



KATALOG

Speiseeis-Technik | Softeis-Technik | Eisvitrine | Präsentation

Ihre persönlichen Ansprechpartner im Unternehmen:



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



Herr Manuel Neuberger
Verkaufsleiter, 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 Franz Windisch
Konsulent, Vertrieb
Westösterreich
M+43 664 501 23 25
E carsan.w@aon.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 / REIFEGERÄTE	6
EISMASCHINEN	7
INDIVIDUELLE LÖSUNGEN	12

Softeis 13

SOFTEISAUTOMATEN / TISCHMODELLE	14
MISTER ART	15
SOFTEISAUTOMATEN / STANDMODELLE	16
SOFTEIS NEUHEITEN.....	18

Cremerkocher 19

Lagerung 20

SCHOCKFROSTER	21
EISLAGERSCHRÄNKE	22
KÜHL/GEFRIERSCHRÄNKE	23

Präsentation..... 24

EISVITRINEN ISA	25
EISVERKAUFSWAGEN.....	37
VITRINEN	38
TORTEN / SNACKVITRINEN	40
EINRICHTUNGSPROGRAMME	42

Eiskurse 45

Kleingeräte..... 46

SAHNEMASCHINEN	47
SLUSHMASCHINEN.....	48
WAAGEN	49
ICB CHOCOHOT	50
ZUBEHÖR.....	51



Speiseeis-Technik

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

Eine Eismaschine (Chargenfryezer) und ein Pasteurierer.
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



* Zerkleinerer optional

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

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.



Pasteurierer CARPIGANI PASTOMASTER XPL P

- Spitzenmodell unter den Hochleistungs-Pasteurisierern
- 7 vorgefertigte Programme
- 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 XPL P-Reihe möglich
- Die XPL P-Reihe ist die neueste Generation (geringer Energiekonsum, schnellere Arbeitszyklen, stärkere Umwälzung)



MODELL	FÜLLMENGE	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
Pasto 30 XPL	15 - 30 L	400 V / 3,4 kW	145	39x85x103
Pastomaster 60 XPL P	15 - 60 L	400 V / 7 kW	162	35x86x103
Pastomaster 120 XPL P	30 - 120 L	400 V / 11,2 kW	269	65x86x103
Pastomaster 180 RTL	30 - 180 L	400 V / 17,5 kW	345	75x106x119



Reifewannen CARPIGANI AGEMASTER XPL

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

Diese kann im Pasteurierer 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	ABMESSUNGEN
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 Eismaschinen für die Gastronomie

- Semiprofessionelle Eismaschinen für gehobene Gastronomie und kleinen Eisbedarf
- Einfache Bedienung, robustes Material
- Gleichbleibende Eisqualität durch patentierte Konsistenzkontrolle

MODELL	KG / STUNDE	KG / ZYKLUS	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
Carpigiani Freeze&Go	5 kg	0,5 kg	230 V / 0,5 kW	36	31x62x55
Carpigiani Labo 6/9 XPL P	9 kg	1 - 1,5 kg	230 V / 1,35 kW	85	36x55x74
Carpigiani Labo 8/12 XPL P	12 kg	1,5 - 2,5 kg	230 V / 2,2 kW	90	36x55x74



CARPIGIANI READYCHEF

- Der gesamte Eisproduktionsprozess in einer einzigen Maschine: Pasteurisierung, Reifung und Gefrieren
- Einfache Bedienung, robustes Material
- Gleichbleibende Eisqualität durch patentierte Konsistenzkontrolle
- 18 Programme für die Konditorei
- 16 Programme zur Herstellung von Speiseeis

MODELL	KG / STUNDE	MIX / ZYKLUS	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
Readychef 14 20	14 - 20 kg	2 - 4 kg	230 V / 3 kW	142	45,5x58x76,5



* Tischgeräte

CARPIGIANI READY

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

- Fertige Flüssigmischungen (hier stehen verschiedene 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)

MODELL	FÜLLMENGE / ZYKLUS	PROD. EIS / ZYKLUS	STUNDENLEISTUNG	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
Ready 6/9*	1 - 1,5 kg	1,5 - 2 L	6 - 9 kg	230 V / 2 kW	85	36x55x74
Ready 8/12*	1,5 - 2,5 kg	2 - 3 L	8 - 12 kg	230 V / 2,2 kW	90	36x55x74
Ready 14/20*	2 - 4 kg	3 - 5,5 L	14 - 20 kg	230 V / 3 kW	142	45,5x58x76,5
Ready 20/30	3 - 5 kg	4 - 7 L	20 - 30 kg	400 V / 4 kW	250	52x65x140
Ready 30/45	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	ABMESSUNGEN
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	3,5 - 7,5 kg	5 - 10 L	30 - 45 kg	400 V / 5,2 kW	270	52x65x140
Labo 40 60 XPL/P	5 - 10,5 kg	7 - 15 L	40 - 60 kg	400 V / 6 kW	320	52x65x140
Labo 50 90 XPL/P	6 - 13 kg	8,5 - 18 L	50 - 90 kg	400 V / 7 kW	330	52x65x140
Labo 60 110 XPL/P	7 - 17 kg	10 - 24 L	60 - 110 kg	400 V / 7,5 kW	350	52x85x140



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 Eiscafés mit Ganzjahresbetrieb, Hotellerie und Konditoreien mit Eisherstellung.



MODELL	FÜLLMENGE / ZYKLUS	PROD. EIS / ZYKLUS	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
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
Maestro**** HE	3,5 - 13 kg	5 - 19 L	400 V / 9 kW	350	52x65x140

BGI Eismaschinen von CARPIGANI

Am besten schmeckt Speiseeis frisch aus der Eismaschine.

Die Maschinen von BGI ermöglichen die frische Live Produktion direkt vor dem Kunden.



BGI Eismaschine

- Mit CARPIGANI Technologie
- „ALL IN ONE“ Maschine für die Live Eisproduktion und direkten Verkauf
- Auch für die kalte Herstellung geeignet
- Niederer Stromverbrauch von 0,75kW pro Zylinder
- Alle Funktionen jedes Zylinders sind völlig unabhängig steuerbar
- Komplett in Edelstahl AISI 304 gefertigt
- Mit optionaler Pasteurisierungsfunktion für Reinigungsintervall von max. 42 Tagen
- Einfache Reinigung über Absaugpumpe und integriertes Waschbecken (außer CC101)
- Füllmenge pro Zylinder 1,5-2,5kg

MODELL	ZYLINDER	STUNDENLEISTUNG	ELEKTR. ANSCHLUSS (MIT PASTEURISIERUNG)	ABMESSUNGEN
CC101	1	10 kg	230 V / 0,75 kW (1,2 kW)	43,5x60x95,5
CC200	2	24 kg	230 V / 1,5 kW (2,4 kW)	71,5x75x95,5
CC300	3	36 kg	230 V / 2,25 kW (3,6 kW)	108,9x75x95,5
CC400	4	48 kg	230 V / 3 kW (4,8 kW)	140,5x75x95,5
CC400DW	4	48 kg	230 V / 3 kW (4,8 kW)	86x97x95,5
CC600DW	6	72 kg	230 V / 4,5 kW (7,2 kW)	125x97x95,5





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%!

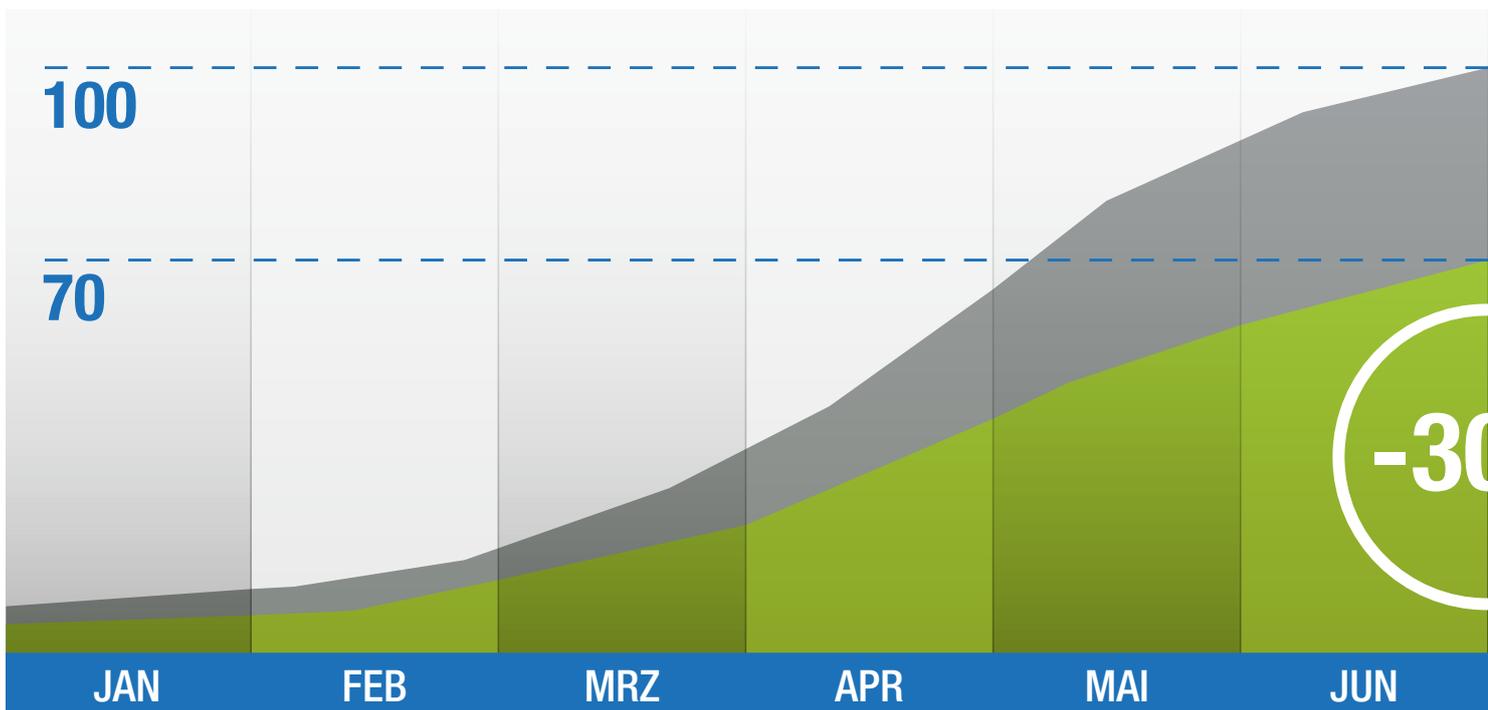
Die Labotronic HE ist also effizient aber auch innovativ:

- einfachste Bedienung (auch für eine Laien erklärt sich diese Maschine nahezu von selbst)
- Multitalent! 12 verschiedene Bearbeitungsprogramme um ein perfektes Ergebnis zu erzielen
- Inverter-Technologie um die Rührwerks-geschwindigkeit anzupassen z. B. um Schichteis herzustellen, oder Variegato in ihr Eis einzuarbeiten
- Hard-O-Dynamic Adaptive - die intelligente Technologie, die automatisch Menge und Mischungstyp erkennt.
- 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)
- Water Filling Funktion ermöglicht präzise Wasserzufuhr gemäß den Rezepten
- Easy way - Zubereitung und Pasteurisierung direkt im Zylinder

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



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



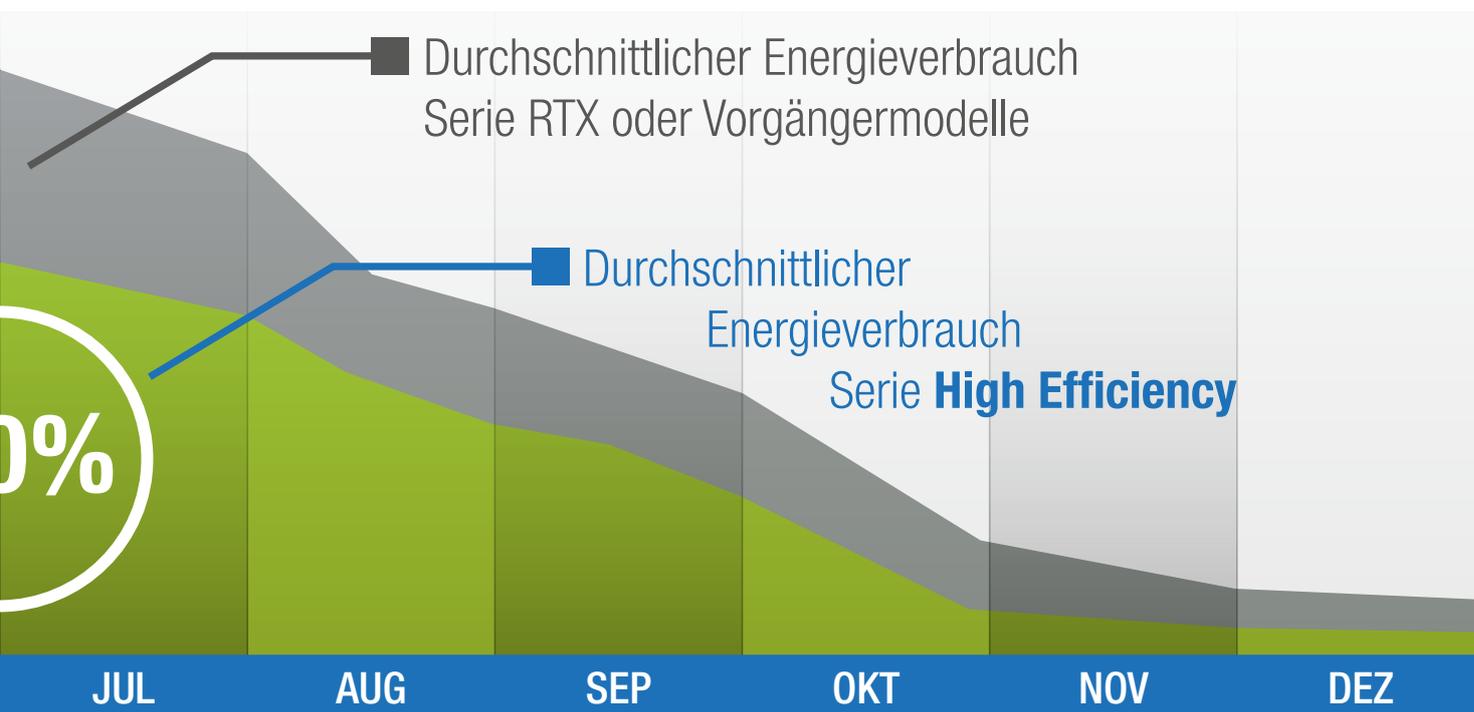


PASTOMASTER HE

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





Individuelle & flexible Lösungen für Ihre Ideen und Pläne!

Wir liefern und konzeptionieren auch Eisproduktionsanlagen für sehr große Mengen individuell an Ihre Bedürfnisse und Wünsche abgestimmt!



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 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.

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



161 T G SP



191 Classic



191 Steel



193 Steel



193 Classic



243 Evo

MODELL	ZYLINDER-VOLUMEN	KÜHLSYSTEM	PRODUKTION / H JE 75 GRAMM	SORTEN	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT	ABMESSUNGEN	OPTION PASTEURISIERUNG
161 T G SP	1,35 L	Luft	200	1	230 V / 2,3 kW	95	5 L	32x63,5-80x85,5	Standard
191 P Classic/Steel	1,75 L	Luft / Wasser	245 / 270	1	230 V / 2,4 kW	140	12 L	50,5x75,5x83	Ja
241 P Steel	1,75 L	Luft / Wasser	350	1	400 V / 2,9 kW	140	12 L	50,5x75,5x83	Ja
193 P Classic/Steel	1,75 L	Luft / Wasser	435 / 485	2 + 1	400 V / 4,7 kW	210	12 + 12 L	55x87,5x89	Ja
243 P Evo	1,35 L	Luft / Wasser	340	2 + 1	400 V / 2,7 kW	173	8 + 8 L	54,7x73,2x80,3	Nein

MISTER Art plus

Die neue Technologie, um deine handwerklichen Spezialitäten zu erweitern!

Diese innovative Maschine stellt Eis und gefrorene Konditoreispezialitäten sowie trendige Gaumenfreuden für anspruchsvolle Kunden her.

Mister Art ist die **Produktionsmaschine** für permanent frisches handwerkliches Eis! Durch die Pasteurisierungsfunktion kann der handwerkliche Mix mit natürlichen Zutaten wie frischer Milch, Sahne, Zucker, Fruchtmarm usw. hergestellt werden.

Mister Art steht für **Gelato**-Spezialitäten
Produziert das teilweise kristallisierte Gelato „crystal“, um breite Kuchenformen und schmale Stieleisformen zu befüllen.

Mister Art steht für **Konditorei**-Spezialitäten
Produziert gefrorenes Eiskonfekt wie Monoportionen und halbgefrorene Mousse sowie frische Köstlichkeiten wie Mousse und Bavarese-Cremes.

Alles zusammen in einem **Rezeptheft**.



MODELL	BEHÄLTER KAPAZITÄT	KÜHLSYSTEM	PRODUKTION SOFTEIS 75 G	EIS AM STIEL 85CC / H	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
Mister Art	12	Luft/Wasser	270	320	400 V / 2,4 kW	140	50,5x67,5x74
Mister Art Plus	12+12	Luft/Wasser	485	580	400 V / 4,7 kW	225	55x80,5x85





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.

Auch mit automatischer Selbstpasteurisierung erhältlich! Dadurch erhöht sich das Reinigungsintervall von 72 Stunden auf 42 Tage!



CARPIGIANI Standmodelle (SUPER) TRE/BP AV EVO

Mit der EVO Serie von Carpigiani 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	ZYLINDER-VOLUMEN	KÜHLSYSTEM	PRODUKTION / H JE 75 GRAMM	SORTEN	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT	ABMESSUNGEN	OPTION PASTEURISIERUNG
XVL 1 P Classic/ Steel	1,75 L	Luft / Wasser	465 / 510	1	400 V / 2,5 kW	230	13 L	45x93x160,5	Ja
XVL 3 P Classic/Steel	1,75 L	Luft / Wasser	630 / 695	2 + 1	400 V / 5 kW	310	13 + 13 L	50x93x160,5	Ja
TRE B AV EVO	1,35 L	Luft / Wasser	480	2 + 1	400 V / 2,7 kW	250	10 + 10 L	50,9x76,3x156,2	Nein
SUPER TRE AV EVO P	1,75 L	Luft / Wasser	650	2 + 1	400 V / 5 kW	280	11 + 11 L	55x91,5x161	Ja



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	ZYLINDER-VOLUMEN	KÜHLSYSTEM	PRODUKTION / H JE 75 GRAMM	SORTEN	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT	ABMESSUNGEN	OPTION PASTEURISIERUNG
TRE BP	1,35 L	Luft / Water	426	2 + 1	400 V / 2,7 kW	210	8 + 8 L	51x74x144	Nein
SUPER TRE BP	1,75 L	Luft / Water	666	2 + 1	400 V / 3,8 kW	265	12 + 12 L	51x74x144	Nein
RAINBOW 3	1,75 L	Luft / Water	650	2 + 1 + 3x Sirup	400 V / 4 kW	300	18 + 18 L	60,4x83,4x153	Ja



CARPIGIANI SB Softeismaschinen MAGICA

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

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.

COLORE: mit Rainbowsystem für 2 Sorten Sirup

MODELL	ZYLINDER-VOLUMEN	KÜHLSYSTEM	PRODUKTION / H JE 75 GRAMM	SORTEN	SIRUPE	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT	ABMESSUNGEN	OPTION PASTEURISIERUNG
241 MAGICA COLORE	1,75 L	Luft / Wasser	320	1	2	400 V / 2,9 kW	210	12 L	50,5x67,5x152	Ja
241 MAGICA	1,75 L	Luft / Wasser	320	1	-	400 V / 2,9 kW	170	12 L	50,5x67,5x152	Ja

NEUHEITEN

Softeis „CORE“ mit flüssigem Kern

Es können nun ausgewählte Tisch- und Standmodelle mit der Funktion „flüssiger Kern“ bestellt werden.

Dadurch können eine Vielzahl an Toppings und Saucen direkt in das Softeis eingespritzt werden. Bei Maschinen mit 2 Sorten können auch 2 Sorten Sirup verwendet werden.

Mit dem zusätzlichen Blender kann man damit z.B. Stracciatella Eis direkt vor dem Kunden zubereiten.



Softeis „TOTAL ONLY YOU“

Ab sofort bietet Carpigiani die Möglichkeit Ihre Maschine zu individualisieren.

Es sind viele verschiedene Farben erhältlich sowie eine Vielzahl an Tüllen um Ihr Produkt einzigartig zu machen.



Cremekocher

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

Die Pastrochef 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 Pastrochef 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	ABMESSUNGEN
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

Schockfroster

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

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)



SAGI IMFEG Kombination Schockfroster/Eislagerschrank



Tecnomac BK3

MODELL	INHALT / EISSCHALEN ZU 5 L	ELEKTR. ANSCHL.	KG	ABMESSUNGEN
Tecnomac BK 3	2	230 V / 0,6 kW	30	60x60x40
SAGI IMFEG	30/8	230 V / 1,6 kW	218	75x93x204
HP51M	6	230 V / 1,6 kW	130	74x72x90
HP101L	12	400 V / 4 kW	225	80x83x185
HP102	40	400 V / 5 kW	243	82x104x214





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	KG	ABMESSUNGEN
5010 NFN	umluft / automatisch	48	+5 / -25°C	230 V / 0,5 kW	195	67x89x195
5010 Hi NFN	umluft / automatisch	60	+5 / -25°C	230 V / 0,8 kW	200	67x89x225
5020 NFN	umluft / automatisch	64	+5 / -25°C	230 V / 0,7 kW	200	82,5x89x195
5030 NFN	umluft / automatisch	64 / 48x5 L breit	+5 / -25°C	230 V / 0,8 kW	200	90x89x195



KAGL6B



KICE48

Eislagerschränke SAGI

- KAGL6B: einteilige Struktur aus Edelstahl AISI 304 mit 75mm Isolationsdicke
- KICE48: innere Struktur aus Stahl AISI 304 und äußere Struktur aus speziellem Anti-Fingerprint-Stahl
- 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	KG	ABMESSUNGEN
KAGL6B	umluft / automatisch	54	+5 / -25°C	230 V / 1,2 kW	172	75x90x207
KICE48	umluft / automatisch	48	+5 / -25°C	230 V / 1,2 kW	170	75x90x207

Kühl- und Gefrierschränke

- Hochwertig ausgeführt in CNS oder mit „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

MODELL	TEMPERATUR	INHALT	ZUBEHÖR / ROSTE	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
HD70	0 / +10°C	700 L	3	230 V / 0,38 KW	125	75x83,5x204
HD150	0 / +10°C	1500 L	6	230 V / 0,65 KW	198	150x83,5x204





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 Lollipop

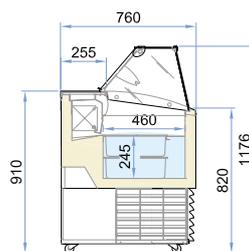
- kleine steckerfertige Eisvitrine
- statische Kühlung
- LED Beleuchtung
- transparenter Deckel
- Ideal für Catering und Events

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KÜHLSYSTEM	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
2V	2	Statisch	230 V / 0,1 kW	28	48x72x41
3V	3	Statisch	230 V / 0,1 kW	33,5	64,7x72x41

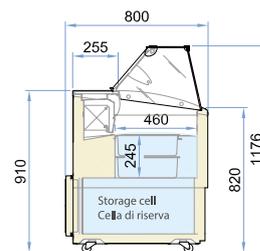


ISA ISETTA STD

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



ST
4



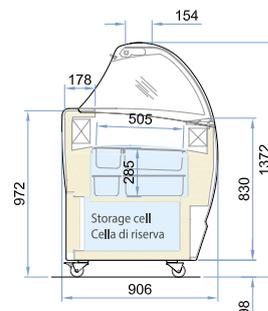
ST
6R, 7R

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 4,5 LITER	RESERVEFACH	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
4 STD	4 (+4)	6	Ja	230 V / 0,8 kW	69	82,4x76x117,6
6 STD	6 (+6)	10	Ja	230 V / 0,8 kW	97	118,4x80x117,6
7 STD	7 (+7)	11	Ja	230 V / 0,82 kW	102	135,4x80x117,6



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

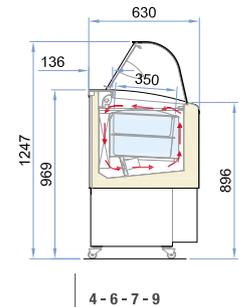


MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 4,5 LITER	RESERVEFACH	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
10	10 (+10)	14	Ja	230 V / 1,21 kW	132	131,8x90,6x134,1
13	13 (+13)	18	Ja	230 V / 1,69 kW	192	164,8x90,6x134,1



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

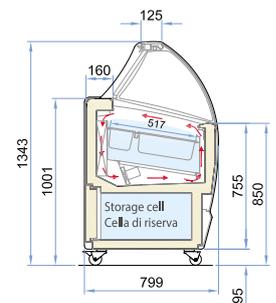


MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 4,5 LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
4 A	4 (+4)	4	230 V / 1,4 kW	67	82,4x63x124,7
6 A	6 (+6)	6	230 V / 1,86 kW	99	121,4x63x124,7
7 A	7 (+7)	7	230 V / 1,86 kW	110	135,4x63x124,7



ISA BERMUDA

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



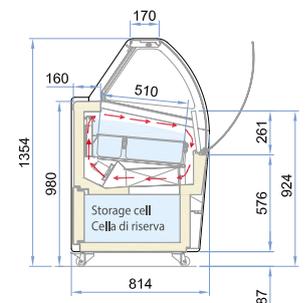
Verkleidung: Verschiedene Frontdekore verfügbar, Seitenteile grau

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 4,5 LITER	RESERVEFACH	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
10	10	14	Ja	230 V / 1,4 kW	190	134x80x134
13	13	18	Ja	230 V / 2,2 kW	200	167x80x134



ISA BERMUDA VIEW

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluft-Kühlung
- gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
- Bedienseite mit Nachrollo 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	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
10	10	14	Ja	230 V / 1,4 kW	190	134x80x134
13	13	18	Ja	230 V / 2,2 kW	200	167x80x134



ISA IL GELATAIO

- modernstes Induktionskühlsystem
- keine Abtauung notwendig
- verschiedene Temperaturzonen möglich
- verschiedenste Designs möglich

MODELL	KAPAZITÄT POZETTI 7 LITER	RESERVEFACH	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
4 (T1-T2)	4	Ja	230 V / 0,47 kW	190	70x70x96
8 (T1-T2-T3)	8	Ja	230 V / 0,93 kW	200	91x91x96





STRATOS

Safety and quality display cabinet



- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- 3 unterschiedliche Ventilationssysteme wählbar (Plus, Plus 1, Plus 2)
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion und Smart Defrosting (Plus 1 und Plus 2)
- Seiten- und Frontscheibe aus temperiertem doppeltem Sicherheitsglas mit Scheibenheizung
- Innenbeleuchtung LED
- Front LED Beleuchtung auf Wunsch
- digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat
- Nachrollo mit Magnethalterung oder Schiebegläser
- Alle Modelle auch als Tortenvitrine erhältlich

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN BREIT 5 LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
120	12	8	400 V / 2,3 kW	400	119x120x125,4
170	18	12	400 V / 2,95 kW	460	168,5x120x125,4
220	24	16	400 V / 6,3 kW	510	218x120x125,4



ΔIVA

Cake and pastry display cabinet

- Designereisvitrine mit LED Frontbeleuchtung(optional) und doppelter Umluftführung.
- 3 unterschiedliche Ventilationsysteme wählbar (Plus, Plus 1, Plus 2)
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion und Smart Defrosting (Plus 1 und Plus 2)
- Rahmenloser Glasaufbau für maximale Sichtbarkeit.
- Scheibenheizung, automatische Abtauung mit Zyklusumkehr.
- 2 verschiedene Höhen (H120 / H140cm)



MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN BREIT 5 LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
120	12	8	230 V / 2,3 kW	325	117,6x110,3x126/141
170	18	12	400 V / 2,95 kW	385	167,1x110,3x126/141
220	24	16	400 V / 6,3 kW	480	216,6x110,3x126/141
AE45°	13	9	400 V / 2,95 kW	400	183,5x121,3x126/141



SUPERCAPRI

Delicate and pastry display cabinet



- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- 3 unterschiedliche Ventilationssysteme wählbar (Plus, Plus 1, Plus 2)
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion und Smart Defrosting (Plus 1 und Plus 2)
- Seiten- und Frontscheibe aus temperiertem doppeltem Sicherheitsglas mit Scheibenheizung
- Innenbeleuchtung LED
- digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat
- Nachrollo mit Magnethalterung oder Schiebegläser
- Alle Modelle auch als Tortenvitrine erhältlich

MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN BREIT 5 LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
120	12	8	400 V / 2,3 kW	346	118,7x111x117,5 (135,2)
170	18	12	400 V / 2,95 kW	434	168,2x111x117,5 (135,2)
220	24	16	400 V / 6,3 kW	535	217,7x111x117,5 (135,2)
AE45	13	9	400 V / 2,95 kW	425	184,7x111x117,5 (135,2)



millennium

Desserts and pastry display cabinet

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Glasaufbau in runder (LX) oder eckiger (ST) Ausführung
- Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachtrollo ausgestattet
- eigene Ablage für Sortenschilder
- elektronische Steuerung mit Digitalanzeige und automatischer Abtauung durch Zyklusinversion
- schräge Ausstellungsfläche



MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN BREIT 5 LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN LX	ABMESSUNGEN ST
120 LX/ST	12	8	230 V / 1,4 kW	200	116,6x108x135,6	116,6x105,4x135,6
155 LX/ST	16	10	230 V / 2,34 kW	230	149,6x108x135,6	149,6x105,4x135,6
170 LX/ST	18	12	230 V / 2,45 kW	260	166,1x108x135,6	166,1x105,4x135,6
190 LX/ST	20	12	230 V / 2,56 kW	310	182,6x108x135,6	182,6x105,4x135,6
220 LX/ST	24	16	230 V / 2,64 kW	360	215,6x108x135,6	215,6x105,4x135,6



SUPERSHOW

Desserts and pastry display cabinet

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



ONESHOW
Gelato and pastry display cabinet

Einzigartiges revolutionäres Design.

Minimalistische Abmessungen (74cm 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!



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



DELTA
breads and pastry display cabinet

- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- sehr geringe Tiefe durch seitliche Ventilation
- digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Nacht Modus (keine Abtauung)
- Seiten- und Frontscheibe aus temperierten Sicherheitsglas
- Zwei Temperaturzonen
- Innenbeleuchtung LED
- bedienerseitig Schiebegläser



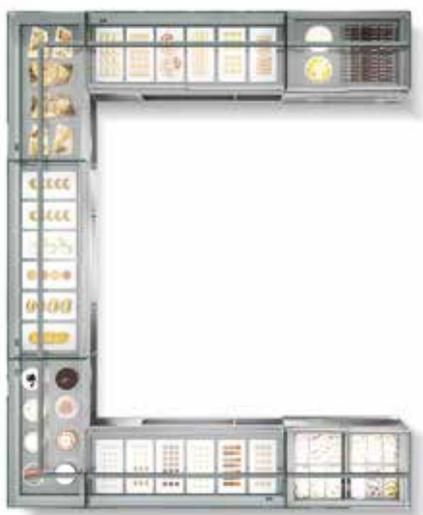
MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN BREIT 5 LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
130	12	8	230 V / 1,24 kW	150	127,6x83,1x117/122,9



KELLY

Delicate and pastry display cabinet

- Steckerfertiges Vitrinenprogramm zum kombinieren
- sehr geringe Tiefe
- Verschiedene Temperaturzonen z. B. für Konditoreiprodukte, Pralinen, Snacks und Eis
- automatische Abtauung
- Seiten- und Frontscheibe aus temperierten Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung LED
- digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat
- bedienerseitig Schiebegläser





Pentagram

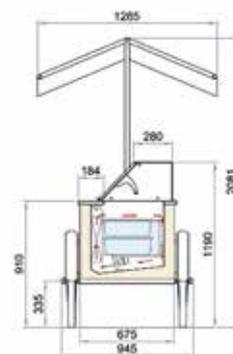
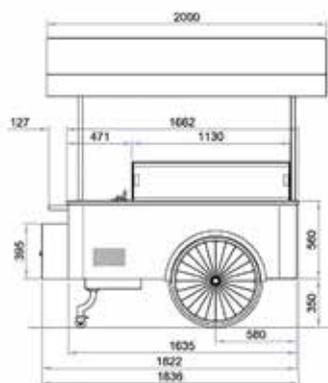
- Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- 3 unterschiedliche Ventilationssysteme wählbar (Plus, Plus 1, Plus 2)
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion und Smart Defrosting (Plus 1 und Plus 2)
- Seiten- und Frontscheibe aus temperierten Sicherheitsglas mit Scheibenheizung
- Innenbeleuchtung LED
- Front LED Beleuchtung auf Wunsch
- digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat
- Nachtrollo mit Magnethalterung oder Schiebegläser
- Alle Modelle auch als Tortenvitrine erhältlich



MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN BREIT 5 LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
120	12	8	400 V / 2,3 kW	400	119x120x125,4/135
170	18	12	400 V / 2,95 kW	460	168,5x120x125,4/135
220	24	16	400 V / 6,3 kW	510	218x120x125,4/135



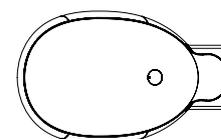
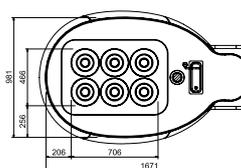
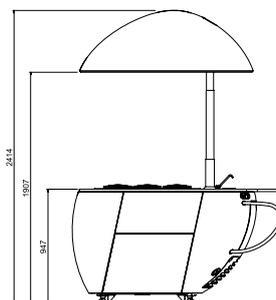
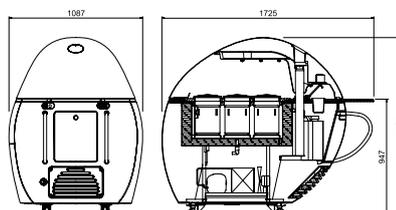
- Steckerfertiger Eisverkaufswagen mit Umluftkühlung
- temperierter Glasaufbau, mit Beleuchtung
- automatische Heißgasabtauung
- Portionierspüle mit Wasserhahn
- Abstellfläche mit Anschluss für Sahnemaschine
- schwenkbare Tür im Heck
- unterstützende Vorderachse mit Doppel-Lenkrollen, gebremst
- Dach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



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



- Steckerfertiger Eisverkaufswagen mit Umluftkühlung
- LED Beleuchtung
- integrierte Portionierspüle mit Wasserhahn
- Abstellfläche mit Anschluss für Sahnemaschine
- Absenkbares Dach
- autonomer Betrieb mit Batterie und Aggregat möglich



MODELL	KAPAZITÄT	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
Berry	8x Pozzetti Ø20x25h	-14 / -16°C	230 V / 3,3 kW	240	172,5x108,7x145,4/241,4



CRISTAL TOWER

Qualität und perfekte Gestaltung verbindet

- 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	ABMESSUNGEN ROST/GLASBOARD	AUSFÜHRUNGEN	VERWENDUNG	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
75 H 155	55,4x50,9	RV TN	Pastry	+1 / +10°C	230 V / 0,52-1,2 kW	195	75x75,5x161,1
75 H 201	55,4x50,9	RV TB/TN	Pastry/Eis	-18 / +10°C	230 V / 0,52-1,2 kW	288	75x75,5x206,2
93 H 155	73,4x50,9	RV CH	Schokolade	+14 / +16°C	230 V / 0,52-1,2 kW	215	93x74,5x161,1
93 H 201	73,4x50,9	RS TB	Eis	-15 / -18°C	230 V / 0,52-1,2 kW	310	93x74,5x206,2



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 Abtauung 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	KG	ABMESSUNGEN
KP8Q (L)	70x47	Glas	Umluft	+2 / +10°C	230 V / 0,66 kW	203	80,5x64,5x184
KG8Q (L)	65x46	Rost	Statisch	-15 / -20°C	230 V / 1,14 kW	203	60/80,5x64,5x184
KD8Q (L)	70x47	Glas	Umluft	+5 / -20°C	230 V / 1,14 kW	213	80,5x64,5x184
KC8Q (L)	70x47	Glas	Umluft	+14 / +16°C	203	80,5x64,5x184	
KP6Q	49x47	Glas	Umluft	+2 / +10°C	230 V / 0,5 kW	191	60x64,5x184
KG6Q	45x46	Rost	Statisch	-15 / -20°C	230 V / 0,9 kW	222	60x64,5x184
KD6Q	49x47	Glas	Umluft	+5 / -20°C	230 V / 1 kW	236	60x64,5x184
KC6Q	49x47	Glas	Umluft	+14 / +16°C	230 V / 0,5 kW	191	60x64,5x184





METRO

Pastry display cabinet

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



MODELL	KAPAZITÄT	KÜHLSYSTEM	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
100 RV TN	237/305 L	Umluft	-1 / +5°C	230 V / 0,53 kW	175 (185)	100x83x117/135
100 RV CH	237/305 L	Umluft	+15°C / +16°C	230 V / 0,75 kW	175 (185)	100x83x117/135
100 TCS	237/305 L	Umluft	+65°C	230 V / 0,8 kW	175 (185)	100x83x117/135
130 RV TN	312/401 L	Umluft	-1 / +5°C	230 V / 0,55 kW	180 (190)	130x83x117/135
130 RV CH	312/401 L	Umluft	+15°C / +16°C	230 V / 0,77 kW	175 (185)	130x83x117/135
130 TCS	312/401 L	Umluft	+65°C	230 V / 0,93 kW	175 (185)	130x83x117/135
100 RV TN Self	237/305 L	Umluft	-1 / +5°C	230 V / 0,85 kW	175 (185)	100x83x117/135
130 RV TN Self	312/401 L	Umluft	-1 / +5°C	230 V / 0,91 kW	175 (185)	130x83x117/135



PANAVISION

- Steckerfertige Panoramavitrine für gefrorene Desserts
- Umluftkühlung auf 3 Ebenen
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion
- Seiten- und Frontscheibe aus temperiertem doppeltem Sicherheitsglas mit Scheibenheizung
- Innenbeleuchtung LED
- digitale Steuerung mit elektronischem Thermostat
- bedienerseitig Flügeltüren



MODELL	ABMESSUNGEN ROST/GLASBOARD	KÜHLSYSTEM	TEMPERATUR	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
126	113x30	Umluft	-15 / -18°C	230 V / 2,8 kW	300	126x86x135

KOMPLETTEINRICHTUNGEN

- **Klassisch, modern oder außergewöhnlich**
- **Holz, Stahl, Fliesen, Glas, Granit oder Marmor**
- **Für Ihren Eiskiosk, Ihr Café oder Ihre Eisdielen**
- **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

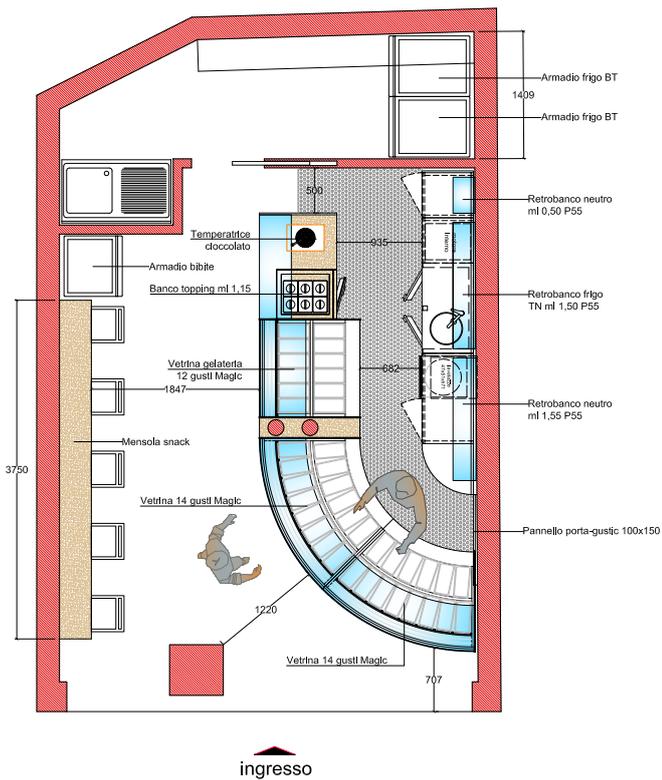




Gelateria Platzhirsch

Eissalon Platzhirsch
Die Eismacherei in Velden am Wörthersee









Eiskurse

GELATO, CHE PASSIONE!

Die internationale renommierte Eisfachschule „CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY“ bietet seit Herbst 2019 an unserem Firmenstandort in Graz Kurse an. Diese finden jeweils im Frühling und im Herbst statt.

Es gibt einen 4 tägigen Grundkurs sowie einen 3 tägigen Aufbaukurs. Wer sich für den Beruf eines Gelatiere interessiert oder ein eigenes Eisgeschäft aufmachen möchte, kann sich hier bestens informieren und die ersten Erkenntnisse erlangen.

Die „CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY“ wurde 2003 gegründet und hat mittlerweile mehr als 6000 Teilnehmer pro Jahr weltweit.

Weitere Infos mit genauen Kursterminen finden Sie auf unserer Website www.carsan.at





Kleingeräte

CARPIGIANI Sahnemaschinen

Die Sahnautomaten-Klassiker aus dem Hause Carpigiani

- bewährte Qualität seit Jahrzehnten
- Robust und langlebig

MODELL	FÜLLMENGE	STUNDENPRODUKTION / LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	ABMESSUNGEN	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
- 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 / LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	ABMESSUNGEN	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
DUO	2x6	2x90	230 V / 0,7 kW	Ø43x57	68



Pony



Boy



Lady



DUO



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 Maschine 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





NAONIX Waagensystem CALYBRA

Die perfekte Waage für die Eisherstellung und Konditorei

Warum CALYBRA?

- Sie **WIEGT** die Zutaten aus **DEINEM** Rezept hintereinander, vermeidet somit Fehler und Produktverschwendung
- Sie **VEREINFACHT** die Eisherstellung in Deinem Labor, da die Zubereitung von **DEINEN** Mitarbeitern durchgeführt werden kann
- Sie **VERBESSERT** die Zeit zur Herstellung und garantiert eine genaue Dosierung der Zutaten
- Sie **KALKULIERT** und visualisiert in Echtzeit die gewogene Menge aus **DEINEM** Rezept

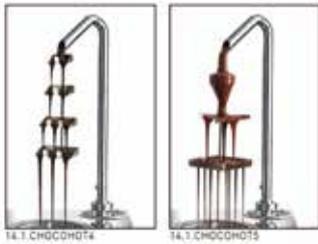
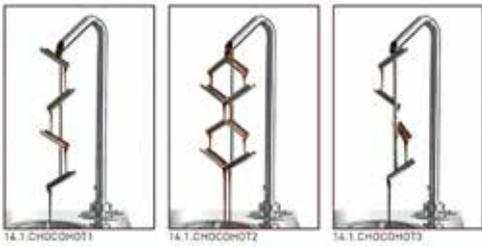
Wie macht sie es?

- Sie **ERLEICHTERT** jede Phase der Zubereitung von der Eingabe der Zutaten bis zur Herstellung Deines Rezeptes
- Sie **ERMÖGLICHT** **DEINE** traditionellen Rezepte ganz einfach in das innovative Calybra – System einzugeben
- Sie **SPEICHERT** die Zutaten und die Rezepte sicher ab und gibt nur „**DIR**“ die Möglichkeit sie zu jederzeit abzurufen und zu ändern
- Sie **KONTROLLIERT** die erstellten Rezepte, die verwendeten Zutaten, die Ausführungszeit auf genaue und detaillierte Art und Weise

Warum sie unverzichtbar ist:

- Sie **SPART** Zeit und Geld indem sie Effizienz und Qualität steigert
- Sie **ERSTELLT** sofort **DEINE** Lieblingsrezepte auf einfache und intuitive Art
- Sie **HEBT** **DEINE** Kreativität auf technologische und innovative Weise hervor
- Sie **ERFÜLLT** **DEINE** Bedürfnisse auf lange Zeit dank einer Software, die leicht zu aktualisieren ist

MODELL	MAX. GEWICHT	EINHEIT	DISPLAY	ANSCHLÜSSE	ABMESSUNGEN
CALYBRA mit Säule	30 kg	1 Gramm	10,4" Touch	USB / LAN	30x40x72



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 Edelstahlhaken 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



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.SCOOP AIR PORTIONIERERTROCKNER

Verhindert die Bildung von Wasserkristallen im Speiseeis bei der Portionierung



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



STAPELSYSTEME FÜR PAPPBECHER



EISLÖFFELBEHÄLTER



THEKENAUFSTELLER



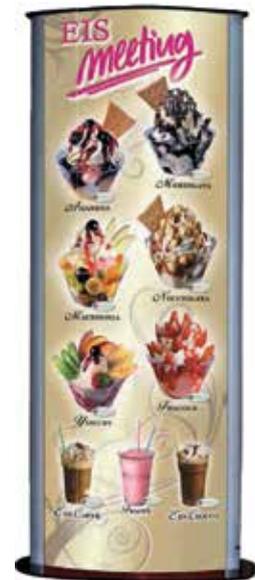
TÜTENHALTER



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