



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 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

Inhalt 3

Speiseeis-Technik 4

MIXER UND ZERKLEINERER	5
PASTEURISIERER / REIFEGERÄTE	6
EISMASCHINEN	7
INDIVIDUELLE LÖSUNGEN	12

Softeis 14

SOFTEISAUTOMATEN / TISCHMODELLE	15
SOFTEISAUTOMATEN / STANDMODELLE	16

Cremekocher 19

Lagerung 20

SCHOCKFROSTER	21
EISLAGERSCHRÄNKE	22
KÜHL-/GEFRIERSCHRÄNKE	23

Präsentation..... 24

EISVITRINEN ISA	25
EISVERKAUFSWAGEN.....	35
VITRINEN	36
TORTEN / SNACKVITRINEN	38
EINRICHTUNGSPROGRAMME	39

Eiskurse 44

Kleingeräte..... 45

SAHNEMASCHINEN	46
SLUSHMASCHINEN	47
WAAGEN	48
ZUBEHÖR.....	49



Speiseeis-Technik

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

Eine Eismaschine (Chargenfreezer) 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-Pasteuriserer wurde in offiziellen, wissenschaftlich garantierten Tests der Universität Bologna nachgewiesen.



Pasteuriserer CARPIGIANI 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



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



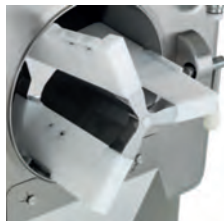
* Tischgeräte

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 Eiscafes 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

CARPIGANI Synthesis – Flexibilität und Perfektion für Ihr Speiseeis

Das Synthesis-Modul mit einem einzelnen Zylinder ermöglicht die Herstellung und statische Konservierung von Speiseeis in Mengen zwischen 1,5 kg und 2,5 kg. Dank seines modularen Aufbaus passt sich Synthesis perfekt Ihren Bedürfnissen an: Jedes Modul kann mit einem oder zwei völlig unabhängigen Zylindern ausgestattet werden, sodass gleichzeitig verschiedene Eissorten produziert werden können. Dabei lassen sich für jeden Zylinder individuell die optimale Konsistenz und Konservierungstemperatur einstellen – für stets perfektes Eisgenuss.



Synthesis 1



Synthesis 2 V



Synthesis 2 H



MODELL	FASSUNGSVERMÖGEN ZYLINDER (MIN. - MAX.)	ELEKTR. ANSCHLUSS	ABSICHERUNG	KONDENSATOR	ABMESSUNGEN	KG
Synthesis 1	1,5 - 2,5 kg	220-240 V / 50-60 Hz / 1,25 kW	10 A	Luft	45x65x100	135
Synthesis 2 V	1,5 - 2,5 kg	220-240 V / 50-60 Hz / 2,5 kW	13 A	Wasser	45x88x100	180
Synthesis 2 H	1,5 - 2,5 kg	220-240 V / 50-60 Hz / 2,5 kW	13 A	Luft	75x65x100	196



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%!

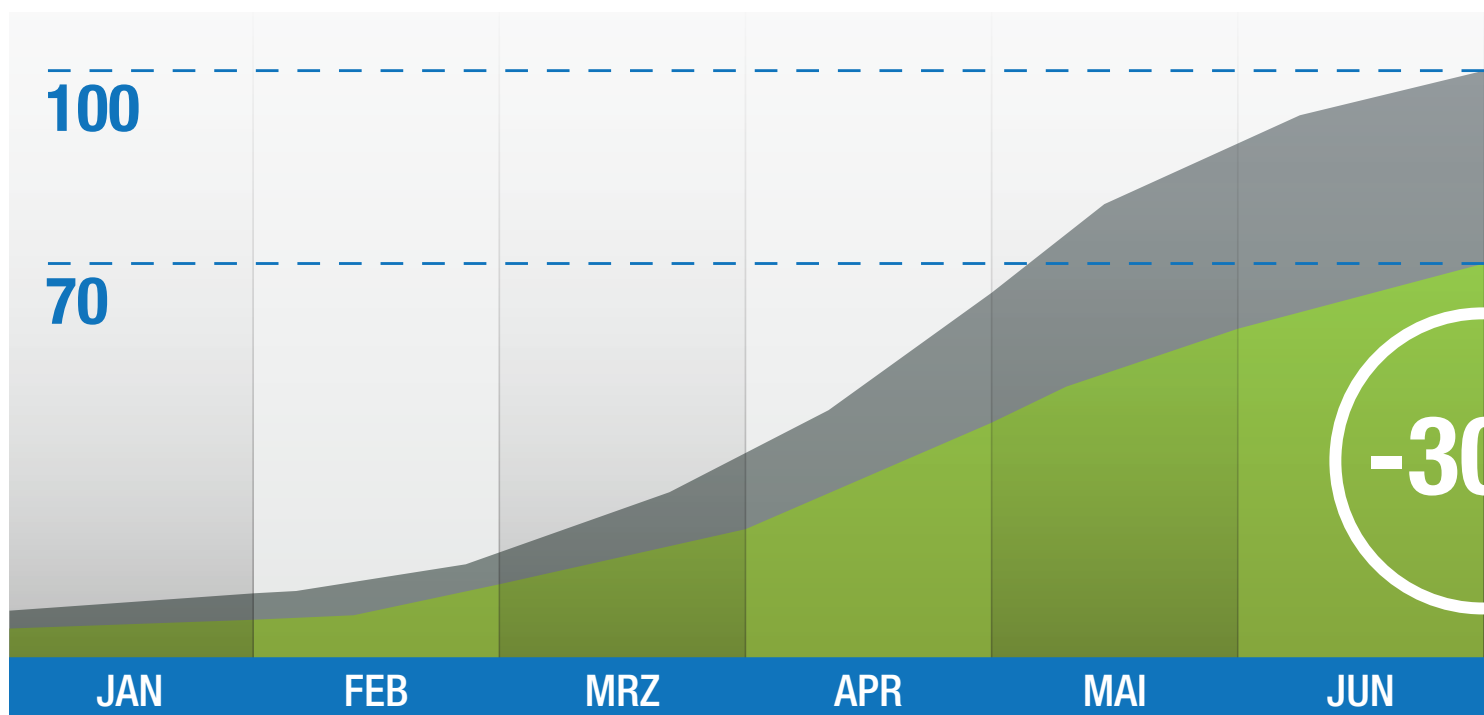
Die Labotronic HE ist also effizient aber auch innovativ:

- 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 Rührwerksgeschwindigkeit 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 Labortonic 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



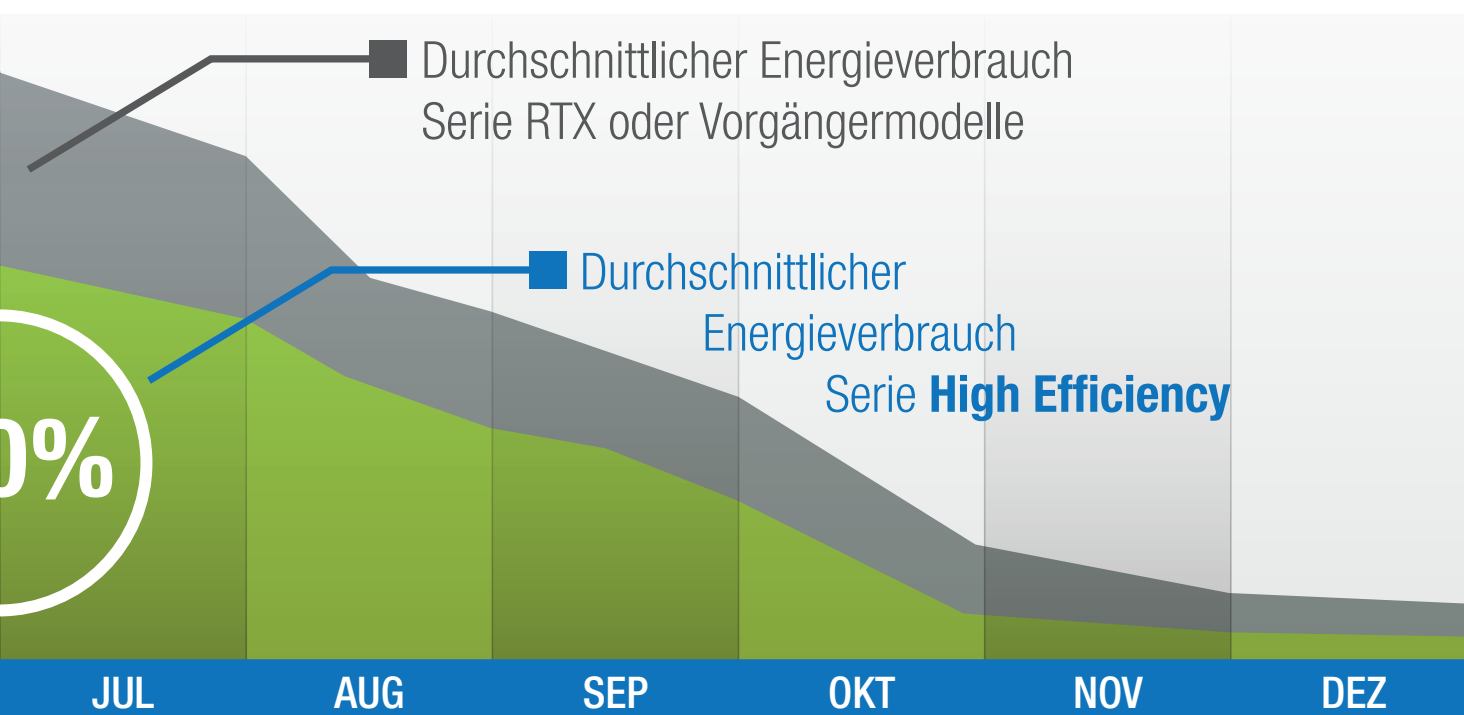


PASTOMASTER HE

- 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



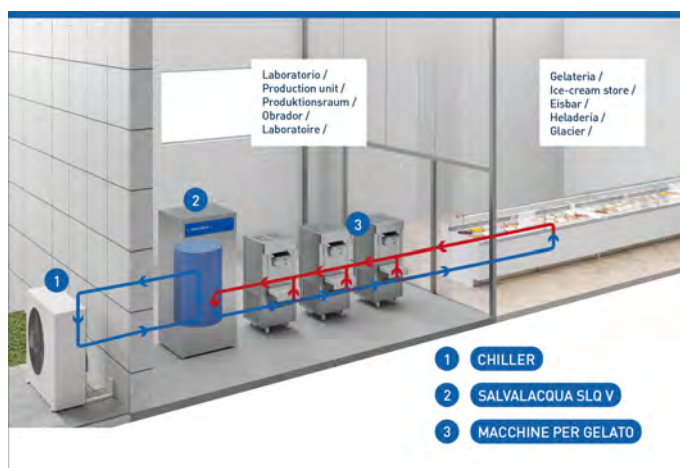
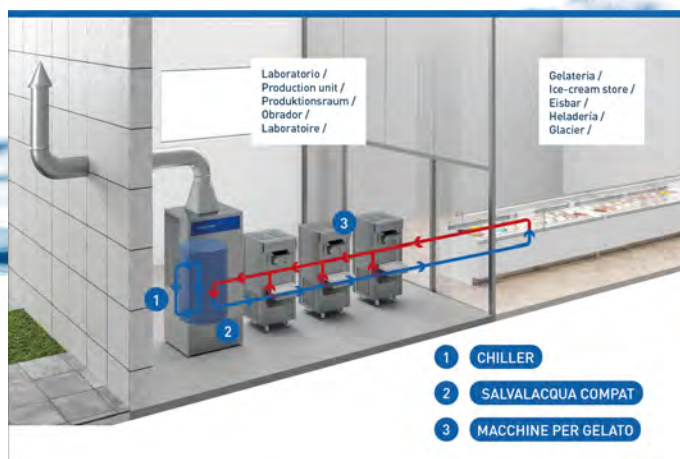


Individuelle & flexible Lösungen für Ihre Ideen und Pläne!

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

Wassersparanlage für wassergekühlte Maschinen & Eisvittrinen – SALVALACQUA

Mit SALVALACQUA sparen Sie 100 % Trinkwasser bei der Kühlung von Speiseeismaschinen, Pasteurisierern, Eisvittrinen und anderen wassergekühlten Geräten. Das steckerfertige System nutzt einen geschlossenen Wasserkreislauf mit einem Tank und einer Kühleinheit (Chiller), die das Wasser konstant auf 12–14 °C hält



Ihre Vorteile auf einen Blick

- 100 % Wassereinsparung – Kein Frischwasserverbrauch dank geschlossenem Kreislauf
- Konstante Kühlung – Verbesserte Produktionsleistung durch stabile Temperaturen
- Kalkfrei & wartungsarm – Kein Verkalken der Maschinen, reduzierte Wartungskosten
- Hygienisch & sicher – Kein Risiko für Legionellenbildung
- Einfache Installation – Plug-and-Play-System für schnelle Inbetriebnahme
- Flexibel & individuell – Lösungen für kleine und große Produktionsbetriebe

SALVALACQUA ist in verschiedenen Modellreihen verfügbar – mit interner oder externer Kühleinheit sowie als kompakte Lösung für kleine Räume. Ein manueller oder automatischer Bypass ermöglicht im Wartungsfall eine Umschaltung auf das Wassernetz.

Nachhaltig, wirtschaftlich & effizient – die perfekte Lösung für Ihren Betrieb!



COMPAT



KUBE V



SLQ V



CHILLER



CHILLER



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.

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



161 T G SP



243T



191 Classic



191 Steel



193 Steel



193 Classic

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
243T P SP	1,35 L	Luft	320	2 + 1	230V / 3 kW	190	5 + 5 L	44x76x86,5	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



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 Standmodell UF 920 SP

Die neue UF 920 SP ist die leistungsstärkste Softeis Maschine für sehr große Mengen an Eiscreme, Sorbets und Frozen Joghurt.

Die wichtigsten Merkmale:

- Sehr hohe Tankkapazität mit 40-Liter-Tank (je 20 Liter pro Sorte).
- Stundenleistung über 1000 (75g) Portionen pro Stunde.
- Selbstpasteurisierung standardmäßig inkludiert
- Jede Seite der Maschine getrennt voneinander steuerbar – dadurch sind unterschiedliche Konsistenzen möglich



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!

- Patenterte 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. ANSCHLUS	KG	VORRATSBEHÄLTER KAPAZITÄT	ABMESSUNGEN	OPTION PASTEURISIERUNG
TRE BP	1,35 L	Luft / Wasser	426	2 + 1	400 V / 2,7 kW	210	8 + 8 L	51x74x144	Nein
SUPER TRE BP	1,75 L	Luft / Wasser	666	2 + 1	400 V / 3,8 kW	265	12 + 12 L	51x74x144	Nein
RAINBOW 3	1,75 L	Luft / Wasser	650	2 + 1 + 3x Sirup	400 V / 4 kW	300	18 + 18 L	60,4x83,4x153	Ja
UF920	3,8 L	Luft / Wasser	1000	2 + 1	400 V / 8,7 kW	486	20 + 20 L	71x90,4x156	Standard



CARPIGIANI SB Softeismaschinen MAGICA

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

Einfachste Bedienung - mit der neuen E-PAY Serie besitzt die Maschine nun ein 10-Zoll Touch Display und ein Modul welches Kontaktloses Bezahlen ermöglicht.

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 E-PAY	1,75 L	Luft / Wasser	320	1	2	400 V / 2,9 kW	210	12 L	50,5x67,5x152	Ja
241 MAGICA E-PAY	1,75 L	Luft / Wasser	320	1	-	400 V / 2,9 kW	170	12 L	50,5x67,5x152	Ja

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-I

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.
 Invertertechnologie

MODELL	PROD. MENGE / 2H	FÜLLMENGE / ZYKLUS CREME	FÜLLMENGE / ZYKLUS SCHOKOLADE	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
18 RTL-I	15 kg	7 - 15 kg	5 - 12,5 kg	400 V / 2,1 kW	150	45x61,4x111
32 RTL-I	30 kg	15 - 30 kg	7,5 - 25 kg	400 V / 4 kW	198	65,8x71,6x111
55 RTL-I	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)



Tecnomac

MODELL	INHALT / EISSCHALEN ZU 5 L	ELEKTR. ANSCHL.	KG	ABMESSUNGEN
Tecnomac ST 3	2	230 V / 0,6 kW	30	60x60x40
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

Eislerschranke

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

Eislerschranke 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



KAGL6HCK

Eislerschranke SAGI

KAGL6HCK: einteilige Struktur aus Edelstahl AISI 304 mit 75mm Isolationsdicke
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
KAGL6HCK	umluft / automatisch	54	+5 / -25°C	230 V / 1,2 kW	172	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
HD7T	0 / +10°C	700 L	3	230 V / 0,38 KW	125	75x83,5x204
HD15T	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.





Tischeisvitrine ICEPOINT

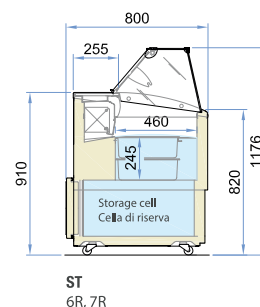
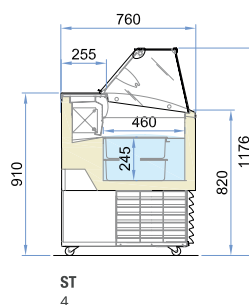
kleine steckerfertige Eisvitrine
statische Kühlung
LED Beleuchtung
transparenter Deckel
Ideal für Catering und Events

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
4V	4	Statisch	230 V / 0,2 kW	40	85x81x37,3



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

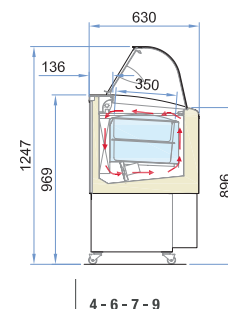


MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 4,5 LITER	RESERVEFACH	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
4 STD	4 (+4)	6	Ja	230 V / 0,8 kW	69	82,4x76x117,6
6 STD	6 (+6)	10	Ja	230 V / 0,8 kW	97	118,4x80x117,6
7 STD	7 (+7)	11	Ja	230 V / 0,82 kW	102	135,4x80x117,6



ISA 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

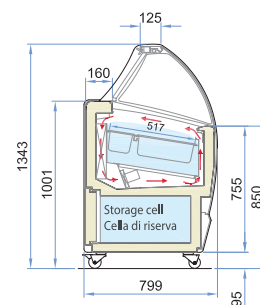


MODELL	KAPAZITÄT WANNEN 5 LITER	KAPAZITÄT WANNEN 4,5 LITER	ELEKTR. ANSCHLUSS	KG	ABMESSUNGEN
4 A	4 (+4)	4	230 V / 1,4 kW	67	82,4x63x124,7
6 A	6 (+6)	6	230 V / 1,86 kW	99	121,4x63x124,7
7 A	7 (+7)	7	230 V / 1,86 kW	110	135,4x63x124,7



ISA BERMUDA

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluft-Kühlung
gebogene Frontscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas
Bedienseite mit 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	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



STRATOS

Gelato 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 doppelten 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
170	18	12	400 V / 2,95 kW	460	168,5x120x125,4
220	24	16	400 V / 6,3 kW	510	218x120x125,4



ΔIVA
Gelato and pastry display cabinet

Designereisvitrine mit LED Frontbeleuchtung(optional) und doppelter Umluftführung.
3 unterschiedliche Ventilationssysteme 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

Ice cream and pastry display cabinets



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
Gelato and pastry display cabinet

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
Glasaufbau in runder (LX) oder eckiger (ST) Ausführung
Bedienseite serienmäßig mit energiesparendem Nachttrollo 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

Gelato 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



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



DELTA
Gelato 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



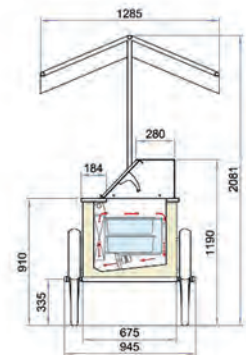
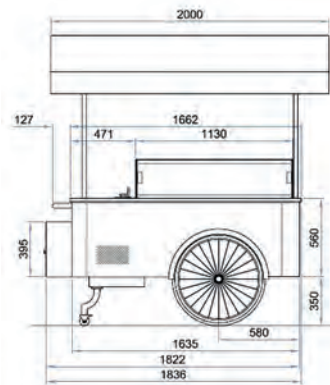
KELLY
Gelato and pastry display cabinet

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





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



CRISTALTOWER

Gastron. und pastry display cabinet

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 (ausge-
nommen 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 Classic & SAGI LUXOR New Style

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	230 V / 0,66 kW	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

Panoramy display cabinets

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 Abtauung
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

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!



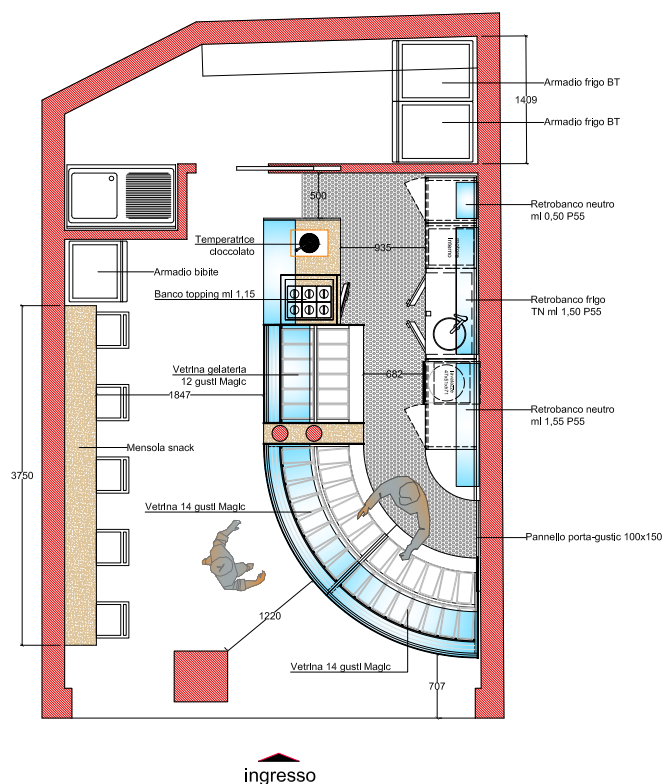




Gelateria Platzhirsch

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

CARPIGANI Sahnemaschinen

Die Sahneautomaten-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

LÖLSBERG SPÜLER FÜR EISPORTIONIERER I.SCOOP SHOWER

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



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

Seit 1983

Servicehotline: 0810/20 10 40