet „Ihre“ neue Carpigiani Labotronic HE aus!



MODELL	FÜLLMENGE / ZYKLUS	PROD. EIS / ZYKLUS	STUNDENLEISTUNG	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	MASS
10 45 HE	1,5 - 7,5 kg	2 - 10,5 L	10 - 45 kg	400 V / 6,4 kW	270	52x65x140
15 60 HE	2,5 - 10,5 kg	3,5 - 15 L	15 - 60 kg	400 V / 7,6 kW	320	52x65x140
20 90 HE	3,5 - 13 kg	5 - 19 L	20 - 90 kg	400 V / 9 kW	345	52x65x140
25 110 HE	4,5 - 17 kg	6,5 - 24 L	25 - 110 kg	400 V / 11 kW	420	52x85x140



Wasserrückgewinnung

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.



Softeis

Softeis ist eine ganz spezielle Form von Speiseeis. Ausgezeichnet durch seine cremige und luftige Struktur wird es von allen Altersgruppen gerne konsumiert.

Carpigiani Softeismaschinen arbeiten durch ihre patentierte Zahnradpumpe ein Maximum an Luft in das Produkt ein. Dadurch entsteht ein cremiges, angenehm temperiertes Speiseeis, welches zu jeder Jahreszeit genossen werden kann!

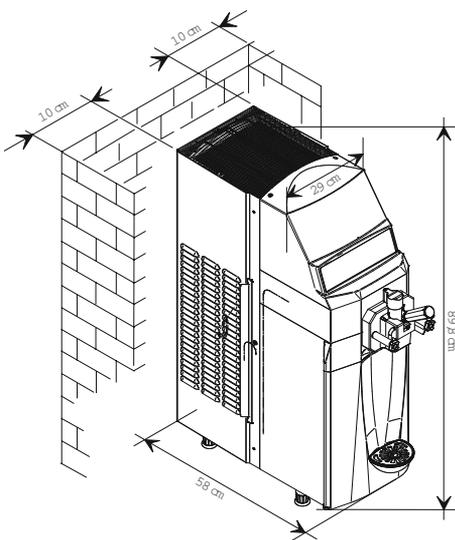
Egal ob klassisch in der Tüte oder modern mit Toppings vermischt ist Softeis einfach ein Genuss.



CARPIGIANI SOFT & GO PLUS

Die kleine SOFT&GO Plus 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 Schlauchpumpe sorgt Sie für einen cremigen und luftigen Eisgenuss.

MODELL	MIXTRANSFER	ZYLINDER-VOLUMEN L	KÜHL-SYSTEM	STUNDENPRODUKTION / 70G PORTIONEN	SORTEN	ELEKTR. ANSCHLUSS IN KW / V / PH / HZ	GEWICHT IN KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT IN L	ABMESSUNGEN IN CM
Soft&Go PLUS	Schlauchpumpe	1,35	Air	180	1	1,8 / 230 / 1 / 50	88	5	29x58x89,8
153 PLUS	Schlauchpumpe	1,35	Air	200	2 + 1	2,5 / 230 / 1 / 50	120	2x5	55x78x91,5



CARPIGIANI TISCHMODELLE

Die Carpigiani Tischmodelle bieten auf kleinsten Raum maximale Leistung. Egal ob klassisches Softeis oder Frozen Yogurt, die Leistung der Maschine überzeugt immer und zusammen mit der patentierten Zahnradpumpe erreichen sie maximale Ergebnisse.

Tipp: Mit der optionalen Pasteurisierung erreichen Sie höchstmögliche Hygiene und senken den Reinigungsaufwand der Maschine um 85%!



191 Classic



191 Steel



193 Steel



193 Classic



243 Evo

MODELL	MIXTRANSFER	ZYLINDERVOLUMEN L	KÜHLSYSTEM	STUNDENPRODUKTION / 75G PORTIONEN	SORTEN	ELEKTR. ANSCHLUSS IN KW / V / PH / HZ	GEWICHT IN KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT IN L	ABMESSUNGEN IN CM	OPTION PASTEURISIERUNG
171 P	Pumpe	1,75	Air / Water	240	1	2,1 / 230 / 1 / 50	104	12	50,5x67,5x83	Nein
191 P Classic/Steel	Pumpe	1,75	Air / Water	245 / 270	1	2,4 / 230 / 1 / 50	140	12	50,5x75,5x83	Ja
191 G Classic/Steel	Gravity	1,75	Air / Water	230 / 230	1	2,4 / 230 / 1 / 50	130	18	50,5x75,5x83	Ja
241 P Steel	Pumpe	1,75	Air / Water	350	1	2,9 / 400 / 3 / 50	140	12	50,5x75,5x83	Ja
241 G Steel	Gravity	1,75	Air / Water	300	1	2,9 / 400 / 3 / 50	130	18	50,5x75,5x83	Ja
193 P Classic/Steel	Pumpe	1,75	Air / Water	435 / 485	2 + 1	4,7 / 400 / 3 / 50	210	12 + 12	55x87,5x89	Ja
193 G Classic/Steel	Gravity	1,75	Air / Water	415 / 415	2 + 1	4,5 / 400 / 3 / 50	190	18 + 18	55x87,5x89	Ja
243 P Evo	Pumpe	1,35	Air / Water	340	2 + 1	2,7 / 400 / 3 / 50	173	8 + 8	54,7x73,2x80,3	Nein
243 G Evo	Gravity	1,35	Air / Water	290	2 + 1	2,7 / 400 / 3 / 50	173	12 + 12	54,7x73,2x80,3	Nein



CARPIGIANI STANDMODELLE SERIE TRE B/P

Die Klassiker unter den Carpigiani Softeimaschinen, ausgezeichnet durch einfache Technik, Robustheit und dem klassischen Design, ist diese Maschinenserie seit langen ein Garant für Zuverlässigkeit!

- Patentierte Zahnradpumpen vermischen den Softeismix mit Luft, sodass Eis mit hohem Volumenaufschlag produziert wird (Overrun bis zu 80%)
- Durch das patentierte Hard-O-Tronic-System kann die perfekte Konsistenz und Cremigkeit eingestellt werden



CARPIGIANI STANDMODELLE SERIE RAINBOW

Ein weiterer Klassiker, ist die bekannte Serie Rainbow. Wer kennt Sie nicht, die bunten Sirupstreifen auf den Rändern am Softeis. Bis zu drei Sirupvarianten können automatisch hinzugefügt werden. Dieses Modell gibt es mit einer oder zwei Grundsorten, optional auch mit Pasteurisierung.

Die Rainbow ist eine Leistungsstarkes Arbeitstier, natürlich ausgestattet mit der patentierten Zahnradpumpe und dem Hard-O-Tronic-System um einen perfekten Overrun und eine optimale Konsistenz zu gewährleisten.

MODELL	MIXTRANSFER	ZYLINDERVOLUMEN L	KÜHLSYSTEM	STUNDENPRODUKTION / 75G PORTIONEN	SORTEN	ELEKTR. ANSCHLUSS IN KW / V / PH / HZ	GEWICHT IN KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT IN L	ABMESSUNGEN IN CM	PASTEURISIERUNG
TRE BP	Pumpe	1,35	Air / Water	426	2 + 1	2,7 / 400 / 3 / 50	210	8 + 8	51x74x144	Nein
SUPER TRE BP	Pumpe	1,75	Air / Water	666	2 + 1	3,8 / 400 / 3 / 50	265	12 + 12	51x74x144	Nein
RAINBOW 1	Pumpe	1,75	Air / Water	470	1 + 3x Sirup	3,3 / 400 / 3 / 50	220	18	43x69x149	Ja
RAINBOW 3	Pumpe	1,75	Air / Water	650	2 + 1 + 3x Sirup	4 / 400 / 3 / 50	300	18 + 18	60,4x83,4x153	Ja



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.



CARPIGIANI STANDMODELLE (SUPER) TRE/BP AV EVO

Mit der Serie Carpigiani Tre BP EVO wurde die bekannte und ökonomische Serie weiterentwickelt.

Sie überzeugen mit komplett neuem Design und Technologie. Das patentierte Pumpensystem sichert einen maximalen Auftrieb bis zu 80%. Die EVO Technologie ermöglicht die Verwendung von zwei Unterschiedlichen Mix-Konsistenzen.

Edelstahlrührwerke ermöglichen maximale Leistung. Rührwerke in den Vorratsbehältern sorgen für gleichmäßig vermischten Mix.

MODELL	MIXT-RANSFER	ZYLINDERVOLUMEN L	KÜHLSYSTEM	STUNDENPRODUKTION / 75G PORTIONEN	SORTEN	ELEKTR. ANSCHLUSS IN KW / V / PH / HZ	GEWICHT IN KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT IN L	ABMESSUNGEN IN CM	OPTION PASTEURISIERUNG
XVL 1 P Classic / Steel	Pumpe	1,75	Air / Water	465/510	1	2,5 / 400 / 3 / 50	230	13	45x93x160,5	Ja
XVL 1 G Classic	Gravity	1,75	Air / Water	440	1	2,4 / 400 / 3 / 50	225	13	45x93x160,5	Ja
XVL 3 P Classic / Steel	Pumpe	1,75	Air / Water	630/695	2 + 1	5 / 400 / 3 / 50	310	13 + 13	50x93x160,5	Ja
XVL 3 G Classic	Gravity	1,75	Air / Water	600	2 + 1	4,8 / 400 / 3 / 50	300	13 + 13	50x93x160,5	Ja
TRE B AV EVO	Pumpe	1,35	Air / Water	480	2 + 1	2,7 / 400 / 3 / 50	250	10 + 10	50,9x76,3x156,2	Nein
SUPER TRE AV EVO P	Pumpe	1,75	Air / Water	650	2 + 1	5 / 400 / 3 / 50	280	11 + 11	55x91,5x161	Ja
SUPER TRE AV EVO G	Gravity	1,75	Air / Water	580	2 + 1	5 / 400 / 3 / 50	280	16 + 16	55x91,5x161	Ja

CARPIGIANI SB SOFTEISMASCHINEN Magica

Die neue Carpigiani Softeismaschine 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.

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:
 191/241 P/SP Magica - Standardvariante mit einer Geschmackssorte
 191/241 P/SP Magica Colore - Eine Geschmackssorte und zusätzlich zwei Sirupsorten.



191 Magica



241 Magica



MODELL	ZYLINDER-VOLUMEN IN L	KÜHLSYSTEM	STUNDENPRODUKTION / 75G PORTIONEN	EIS-SORTEN	GESCH-MÄCKER	SIRUPE	ELEKTR. ANSCHLUSS IN KW / V / PH / HZ	GEWICHT IN KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT IN L	ABMESSUNGEN IN CM	PASTEURISIERUNG
191 P/SP MAGICA COLORE	1,75	Air / Water	250	1	3	2	2,6 / 400 / 50 / 3	210	12	50,5x67,5x152	Ja
191 P/SP MAGICA	1,75	Air / Water	250	1	1	x	2,6 / 400 / 50 / 3	170	12	50,5x67,5x152	Ja
241 MAGICA COLORE	1,75	Air / Water	320	1	3	2	2,9 / 400 / 50 / 3	210	12	50,5x67,5x152	Ja
241 MAGICA	1,75	Air / Water	320	1	1	x	2,9 / 400 / 50 / 3	170	12	50,5x67,5x152	Ja



Cremekocher



Deckel

Es handelt sich um einen doppelten Deckel mit großem Trichter zum bequemen Einfüllen der Zutaten während des Rührens. Er ist formstabil und aus durchsichtigem Polymer hergestellt, das gegen alkoholhaltige Produkte beständig ist.



Rührwerk

Die Abstreifer des Rührwerks und die Form des abnehmbaren Gegenrührwerks erzeugen eine spiralförmige Bewegung in vertikaler und horizontaler Richtung, die ein gleichmäßiges Mischen und Erhitzen des Produkts gewährleistet.



Ausgabehahn

Die weite Öffnung des Ausgabehahnes erlaubt die rasche Entnahme besonders dickflüssiger Produkte, zusätzlich ist der Ausgabehahn mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet.

Cremekocher

Die Carpigiani Cremekocher Pastochef RTL mischen, erhitzen, pasteurisieren, kühlen, reifen und konservieren bei perfekter Hygiene die vielfältigen Spezialitäten von Konditoren, Eis- und Schokoladeherstellern und Küchenchefs.

Die Pastochef RTL von Carpigiani verfügen über 45 automatische Programme sowie 5 freie Programme. Jedes dieser Programme berücksichtigt die typischen Temperaturen und Verarbeitungsarten für das jeweils herzustellende Produkt. Diese können jedoch je nach persönlichen Erfordernissen jederzeit abgewandelt werden. Das große, komfortable Display zeigt die Aufforderungen zum Einfüllen der erforderlichen Zutaten auf.

Die Carpigiani Cremekocher Pastochef RTL ersparen Ihnen Zeit und Mühe bei der handwerklichen Herstellung Ihrer Produkte. Carpigiani nutzt für diese Maschinen fortschrittlichste Technologie, so dass optimale Ergebnisse und höchste Funktionalität gewährleistet sind:

- Erhitzen und Kühlen erfolgen über das Bain-Marie-System, so dass sich keine Ablagerungen bilden. Leistung und Energieverbrauch bleiben über die Zeit konstant.
- Rührwerk mit 8 unterschiedlichen Mischsystemen für das Einrühren jeder Art von Zutaten.
- Ausgabebahn mit doppeltem Sicherungssystem, das nach jedem Zapfen das gesamte Produkt zur korrekten Konservierung wieder in den Rührbehälter zurück führt.



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. ANSCHLUSS	KG	MASS
18 RTL	15 kg	7-15 kg	5-12,5 kg	400 V / 2,1 KW	150	45x61,4x111
32 RTL	30 kg	15-30 kg	7,5-25 kg	400 V / 4 KW	198	65,8x71,6x111
55 RTL	55 kg	30-50 kg	10-40 kg	400 V / 5,6 KW	251	65,8x72x119



Lagerung

CARPIGIANI SOFTEISAUTOMATEN/TISCHMODELLE

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 schockfrosteten 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 BK3)



Tecnomac BK3



SAGI IF51M/IF101L

Neu



SAGI DFS 171L



SAGI IMFEG Kombination Schockfroster/Eislagerschrank



SAGI DFS 51M/101L

MODELL	INHALT / EISSCHALEN ZU 5 L	INHALT / BLECHE 40X60	INHALT / BLECHE 60X80	ELEKTR. ANSCHL.	KG	MASS
Tecnomac BK 3	2	-	-	230 V / 0,6 KW	30	60x60x40
SAGI DFS51M	-	6 (4mm)	-	230 V / 1,35KW	130	74,5x72x90
SAGI DFS101L	-	12 (4mm)	-	400 V / 3,2 KW	225	80x83x185
SAGI DFS171L	-	17 (4mm)	-	400 V / 5,0 KW	225	80x83x199
SAGI IMFEG	30/8	-	-	230 V / 1,6 KW	218	75x93x204
SAGI IF 51 M	6	5	-	230 V / 1,4 KW	130	75x72x90
SAGI IF 101 M	10	10	-	230 V / 4 KW	225	80x83x185
HP51M	6	-	-	230 V / 1,6 KW	130	74x72x90
HP101L	12	-	-	400 V / 4 KW	225	80x83x185
HP102	40	-	-	400 V / 5KW	243	82x104x214



HP51M

HP101L

HP102

Neu



TEKNA 5010/5020

EISLAGERSCHRÄNKE

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

EISLAGERSCHRÄNKE TEKNA

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

MODELL	KÜHLUNG / ABTAUUNG	KAPAZITÄT / EISSCH. 5 L	TEMPERATURBEREICH	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
5010 NFN	umluft / automatisch	48	+5 / -25°C	230 V / 0,5 KW	67x89x195	195
5020 NFN	umluft / automatisch	64	+5 / -25°C	230 V / 0,7 KW	82,5x89x195	200
5030 NFN	umluft / automatisch	64 / 48x5L breit	+5 / -25°C	230 V / 0,8 KW	90x89x195	200



Carsan Edition AHGE1001

EISLAGERSCHRANK SAGI KAGL6B

- hochwertiges Gehäuse in CNS
- mit Umluftkühlung
- hohe Kapazität
- einfache Steuerung
- automatische Abtauung
- starke Isolierung(75mm)
- Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größtmögliche Hygiene

MODELL	KÜHLUNG / ABTAUUNG	KAPAZITÄT / EISSCH. 5 L	TEMPERATURBEREICH	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
KAGL6B	umluft / automatisch	54	+5 / -25°C	230 V / 1,2 KW	75x90x207	172



ISA GE 700 RV TB/TN



ISA GE 1400 RV TB/TN

KÜHL UND GEFRIERSCHRÄNKE von ISA und SAGI

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

MODELL	TEMPERATUR	INHALT / LITER	ZUBEHÖR / ROSTE	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
ISA						
GE 700 RV TN	-2 / +8°C	620	3	230 V / 0,55 KW	72x85x205	133
GE 700 RV TB	-15 / -18°C	620	3	230 V / 0,55 KW	72x85x205	133
GE 1400 RV TN	-2 / +8°C	1350	2x3	230 V / 0,6 KW	144x85x205	400
GE 1400 RV TB	-15 / -18°C	1350	2x3	230 V / 0,68 KW	144x85x205	400
SAGI						
HD70	0 / +10°C	700	3	230 V / 0,38 KW	75x83,5x204	125
HD150	0 / +10°C	1500	2	230 V / 0,65 KW	150x83,5x204	198



HD150

HD70



Präsentation

Die Eisvitrine ist das Aushängeschild Ihres Verkaufs!

Sie muss richtig positioniert und unter allen Aspekten in den Blickpunkt gestellt werden (Struktur, Design, Material, Farben, Reinigung, und Hygiene).

Die Vitrine muss innerhalb Ihres Geschäfts von jedem Punkt aus leicht zu sehen sein, nach Möglichkeit auch von außen. Wir bieten Ihnen neben vielen Standardmodellen auch die Möglichkeit Ihre Vitrine selbst zu individualisieren. Fragen Sie einfach nach!

Die in den nächsten Seiten vorgestellten Vitrinen stellen nur einen kleinen Auszug aus unserem Gesamtsortiment an Vitrinen dar.





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	RESERVEFACH	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
4 STD	4 (+4)	6	Ja	-14 / -16°C	230 V / 0,8 KW	82,4x76x117,6	69
6 STD	6 (+6)	10	Ja	-14 / -16°C	230 V / 0,8 KW	118,4x80x117,6	97
7 STD	7 (+7)	11	Ja	-14 / -16°C	230 V / 0,82 KW	135,4x80x117,6	102
9 LX	9 (+9)	14	Ja	-14 / -16°C	230 V / 1,21 KW	169,5x80x117,6	160
12 LX	12 (+12)	19	Ja	-14 / -16°C	230 V / 1,37 KW	211,9x80x117,6	217



ISA ISABELLA

- Steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Bedienseite mit Nachrollo und Magnethalterung
- 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	RESERVEFACH	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
10	10 (+10)	14	Ja	-14 / -16°C	230 V / 1,21 KW	131,8x90,6x134,1	132
13	13 (+13)	18	Ja	-14 / -16°C	230 V / 1,69 KW	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. ANSCHLUSS	MASS	KG
4 A	4 (+4)	4	-14 / -16°C	230 V / 1,4 KW	82,4x63x124,7	67
6 A	6 (+6)	6	-14 / -16°C	230 V / 1,86 KW	121,4x63x124,7	99
7 A	7 (+7)	7	-14 / -16°C	230 V / 1,86 KW	135,4x63x124,7	110
9 A	9 (+9)	9	-14 / -16°C	230 V / 1,96 KW	136,9x63x127,7	135
12 A	12 (+12)	12	-14 / -16°C	230 V / 3,7 KW	211,9x63x124,7	172
120 A	9 (+9)	12	-14 / -16°C	230 V / 2 KW	121,4x78,5x124,7	110
140 A	10 (+10)	14	-14 / -16°C	230 V / 2,05 KW	135,4x78,5x124,7	135



ISA BERMUDA

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluft-Kühlung
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Bedienseite mit Nachtrollo und Magnethalterung
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Heißgasabtauung
- doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- Tiefkühlvorratsfach
- Doppellenkrollen, gebremst

Verkleidung: Verschiedene Frontdekore verfügbar, Seitenteile grau

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 4,5 LITER	RESERVEFACH	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
10	10	14	Ja	-14 / -16°C	230 V / 1,4 KW	134x80x134	190
13	13	18	Ja	-14 / -16°C	230 V / 2,2 KW	167x80x134	200



ISA MILLENNIUM

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Ausführung mit extra starkem Aggregat (SP) für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+ - 3 verschiedene Glasaufbauten möglich (gebogen, gerade, konkav)
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachtrollo ausgestattet
- eigene Ablage für Sortenschilder
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- schräge Ausstellungsfläche

Neu

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER BREIT	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
12	12	8	-14 / -16°C	230 V / 3,5 KW	114,8x106x130-139	235
16	16	10	-14 / -16°C	230 V / 3,99 KW	150,8x106x130-139	303
18	18	12	-14 / -16°C	230 V / 4,02 KW	167,8x106x130-139	330
20	20	12	-14 / -16°C	230 V / 5 KW	184,8x106x130-139	348
24	24	16	-14 / -16°C	230 V / 5,05 KW	218,8x106x130-139	437
12+12	12+12	16+16	-14 / -16°C	230 V / 5,9 KW	218,8x106x130-139	470



ISA DIVA

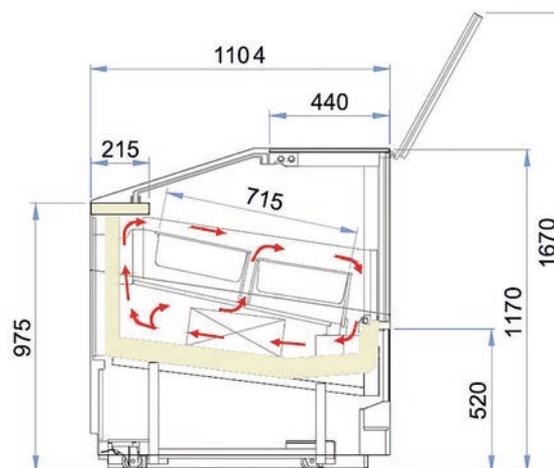
- Designereisvitrine mit LED Frontbeleuchtung(optional) und doppelter Umluftführung.
- Rahmenloser Glasaufbau für maximale Sichtbarkeit.
- Scheibenheizung, automatische Abtauung mit Zyklusumkehr.
- 2 verschiedene Höhen (H120 / H140cm)

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER BREIT	KLIMAKLASSE	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
120	12	8	4+	-20 / +2°C	230 V / 2,3 KW	117,6x110,3x126/141	325
170	18	12	4+	-20 / +2°C	400 V / 2,95 KW	167,1x110,3x126/141	385
220	24	16	4+	-20 / +2°C	400 V / 6,3 KW	216,6x110,3x126/141	480
AE45°	13	9	4+	-20 / +2°C	400 V / 2,95 KW	183,5x121,3x126/141	400

ISA 3D SHOW

Außergewöhnliches Design verbunden mit maximaler Funktionalität

- Sehr robuste Bauweise
- Doppelte Umluftführung
- leicht zu reinigende öffnenbare Frontscheibe, alle Scheiben beheizt, automatische Abtauung mit Zyklusumkehr
- 2 verschiedene Höhen (H117 u. H135cm)



MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER BREIT	KLIMAKLASSE	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
120	12	8	4+	-20 / +2°C	400 V / 3,3 KW	117,6x110,3x117/135	340
155	16	10	4+	-20 / +2°C	400 V / 3,9 KW	150,2x110,3x117/135	400
170	18	12	4+	-20 / +2°C	400 V / 4,3 KW	166,7x110,3x117/135	435
190	20	12	4+	-20 / +2°C	400 V / 5 KW	183,2x110,3x117/135	470
220	24	16	4+	-20 / +2°C	400 V / 5,6 KW	216,2x110,3x117/135	535



ISA GELATO SHOW II

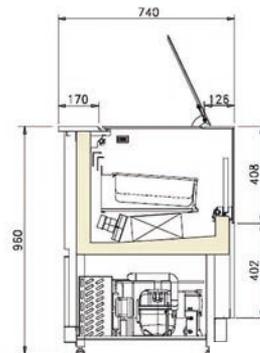
- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- freie, ununterbrochene Sicht auf die Produkte
- runde, aufklappbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Scheibenheizung in Front und Seitenscheiben
- Innenbeleuchtung
- digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat
- automatische Abtauung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

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER BREIT	KLIMAKLASSE	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
120	12	8	4	-14 / -16°C	400 V / 3,3 KW	111x120x138	320
155	16	10	4	-14 / -16°C	400 V / 3,9 KW	144x120x138	380
170	18	12	4	-14 / -16°C	400 V / 4,3 KW	160x120x138	409
190	20	12	4	-14 / -16°C	400 V / 4,6 KW	177x120x138	444
220	24	16	4	-14 / -16°C	400 V / 5,1 KW	210x120x138	510
AI 45°	13	9	4	-14 / -16°C	400 V / 3,6 KW	182,5x120x138	400
AE 45°	13	9	4	-14 / -16°C	400 V / 3,3 KW	183,3x120x138	400

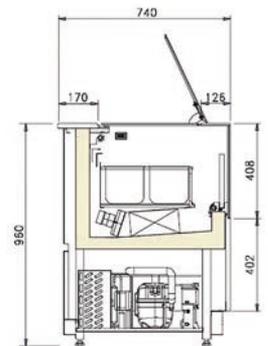
ISA ONESHOW

Einzigartiges revolutionäres Design.

Minimalistische Abmessungen (72cm Tiefe). Auswahl verschiedener hochwertiger Materialien und wertvollen Finishes ermöglichen viele Layoutmöglichkeiten. Auch als Pozzetti Variante erhältlich, bei der nun erstmals das Eis auch von außen sichtbar ist!



5 Liter
Eiswannen



Pozzetti
Eisschalen

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT POZZETTI 3 LITER	TEMPERATUR	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	MASS	KG
Free 120	6	10	-20 / +2°C	230 V / 1,7 KW	120x74x96	210
Free 170	9	16	-20 / +2°C	230 V / 3,5 KW	170,5x74x96	280
Base 240	12	20	-20 / +2°C	230 V / 3,4 KW	236x74x96	380
Base 340	18	32	-20 / +2°C	230 V / 7 KW	337x74x96	510
Stand-alone	350	12	-20 / +2°C	230 V / 3,4 KW	342x74x96	410



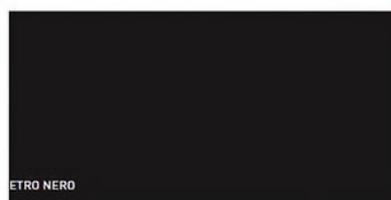
ISA KALEIDO

- Steckerfertige Eisvitrine 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
- Nachrollo mit Magnethalterung
- Verfügbar in den Höhen 118cm oder 136cm
- Alle Modelle auch als Tortenvitrine erhältlich

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER BREIT	KLIMAKLASSE	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
120	12	8	4+	-14 / -16°C	230 V / 2,3 KW	118,2x120x118/136	320
170	18	12	4+	-14 / -16°C	400 V / 2,6 KW	167,7x120x118/136	409
220	24	16	4+	-14 / -16°C	400 V / 3,9 KW	217,2x120x118/136	510
AE 45°	13	9	4+	-14 / -16°C	400 V / 2,6 KW	187,5x120x118/136	400



NELLO FRONTALE
FRONT PANEL / PANNEAU AVANT / VORDERPLATTE / PANEL FRONTAL

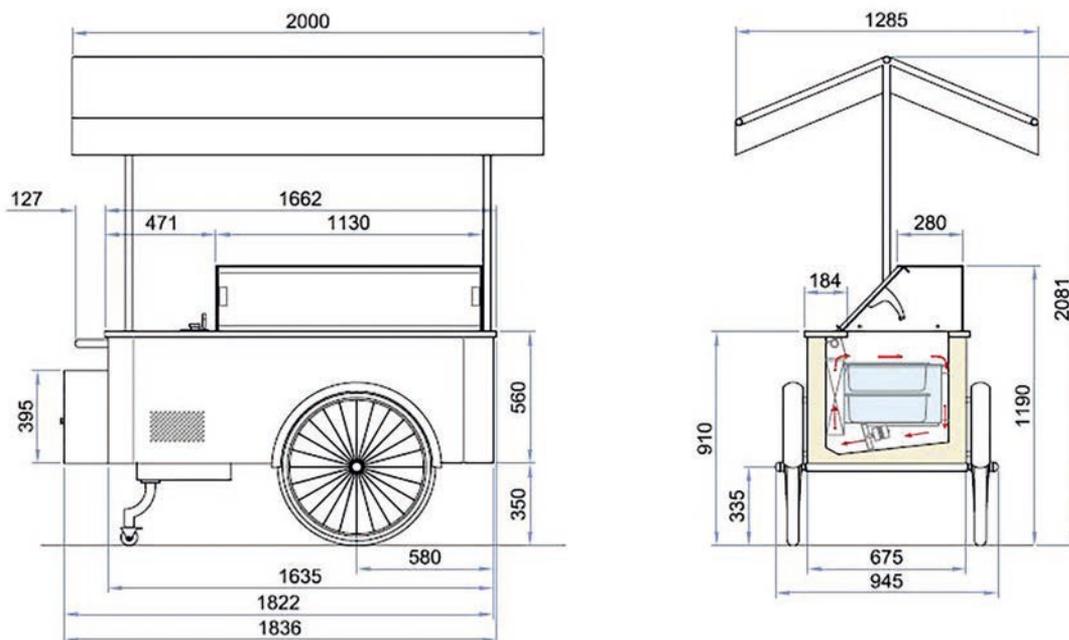




ISA IL CARRETTINO DEI GELATI

- 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	KAPAZITÄT WANNEN 4,5 LITER	RESERVEFACH	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
Carretino Classico	6x Eisschalen 36x16,5x12h	10	+6	-14 / -16°C	230 V / 1,2 KW	204x129x209	205
Carretino Pozzetti	8x Pozzetti Ø20x25h	-	Nein	-14 / -16°C	230 V / 1,2 KW	204x129x209	205





ISA METRO LX / ST

- Kompakte Panoramavitrine für Torten und Snacks
- in runder oder eckiger Ausführung
- erhältlich
- 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 Selbstbedienung (RV SL)

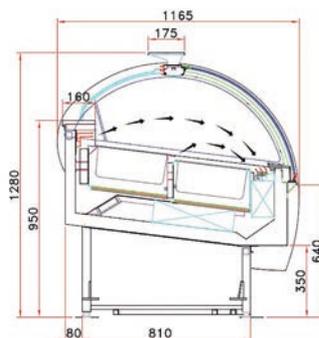
MODELL	KAPAZITÄT NETTO IN LITER	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
93 N VA	167	-	230 V	95x85x134	200
129 N VA	233	-	230 V	130,5x85x134	250
93 RV VA	150	-1 / +5°C	230 V / 0,88 KW	95x85x134	330
129 RV VA	210	-1 / +5°C	230 V / 0,98 KW	130,5x85x13	430
93 RV SL	125	-1 / -7°C	230 V / 1,27 KW	95x85x134	310
129 RV SL	185	-1 / -7°C	230 V / 1,5 KW	130,5x85x134	400





ITALPROGET MOON

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+
- gebogene öffnenbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- beheizte Scheiben
- Bedienseite serienmäßig mit Plexi-Schiebegläsern ausgestattet
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion, dadurch Reduzierung der Temperaturänderungen des Eises
- schräge Ausstellungsfläche
- Front und Seitenpaneele werden nach Kundenwunsch lackiert.

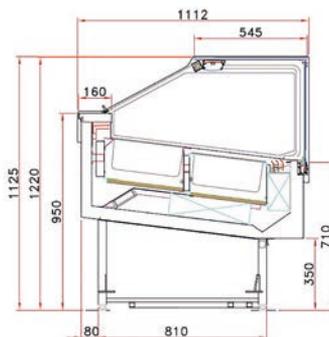


MODELL	KAPAZITÄT EISWANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT EISWANNEN 5 LITER BREIT	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
12	12	8	-16 / -18°C	230 V / 2,15 KW	110x112x122	235
18	18	12	-16 / -18°C	230 V / 3,53 KW	160x112x122	325
24	24	16	-16 / -18°C	230 V / 3,8 KW	214x112x122	390



ITALPROGET DREAM

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+
- gerade öffnenbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Glasaufbau ohne sichtbaren Rahmen
- beheizte Scheiben
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachrollol ausgestattet mit Magnetverschluss
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- dadurch Reduzierung der Temperaturänderungen des Eises
- schräge Ausstellungsfläche
- Front und Seitenpaneele werden nach Kundenwunsch lackiert.
- Auf Wunsch sind auch Sondermaße möglich.

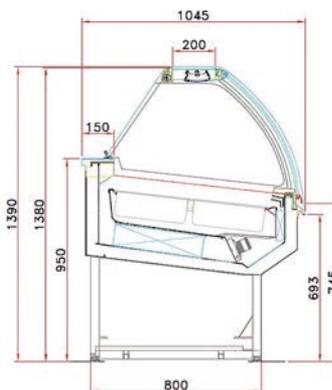


MODELL	KAPAZITÄT EISWANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT EIS WANNEN 5 LITER BREIT	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
12	12	8	-16 / -18°C	230 V / 2,15 KW	110x112x122	235
18	18	12	-16 / -18°C	230 V / 3,53 KW	160x112x122	325
24	24	16	-16 / -18°C	230 V / 3,8 KW	214x112x122	390



ITALPROGET TWIST GELATO

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+
- gebogene öffnere Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas, beheizte Scheiben
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachtrollo ausgestattet mit Magnetverschluss
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion, dadurch Reduzierung der Temperaturänderungen des Eises
- schräge Ausstellungsfläche
- Front und Seitenpaneele werden nach Kundenwunsch lackiert.

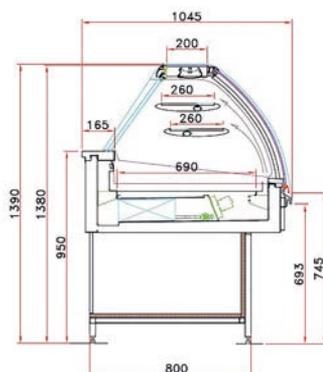


MODELL	KAPAZITÄT EISWANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT EISWANNEN 5 LITER BREIT	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
12	12	8	-16 / -18°C	230 V / 2,15 KW	112x106x139	230
18	18	12	-16 / -18°C	230 V / 3,53 KW	162x106x139	315
24	24	16	-16 / -18°C	230 V / 3,8 KW	214x106x139	380



ITALPROGET TWIST PASTRY

- Steckerfertige Tortenvitrine mit Umluftkühlung
- für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+
- gebogene öffnere Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas, beheizte Scheiben
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachtrollo ausgestattet mit Magnetverschluss
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung, dadurch Reduzierung der Temperaturänderungen des Eises
- standardmäßig gekühlter Boden und zwei ungekühlte Glasboarde welche nach Wunsch auch mitgekühlt werden können, Front und Seitenpaneele werden nach Kundenwunsch lackiert.

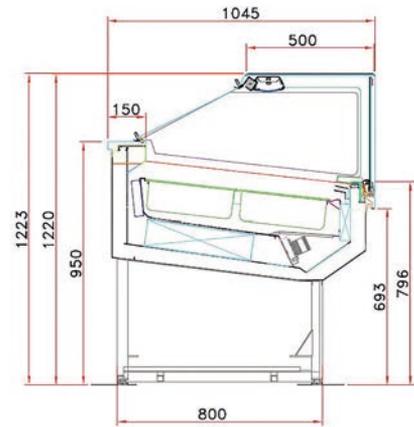


MODELL	TEMPERATUR	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	MASS
110	+2/+4°C	230 V / 0,66 KW	112x106x139
160	+2/+4°C	230 V / 0,85 KW	162x106x139
200	+2/+4°C	230 V / 1,1 KW	214x106x139



ITALPROGET GIOIA GELATO

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+
- gerade öffnbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- beheizte Scheiben
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachttrollo ausgestattet mit Magnetverschluss
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion, dadurch Reduzierung der Temperaturänderungen des Eises
- schräge Ausstellungsfläche
- Höhen 122cm oder 138cm erhältlich
- Front und Seitenpaneele werden nach Kundenwunsch lackiert
- Auf Wunsch sind auch Sondermaße möglich.

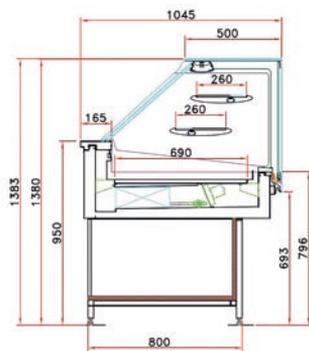
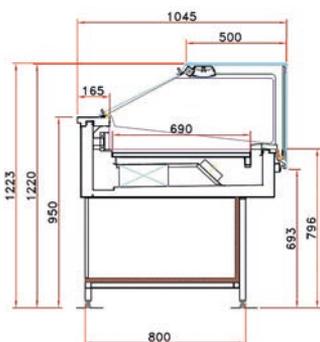


MODELL	KAPAZITÄT EISWANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT EISWANNEN 5 LITER BREIT	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
12	12	8	-16 / -18°C	230 V / 2,15 KW	112x106x122/138	235
18	18	12	-16 / -18°C	230 V / 3,53 KW	162x106x122/138	325
24	24	16	-16 / -18°C	230 V / 3,8 KW	214x106x122/138	390

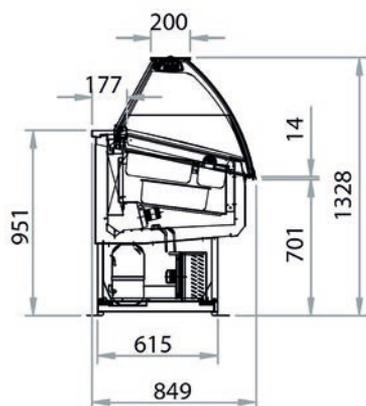


ITALPROGET GIOIA PASTRY

- Steckerfertige Tortenvitrine mit Umluftkühlung
- für klimatische Bedingungen bis zu Klimaklasse 4+
- gerade öffnbare Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas, beheizte Scheiben
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachttrollo ausgestattet mit Magnetverschluss
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige
- automatische Abtauung, dadurch Reduzierung der Temperaturänderungen des Eises
- standardmäßig gekühlter Boden und bei Modell H138 zwei ungekühlte Glasboarde welche nach Wunsch auch mitgekühlt werden können, 2 Aufbauten erhältlich, Höhe 122cm und Höhe 138cm (mit 2 ungekühlten Glasboarden).
- Front und Seitenpaneele werden nach Kundenwunsch lackiert.



MODELL	TEMPERATUR	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	MASS
110	+2 / +4°C	230 V / 0,66 KW	112x106x122/138
160	+2 / +4°C	230 V / 0,85 KW	162x106x122/138
200	+2 / +4°C	230 V / 1,1 KW	214x106x122/138



ITALPROGET SMILE GELATO

- Geringe Tiefe von nur 87cm
- Mehrere Modellvarianten:
 - gerader Glasaufbau mit 2 Höhen (115 und 133cm)
 - gebogener Glasaufbau (Höhe 130,5cm)
- Mittelsteg kann versetzt werden, je nach verwendeter Eiswannen.
- 5 Liter Eisschalen: 360x165x120mm
- 4,5 Liter Eisschalen: 260x160x150mm
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachttrollo ausgestattet
- automatische Abtauung, dadurch Reduzierung der Temperaturänderungen des Eises
- schräge Ausstellungsfläche
- Front und Seitenpaneele werden nach Kundenwunsch lackiert.
- Auf Wunsch sind auch Sondermaße möglich.



MODELL	KAPAZITÄT EISWANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT EISWANNEN 4,5 LITER	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
12	8	12	-16 / -18°C	230 V / 1,05 KW	115x87,2x115-133	140
18	13	18	-16 / -18°C	230 V / 1,43 KW	165x87,2x115-133	246
24	17	24	-16 / -18°C	230 V / 2,19 KW	217x87,2x115-133	306



ITALPROGET SMILE PASTRY

- Geringe Tiefe von nur 87cm
- Mehrere Modellvarianten:
 - gerader Glasaufbau mit 2 Höhen (115 und 133cm)
 - gerader Glasaufbau mit gebogenen Korpus (90°)
 - gebogener Glasaufbau (Höhe 130,5cm)
- Mehrere Temperaturbereiche (Kalt, Warm, Schokoladen etc.!)
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachttrollo ausgestattet
- automatische Abtauung
- Front und Seitenpaneele werden nach Kundenwunsch lackiert.
- Auf Wunsch sind auch Sondermaße möglich.

MODELL	GLASAUFBAU	TEMPERATUR	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	MASS	KG
110	Rund	+2 / +4°C	230 V / 0,66 KW	112x87,2x130,5	245
160	Rund	+2 / +4°C	230 V / 0,85 KW	162,3x87,2x130,5	335
210	Rund	+2 / +4°C	230 V / 1,1 KW	214x87,2x130,5	400
100	Gerade	+2 / +4°C	230 V / 0,66 KW	105x86,1x115/133	235
125	Gerade	+2 / +4°C	230 V / 0,96 KW	130x86,1x115/133	245
150	Gerade	+2 / +4°C	230 V / 0,85 KW	155x86,1x115/133	325
200	Gerade	+2 / +4°C	230 V / 1,1 KW	205x86,1x115/133	400
90°	Gerade	+2 / +4°C	230 V / 0,85 KW	218,4x107,6x115/133	306



SAGI LUXOR SERIE

- 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
- 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 Abtaugung mit Heißgas (ausgenommen Mod. KG8Q)
- relative Luftfeuchtigkeit bis 70% (je nach Mod.)
- verschiedene Ausführungen
- (Torten/Pralinen/TK-Waren/Kombiniert)
- In 3 Farben erhältlich (silber, schwarz, weiß) sowie in 2 Breiten.(80 und 60cm)

MODELL	ABMASSE ROST/GLASBÖDEN	FÄCHER	KÜHLSYSTEM	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
KP8Q (L)	70x47	Glas	Uml.	+2 / +10°C	230 V / 0,66 KW	80,5x64,5x184	203
KG8Q (L)	65x46	Rost	Stat.	-15 / -20°C	230 V / 1,14 KW	60/80,5x64,5x184	203
KD8Q (L)	70x47	Glas	Uml.	+5 / -20°C	230 V / 1,14 KW	80,5x64,5x184	213
KC8Q (L)	70x47	Glas	Uml.	+14 / +16°C	230 V / 0,66 KW	80,5x64,5x184	203
KP6Q	49x47	Glas	Uml.	+2 / +10°C	230 V / 0,5KW	60x64,5x184	191
KG6Q	45x46	Rost	Stat.	-15 / -20°C	230 V / 0,9KW	60x64,5x184	222
KD6Q	49x47	Glas	Uml.	+5 / -20°C	230 V / 1KW	60x64,5x184	236
KC6Q	49x47	Glas	Uml.	+14 / +16°C	230 V / 0,5KW	60x64,5x184	191





SAGI PANORAMASCHRANK LUXOR Double Space

- 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	ABMASSE ROST/GLASBÖDEN	FÄCHER	KÜHLSYSTEM	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
KP12Q	41x107	Glas	Uml.	+2 / +10°C	230 V / 0,9 KW	120x66x188	203
KP12Q2	41x107	Glas	Uml.	+2 / +10°C	230 V / 1 KW	120x66x143	203
KP12Q1R	41x107	Glas	Uml.	+2 / +10°C	230 V / 0,15 KW	120x66x115	213
KP12Q2R	41x107	Glas	Uml.	+2 / +10°C	230 V / 0,15 KW	120x66x166	203



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	ABMASSE ROST/GLASBÖDEN	KÜHLSYSTEM	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
725 RV TN	58x46	Uml.	+2 / +10°C	230 V / 0,49 KW	72,5x66,4x199	245
725 RS TB	58x50	Stat.	-15 / -25°C	230 V / 0,7 KW	72,5x66,4x199	235
725 RV TB/TN	58x46	Uml.	+5 / -20°C	230 V / 1,42 KW	72,5x66,4x199	245
725 RV CH	58x46	Uml.	+14 / +16°C	230 V / 0,49 KW	72,5x66,4x199	245
925 RV TN	78x47	Uml.	+2 / +10°C	230 V / 0,49 KW	92,5x66,4x199/153	305
925 RS TB	78x49	Stat.	-15 / -25°C	230 V / 0,7 KW	92,5x66,4x199/153	275
925 RV TV/TN	78x47	Uml.		230 V / 1,42 KW	92,5x66,4x199/153	305
925 RV CH	78x47	Uml.	+14 / +16°C	230 V / 0,49 KW	92,5x66,4x199/153	305

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



KOMPLETTEINRICHTUNGEN









Kleingeräte

CARPIGIANI SAHNEMASCHINEN

Die Sahneautomaten-Klassiker aus dem Hause Carpigiani

- bewährte Qualität seit Jahrzehnten
- Robust und langlebig

MODELL	FÜLLMENGE	STUNDENPRODUKTION / LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
Ecowip	2	105	230 V / 0,7 KW	22x47x45	23
Miniwip	2	150	230 V / 0,7 KW	22x53,5x46	28
Masterwip	3	150	230 V / 0,7 KW	22x53,5x51	30
Jetwip	6	240	230 V / 1,7 KW	31x63x51	53



Ecowip



Miniwip



Jetwip



Masterwip

MUSSANA SAHNEMASCHINEN

- Einfache Bedienung
- Lange Lebensdauer
- Individuell dosierbare Einzelportionen
- (Portinierautomatik)
- 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 / LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
Pony	2	90	230 V / 0,5 KW	23x39x44	33
Boy	4	90	230 V / 0,5 KW	27x46x47	36
Lady	6	90	230 V / 0,5 KW	27x47x51	39
Grande	12	90	230 V / 0,5 KW	50x40x51	45



Pony



Boy



Lady



Grande



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

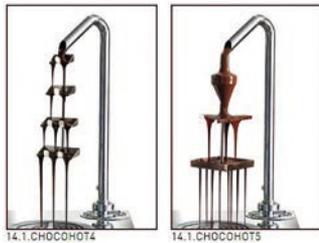
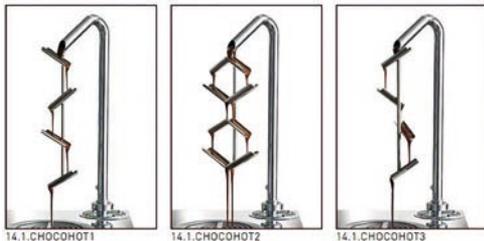
MODELL	FÜLLMENGE / LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	MASS	KG
Granismart 1-TSE	1x5	230 V / 0,3 KW	26x40x63	22
Granismart 2-TSE	2x5	230 V / 0,56 KW	40x40x63	33
Granismart 3-TSE	3x5	230 V / 0,7 KW	60x40x63	47
Spin 12-1 TSE	1x12	230 V / 0,3 KW	27x52x81	29
Spin 12-2 TSE	2x12	230 V / 0,65 KW	47x52x81	47
Spin 12-3 TSE	3x12	230 V / 0,9 KW	68x52x81	62

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.
- Erhältlich mit 5 oder 10 Liter Behälter.
- El. Anschluss: 1000W





ICB CHOCOHOT

ChocoHot ist eine Schokoladenformmaschine, die auf einem Gestell positioniert wird und somit in die Produktionskette zur Herstellung von Konditoreiprodukten, Eis und Schokoladenwaren integriert werden kann. Außerdem kann diese Maschine zum Füllen von Waffeltüten und Schalen genutzt werden sowie zur Herstellung von heißer Schokolade, zum Dekorieren, usw. Die Linie ChocoHot besteht aus zwei Modellen: **ChocoHot One mit einem Fassungsvermögen von 5.5 Kg** und **ChocoHot Two mit Doppelwanne**.

- Entfernbarer Edelstahlschnecke für eine leichte Reinigung und für einen schnellen Wechsel der Schokolade.
- Zwei unabhängige Motoren, einer für die Schnecke und einer für das Rührwerk für eine längere Lebensdauer.
- Die Maschine kann dank des Einbau-Kits in den Arbeitstisch eingebaut werden.
- Automatische Dosierungen und mögliche Kontrolle des Schokoladenflusses mit Pedal oder der dafür vorgesehenen Knopftaste.
- Nachtmodus, damit die Schokolade aufgelöst bleibt und der Verbrauch während der Nacht eingeschränkt wird.
- Gegenläufige Rotation der Schnecke, die während der Reinigung und für die Entleerung der Tülle zweckdienlich ist.
- Fünf Spezial-Tüllen und kleine tragbare Möbelstücke sowohl erhältlich.



Bancone mobile
per ChocoHot One
Mobile counter
for ChocoHot One
14.1.MC

↕ 75x55x90h cm



HOCHWERTIGE EDELSTAHLMÖBEL

Arbeitstische, Spültische, Regalsysteme, Handwaschbecken,



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	MASS
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
- Wasserersparnis von bis zu 90 %



Silver rund



Unlimited Silver



Permanent Exclusive



Unlimited Silver Exclusive



i. Spatula Shower

LÖLSBERG I.SCOOPAIR PORTIONIERERTROCKNER

Verhindert die Bildung von Wasserkristallen im Speiseeis bei der Portionierung



LÖLSBERG EISGLÄSERDUSCHE I.MIX SHOWER

Perfekt für die Vorreinigung der Eisgläser, schont ihren Gläserspüler



STAPELSYSTEME FÜR PAPPBECHER



EISLÖFFELBEHÄLTER



THEKENAUFSTELLER



TÜTENHALTER



TÜTENHALTER MIT GRAFIK



WERBEAUFSTELLER BELEUCHTET



EISTÜTEN





Carsan Kältetechnik GmbH

Gradnerstraße 142
8054 Graz, AUSTRIA
T 0316/67 22 33 0
F 0316/67 22 33 4
E office@carsan.at
I www.carsan.at

Servicehotline: 0810/20 10 40