



eisUNION

Ihr starker Partner für den besten *Eisgenuss*

Maschinen Katalog



GELATO & CAFFÉ





Impressum

Dieser Katalog löst den bisherigen EISUNION Maschinenkatalog ab.

Die Preise erfragen Sie bitte telefonisch oder per E-Mail in der für Sie zuständigen Niederlassung. Preisänderungen bleiben der EISUNION GmbH vorbehalten. Es werden generell die zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Preise in Rechnung gestellt.

Für den Verkauf unserer Waren gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB auf Seite 92). Diese stehen zudem auf unserer Webseite (www.eisunion.de) zum Download bereit.

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Stand: Juni 2019

Herausgeber:

EISUNION GmbH – Zentrale Feucht
Gsteinacher Straße 4, 90537 Feucht

Telefon: +49 (0) 9128 - 911 819-0

Telefax: +49 (0) 9128 - 911 819-40

E-Mail: info@eisunion.de

Sitz der Gesellschaft:

Gsteinacher Straße 4, 90537 Feucht

Geschäftsführer: Thomas Brück

Handelsregister: Nürnberg HRB 7179

USt-Id: DE 133 516 731

St-Nr: 241/125/40306

VSt-Nr: DE 000 007 64329

Gestaltung:

caleffa Grafikdesign Büro, caleffa.de

Liebe Kundinnen und Kunden!

Mit Freude stellen wir Ihnen unseren überarbeiteten Maschinenkatalog vor. In drei Kapiteln finden Sie unsere Artikel detailliert beschrieben.

Die Preise erfragen Sie bitte telefonisch oder per Mail in der für Sie zuständigen Niederlassung.

Bei uns erhalten Sie alles, was Sie zum Betreiben Ihres Eiscafés benötigen. Wir sind die EISUNION®, ein bundesweit agierender und vielseitiger Fachgroßhändler mit familiärem Charakter! Die persönliche und enge Beziehung zu Ihnen ist und bleibt die tragende Säule unserer Firmenphilosophie.

Als Deutschlands größter und führender Fachhändler für handwerkliches Speiseeis pflegen wir einen ebenso intensiven Kontakt zu den Herstellern der Branche. Wir sind Impulsgeber für technische Optimierung und trendsetzend bei Produkt-Innovationen. Dabei achten wir strikt auf höchste Qualität und uneingeschränkte Sicherheit.

Die EISUNION® ist Ihr starker Partner mit einer reichhaltigen Produktpalette, hervorragenden Beschaffungskompetenz und individualisierter Logistik. Die kontinuierliche Aus- und Weiterbildung unserer Fachkräfte bietet Ihnen eine hochwertige und top aktuelle Beratung. Wir geben unser Wissen und Know-how gerne an Sie weiter.

Gemeinsam mit Ihnen können wir den Markt gestalten und weiterentwickeln.

Darauf freuen wir uns!



Thomas Brück
Geschäftsführer der Eisunion

*Ich wünsche Ihnen viel Freude
beim Blättern und Stöbern in
unserem neuen Katalog.*

Nicht alle Artikel die wir anbieten passen in unseren Katalog: Sollten Sie etwas nicht finden, rufen Sie uns bitte an oder senden uns Ihre Anfrage per E-Mail an:

info@eisunion.de

Ihr Thomas Brück



Aktuelle Informationen finden Sie auch auf facebook:

[eisunion.gmbh](https://www.facebook.com/eisunion.gmbh)

eisUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

Mit sieben Standorten

deutschlandweit in Ihrer Nähe



**Beste
Produkte**

von dem
Eisfachgroßhändler
mit familiärem
Charakter



**Wir sind
die EISUNION –
Deutschlands größter,
bundesweit agierender
und vielseitiger Fach-
großhändler für
Speiseeisbedarf!**

Unsere
Niederlassungen sind
etablierte und traditionsreiche
Betriebe mit familiärem
Charakter. Vereint liefern wir
Ihnen die besten Angebote und
den besten Service!

*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!*

eisUNION

Ihr starker Partner für den besten Eisgenuss

NIEDERLASSUNGEN

eiSUNION Zentrale Feucht

Gsteinacher Straße 4, 90537 Feucht
 Telefon: +49 (0) 9128 - 911819-0
 Telefax: +49 (0) 9128 - 911819-40
 E-Mail: info@eisunion.de

eiSUNION Altlußheim

1. Industriestraße 1-3
 68804 Altlußheim
 Telefon: +49 (0) 6205 - 288 86-0
 Telefax: +49 (0) 6205 - 288 86-15
 E-Mail: altlussheim@eisunion.de

eiSUNION Bremen

Große Riehen 6, 28239 Bremen
 Telefon: +49 (0) 421 - 6910788-0
 Telefax: +49 (0) 421 - 6910788-83
 E-Mail: bremen@eisunion.de

eiSUNION Chemnitz

Saydaer Straße 2, 09125 Chemnitz
 Telefon: +49 (0) 371 - 267 582-0
 Telefax: +49 (0) 371 - 267 582-21
 E-Mail: chemnitz@eisunion.de

eiSUNION Cölbe

Rosenstraße 3, 35091 Cölbe
 Telefon: +49 (0) 6421 - 886 88-0
 Telefax: +49 (0) 6421 - 886 88-40
 E-Mail: coelbe@eisunion.de

eiSUNION Hannover

Mogelkenstraße 24, 30165 Hannover
 Telefon: +49 (0) 511 - 300 258-30
 Telefax: +49 (0) 511 - 300 258-59
 E-Mail: hannover@eisunion.de

eiSUNION Taufkirchen

Lindenring 1, 82024 Taufkirchen
 Telefon: +49 (0) 89 - 458 6779-0
 Telefax: +49 (0) 89 - 458 6779-20
 E-Mail: taufkirchen@eisunion.de

Key Account Food Service

Mobil: +49 (0) 175 - 629 3957

Technikabteilung

Rosenstraße 3, 35091 Cölbe
 Telefon: +49 (0) 6421 - 886 88-19
 Telefax: +49 (0) 6421 - 886 88-40
 Mogelkenstraße 24, 30165 Hannover
 Telefon: +49 (0) 511 - 300 258-38
 E-Mail: technik@eisunion.de

Eislabor

Gsteinacher Straße 4, 90537 Feucht
 Telefon: +49 (0) 9128 - 911819-0
 E-Mail: feucht@eisunion.de

Showroom

Mogelkenstraße 24, 30165 Hannover
 Telefon: +49 (0) 511 - 300 258-30
 E-Mail: hannover@eisunion.de
 Große Riehen 6, 28239 Bremen
 Telefon: +49 (0) 421 - 691078-80
 E-Mail: bremen@eisunion.de

Barista Seminare

Mogelkenstraße 24, 30165 Hannover
 Telefon: +49 (0) 511 - 300 258-30
 Große Riehen 6, 28239 Bremen
 Telefon: +49 (0) 421 - 691078-80
 E-Mail: barista@eisunion.de

Rösterei »ESPRESSIMO«

Große Riehen 6, 28239 Bremen
 Telefon: +49 (0) 421 - 691078-818
 Telefax: +49 (0) 421 - 691078-883
 E-Mail: info@espressimo.de
 Internet: www.espressimo.de

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Webseite: www.eisunion.de

SERVICE

Bestellung

Unser Team, bestehend aus Außendienst, telefonischer Auftragsannahme, Auslieferungsfahrern und technischem Service, steht Ihnen immer gerne zur Verfügung und unterstützt Sie!

Eisunion Zentrale Feucht

Telefon: +49 (0) 9128 - 911 819-0

Telefax: +49 (0) 9128 - 911 819-40

E-Mail: info@eisunion.de

Die Kontaktdaten Ihrer Ansprechpartner

finden Sie unter: www.eisunion-shop.de/kontakt

Ihre Waren können Sie selbstverständlich auch während der Öffnungszeiten direkt bei uns abholen. Unser Verkaufspersonal hilft Ihnen gerne.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Die Öffnungszeiten unserer Standorte

finden Sie unter: www.eisunion-shop.de/kontakt

Wir sind das ganze Jahr über für Sie da!

Webshop – Rund um die Uhr für Sie geöffnet!

Melden Sie sich in unserem EISUNION® Webshop an und profitieren Sie von attraktiven Vorteilen! Bestellen Sie ganz bequem online.

Webshop: www.eisunion-shop.de

Wir liefern
Ihnen schnell
und zuverlässig über

4.000 Artikel

In diesem Katalog finden Sie
alles für die technische
Ausstattung Ihres
Eiscafé

Ihr Partner für den besten Eisgenuss!

Sortiment

Bei uns finden Sie alles, was Sie für die technische Ausstattung Ihres Eiscafé benötigen. Darüber hinaus liefern wir Ihnen viele weitere Artikel aus den Bereichen Rohstoffe, Zuberhör, Snack & Bar.

Unsere Produktpalette wird regelmäßig an Ihre Bedürfnisse angepasst und durch Innovationen und neue Geräte und Maschinen ergänzt. Dabei achten wir stets auf Preis und Qualität. Wir führen alle namhaften Hersteller der Branche und unsere Lieferanten zählen zu den Besten des Marktes.

Als Carpigiani® Master-Distributor bieten wir Ihnen beste Beratung, Support und das komplette Sortiment des Eismaschinen Weltmarktführers.

Bleiben Sie auf dem Laufenden!

Mit unserer **Hauszeitschrift**, dem »Eismacher« sind Sie immer bestens über aktuelle Aktionen, Angebote mit tollen Rabatten, neue Trends, speziell auf die Branche ausgerichtete steuerrechtliche Informationen und Messen informiert.

Aktuelle Informationen finden Sie auch auf
facebook: [eisunion.gmbh](https://www.facebook.com/eisunion.gmbh)

Beratung & Seminare

Unsere qualifizierten Außendienstmitarbeiter stehen Ihnen persönlich bei der Produktauswahl zur Seite. Wir beraten Sie gerne von der Gründung, über die Einrichtung und Ausstattung bis hin zu steuerrechtlichen Fragen und bieten Ihnen passende Leasing- und Finanzierungsmöglichkeiten.

Darüber hinaus laden wir unsere Kunden regelmäßig zu lehrreichen Fortbildungsveranstaltungen und Seminaren ein.

Showroom

In all unseren Niederlassungen finden Sie eine Auswahl an neuesten Maschinen und Geräten. Gerne können Sie Ihren Eismix mitbringen, um die Maschinen zu testen und den faszinierenden Unterschied zu erfahren! Welche Maschinen aktuell bereit stehen, erfahren Sie bitte in Ihrer jeweiligen Niederlassung.

Besuchen Sie auch gerne unseren Showroom in Hannover. In unserer Ausstellung, bieten wir Ihnen, während der Öffnungszeiten, im gemütlichen Ambiente einen Einblick in unser Maschinen und Rohstoffsortiment.

Produktvorführungen

Für eine individuelle Eisvorführung in Ihrem Eiscafé kontaktieren Sie bitte unsere Niederlassung in Chemnitz oder Herrn Marini direkt.

Saydaer Straße 2, 09125 **Chemnitz**

Telefon: +49 (0) 371 - 267 582-0

Andrea Marini, Anwendungstechniker

E-Mail: andrea.marini@eisunion.de

Unsere Zentrale in Feucht sowie unsere Standorte in Altlußheim, Bremen, Chemnitz, Cölbe und Hannover bieten regelmäßig **Produktvorführungen** vor Ort an. Rufen Sie uns bei Interesse bitte in der Zentrale an oder wenden sich an Ihre Niederlassung.

Technikabteilung

Unsere hauseigenen Technikabteilungen in Cölbe und Hannover garantieren Ihnen eine kompetente Beratung und einen Reparatur-/Wartungsservice mit geschultem Personal.

Rosenstraße 3, 35091 **Cölbe**

Telefon: +49 (0) 6421 - 886 88-19

Telefax: +49 (0) 6421 - 886 88-40

Mogelkenstraße 24, 30165 **Hannover**

Telefon: +49 (0) 511 - 300 258-38

E-Mail: technik@eisunion.de



VERSAND

Unser Fuhrpark

Ab einem Bestellwert von 400,- € netto ist die Zustellung durch unseren EISUNION Fuhrpark für Sie frachtkostenfrei. Für Bestellungen unter 400,- € berechnen wir 15,- € Frachtkosten.

Paketsdienst

Ersatz- und Kleinteile versenden wir per Paketsdienst. Die Versandkosten betragen 8,- € je Paket bis max. 30 kg.

Bei Bestellung vor 12:00 Uhr erhalten Sie Ihre Lieferung in der Regel am nächsten Werktag.

Spedition

Maschinen und Großgeräte erhalten Sie bundesweit per Fremdspedition auf Mini- oder Europaletten. Die Lieferungen sind ab einem Bestellwert von 900,- € netto frachtkostenfrei.

Bei Bestellung vor 11:00 Uhr erfolgt die Zustellung innerhalb von 48 Std. Eilzustellungen sind mit Kostenzuschlag innerhalb von 24 Std. möglich. Bitte kontaktieren Sie uns hierzu bei Bedarf telefonisch.



Aktuelle Informationen finden Sie auch auf facebook:

[eisunion.gmbh](https://www.facebook.com/eisunion.gmbh)

INDEX

A

Aggregat	37
Arbeitstisch	25
»Aruba«	51
»ASV Eis«	49

B

Barista-Seminar	88
Becherspender	53
Behälter	20
Belegstation	35
»Bella Gelato«	48
»Bermuda«	43
Blender	63
Brause	23
Brita®	
·Wasserfilter	78, 89–91

C

Carpigiani®	
·Eismaschine	10, 12
·Mixer	14
·Pasteuriserer	11, 13
·Sahnemaschine	61
·Softeismaschine	58–59
»Carrettino«	47
Casadio®	
·Siebträgermaschine	86
Cimbali®	
·Kaffeemühle	87
·Siebträgermaschine	84–85
Crêpesgerät	70
»Cristal Tower«	75

E

»E98 UPA«	83
Edelstahlmöbel	24–25
Eislagerschrank	28–29
Eismaschine	10–13, 58–59
Eisschale	52
EISUNION®	
·Eislagerschrank	28
·Schockfroster	26–27
Eisvitrine	40–51
Eiswürfelbereiter	62
»Emblema«	82
Emulgator	14–15
»Enova«	83

F

Faema®	
·Kaffeemühle	87
·Siebträgermaschine	82–83
»Fiji«	40
Filtersystem	89
Frullatore	65
Frullino	64

G

Grill	71
-------------	----

H

Handmixer	16–19
Handwaschbecken	21
Hängeschrank	24
Huckepack-Aggregat	37

I

»i.Mix«	55
ISA®	
·Eisvitrine	40–47
·Kühlvitrine	75–76
»Isabella«	41
»i.Scoop«	53–56
»Isetta«	42
»i.Spatula«	55

K

Kaffeemaschine	82–87
Kaffeemühle	87
»Kaleido«	46
KBS®	
·Aggregat	37
·Edelstahlmöbel	24–25
·Eisvitrine	48–51
·Eiswürfelbereiter	62
·Kühltechnik	29–37, 72–73
·Mixer	17
·Spülcenter & Brause	22–23
·Spülmaschine	77
·Waschbecken	21
Kompressor	56
Kontaktgrill	71
Kühlschrank	32–33
Kühltechnik	26–37, 40–51, 72–76
Kühltisch	34–35
Kühlvitrine	72–76
Kühlzelle	36

L

»Labotronic HE«	10
»Labo XPL-P«	12
Lenkrolle	25
Lölsberg®	
·Becherspender	53
·Portionierer	53
·Portioniererdusche	54–56
·Portionierertrockner	56
»Luxor«	76

M

»Millenium«	45
Mischbatterie	23
»Mito Power«	44
Mixer	
·Frullatore	65
·Frullino	64
·Handmixer	16
·Mixer	63–65
·Spremiagrumi	65
·Stabmixer	16–17
·Turbomix 10	14
·Turbo Piccolo	15
Möbel	24–25
Mussana Sahne-Automat	60

N

NordCap®	
·Eisvitrine	40–47
·Kühlvitrine	74–76

P

Pasteuriserer	11, 13
»Pastomaster HE«	11
»Pastomaster XPL-P«	13
Portionerspüle	57
Portionierer	53
Portioniererdusche	54–57
Portionierertrockner	56
»Primera«	50
»Purity Clean«	78
»Purity C Quell ST«	90–91
»Purity Quell ST«	89

R

»Ready«	77
Regal	37
Rolle	28



Inhalt

S

Sahneautomat /-maschine	60-61
Schockfroster	26-27
Schubladenblock	25
Siebträgermaschine	82-86
Softeismaschine	58-59
Spaghettieispresse	66-68
Speiseeismaschine	10, 12
Speiseeisvitrine	40-51
Spremiagrumi	65
Spülcenter	22
Spülmaschine	77, 79
Stabmixer	16-19
stöckel®	
· Portionerspüle	57
· Portioniererdusche	57

T

Tafec®	
· Mixer	15
· Spaghettieispresse	66
»Teorema«	83
Tiefkühlschrank	30
Tiefkühltruhe	31
Tisch	25
Tischwaage	20
Toaster	71
»Turbomix 10«	14
»Turbo Piccolo«	15

U

»Undici«	86
----------------	----

W

Waage	20
Waffeleisen	69
Wandbord	24
Waschbecken	21
Waschbrausen	23
Wasserfilter	78, 89-91

Z

Zitruspresse	65
Zutaten-Behälter	20



1. EISLABOR

Maschinen	10
Geräte	20
Spültechnik	21
Kühltechnik	26



2. EISCAFÉ

Eistheke	40
Maschinen & Geräte	58
Kühl- & Spültechnik	72



3. BARISTA

Siebträgermaschinen	82
Kaffeemühlen	87
Wasserfilter	89



Eislabor

INVESTIEREN SIE IN IHRE ZUKUNFT!

Mit den besten Maschinen und
Geräten unserer Lieferanten für
die perfekte Herstellung von
köstlichem Speiseeis!



MASCHINEN

Speiseismaschinen & Pasteurisierer	10
Mixer	15

GERÄTE

Tischwaagen	20
-------------------	----

SPÜLTECHNIK

Waschbecken	21
Spülcenter & Waschbrausen	22
Edelstahlmöbel	24

KÜHLTECHNIK

Schockfroster	26
Kühl-/Eislagerschranke	28

Tiefkühlschränke / -truhen	30
Kühlschränke / -tische	32
Kühlzelle	36

»LABOTRONIC HE« (HIGH EFFICIENCY)

Aktuelles Premium-Modell für perfektes Speiseeis



Hard-O-Dynamic® Adaptive Dynamische Kontrolle der Gelatokonsistenz

Nach der Auswahl Ihres Gefrierprogramms und der gewünschten Konsistenz des fertigen Produkts übernimmt das exklusive und patentierte H-O-D-System die automatische Steuerung des Gefrierprozesses. Die intelligente Technologie moduliert dynamisch Kalt- und Heißgas und optimiert den Wärmeaustausch während des Gefrierprozesses.

Inverter

Die Funktion erhöht die Anzahl der Produktionsprogramme und den Komfort bei der Herstellung von Variegato-Gelato. Für perfekt präparierte Eiscremes, Sizilianische Granita und Sorbets, sowie Soßen und Toppings.

Hygiene

Das verzögerte Waschprogramm, nach Herausnahme des Eises, garantiert die Hygienische Sicherheit, indem die Temperatur des Zylinders kontrolliert wird. Somit ist eine schnelle Reinigung der Maschine, bei Arbeitspausen, nicht notwendig.

Hohe Effizienz

Energie- und Wassereinsparung durch kürzere Produktionszeit; ca. 30 % sparsamer gegenüber der RTX-Serie und ca. 10 % Einsparung gegenüber der RTL-Serie. Neues 6-zeiliges Display mit Detailinformationen.

TEOREMA (optional)

Die vereinfachte Steuerung garantiert eine kontinuierliche Produktion per Überwachung und Diagnose über das Internet mittels Computern, Tablets und Smartphones. Übertragen Sie die HACCP-Daten und lassen Sie eine Reihe von Berichten nach anpassbaren Kriterien erstellen.

Modell	Art-Nr.	Inverter	Füllmenge	Maße (cm)			Anschluss	
				B	T	H	V	kW
Labotronic 10 45 HE-H	800 099	-	1,5 – 7,5 kg	52	65	140	400	6,4
Labotronic 15 60 HE-H I	801 041	v	2,5 – 10,5 kg	52	65	140	400	7,6
Labotronic 25 90 HE-H I	800 101	v	3,5 – 13 kg	52	65	140	400	9
Labotronic 25 110 HE-H I	801 061	v	4,5 – 17 kg	52	85	140	400	11

»PASTOMASTER HE« (HIGH EFFICIENCY)

Premium Pasteurierer mit HE-Technologie



Der Pastomaster HE ist die neueste Produktreihe von Pasteurisierern, die eine erhöhte Effizienz der Leistung, zusätzliche Programme für die Herstellung verschiedener Produkte und konzentrierter Mischungen bietet.

Die Zutaten werden nur in einem Teilbereich des Behälters (Tasse) vermischt und pasteurisiert. Diese exklusive Technik von Carpigiani® gewährleistet eine geringe Homogenisierung. Die millimetergenaue Koppelung von Tasse, Rührwerk und die Geschwindigkeit erzeugen einen hohen Druck in den Fettkörperchen und erzeugen somit ein besonders feines, cremiges Eis. Das verbesserte Kälte- und Tassensystem spart zudem Zeit, Wasser und Energie.

Eismischungen, Soßen und Spezialitäten

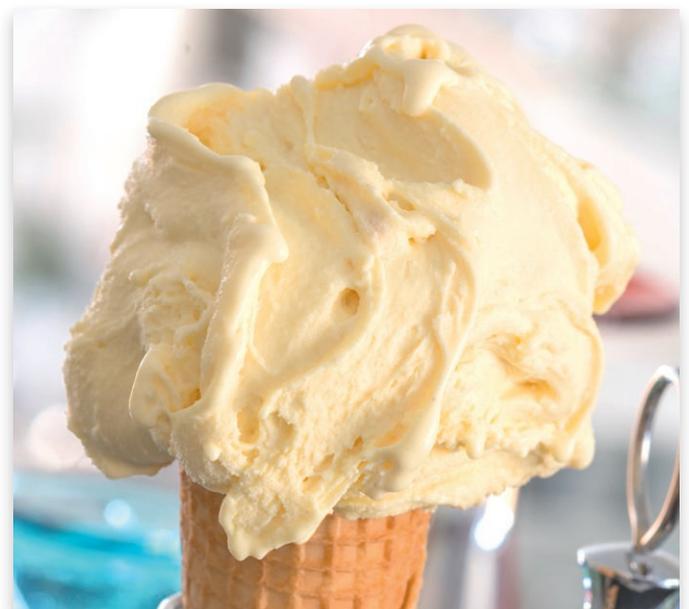
7 Hauptprogramme zur Herstellung aller Arten von Gelato Basis und Fertigmischungen. Zusätzlich stehen 5 freie Programme zur Verfügung, in denen eigene Verarbeitungszyklen für spezielle Mischungen gespeichert werden können.



Modell	Art-Nr.	Maße (cm)			Anschluss	
		B	T	H	V	kW
Pastomaster 60 HE	800 021	35	90	105	400	7,0
Pastomaster 120 HE	802 267	65	90	105	400	11,2

Einsparung

Pastomaster HE gewährleistet eine wesentliche Einsparung beim Wasserverbrauch von bis zu 30 % im Vergleich zu den Pasteurisierern der Serie RTX.



»LABO XPL-P«

Eismaschine mit optimalem Preis-Leistungs Verhältnis



Die Labo XPL P Maschinen sind leicht zu bedienende, einfach zu steuernde elektronische Chargenfrierer, die in jedem Eislabor nützlich sind.

3 variable Gefrierprogramme:

- Milcheis • Fruchteis • Cremolate (Slush)

Hard-O-Time® System

Mit diesem exklusiven System wird jederzeit eine optimale Eiskonsistenz erzielt. Während der Herstellung wird auf dem LCD-Display laufend die, anhand der Pfeiltasten, eingestellte und die bereits vergangene Zeit angezeigt.

Sicherheit und Komfort

Die Labo XPL Maschinen sind solide, arbeiten unermüdlich und bieten durch den abgerundeten Arbeitsbereich ein hohes Maß an Sicherheit für den Benutzer. Sämtliche Arbeitsschritte werden immer in einer aufrechten und somit ergonomischen Position ausgeführt.



Optional:

Frontverschluss aus Edelstahl, Auflagenkonsole (gegen Aufpreis erhältlich).

Modell	Art-Nr.	Füllmenge	Maße (cm)			Anschluss	
			B	T	H	V	kW
Labo 20 30 XPL-P	802 280	3 – 5 kg	52	65	140	400	4,0
Labo 30 45 XPL-P	801 084	5 – 7,5 kg	52	65	140	400	5,0
Labo 40 60 XPL-P	801 137	7 – 10 kg	52	65	140	400	5,5

»PASTOMASTER XPL-P«

Neuer Pasteurisierer der XPL-P Serie



Erhitzen und Abkühlen mittels patentierter CARPIGANI® »Tassentechnik« Wärmeaustauschpumpe

Die Zutaten werden nur im Teilbereich des Behälters (Tasse) vermischt und pasteurisiert. Diese exklusive und patentierte CARPIGANI®-Technologie gewährleistet geringe Homogenisierung und hohe Funktionstüchtigkeit ohne das Risiko, die Mischung zu verbrennen.

Energieeinsparung

Der Wärmeaustausch pro Liter Mix, bei Erhitzung auf 85° C und Abkühlung auf 4° C, erfolgt beim Modell »60 XPL-P« extrem schnell in weniger als 2 Min. und in weniger als 1 Min. beim Modell »120 XPL-P«. Mit dieser Technologie verhält sich der Energieverbrauch und die Pasteurisierungsdauer analog zur verwendeten Mixmenge.



Modell	Art-Nr.	Maße (cm)			Anschluss	
		B	T	H	V	kW
Pastomaster 60 XPL-P	802 264	35	86	103	400	7,0
Pastomaster 120 XPL-P	802 262	65	86	103	400	11,2
AGE 60 XPL	800 013	39	85	103	230	1,1
AGE 60+60 XPL	800 014	70	85	103	230	1,7



»TURBOMIX 10«

Emulgator und Hochleistungsmixer in einem Gerät



Der CARPIGIANI® »Turbomix« ist in modernen Eislabors nützlich für die Zubereitung aller Mixe. Er dient zum Vermischen, Emulgieren und Verteilen der trockenen, faserigen und fettigen Zutaten im Inneren der Flüssigkeiten, um dadurch vollkommen homogene Eismixe zu erhalten.

Der Mixer besteht aus einer stabilen vertikalen Konstruktion für den Tisch, auf welcher der Arm für den Motorenträger befestigt ist; er hat einen starken Motor mit variabler Geschwindigkeit, mit vertikaler und oszillierender Bewegung und zwei verschiedenen serienmäßigen Emulgatoren.

Emulsion Creme

Ideales Rührwerk für die Herstellung von Grundmix, da alle Zutaten, ob dickflüssig und zuckerhaltig oder ölhaltig und fettreich, optimal miteinander verbunden werden. Gleichzeitig erfährt der Mix eine hohe Volumenzunahme durch die eingearbeitete Luft. Die hohe Umdrehungszahl sowie die Form des Rotors emulgieren rasch die Pasten und heben das Aroma und die Cremigkeit hervor.

Emulgator für Früchte

Ideal zum Zerkleinern und Mixen von frischen oder tiefgefrorenen Fruchtstücken und zum feinen Verrühren von Fruchtpüree im Grundmix. Nützlich zum Auflösen von Pulvern, wie Zucker und Stabilisatoren in kaltem Zustand, für die Zubereitung der Mixe auf Wasserbasis.

Cutter (optional)

Dies ist ein rotierender Mixer zum Zerkleinern von großen, auch sehr festen Fruchtstücken, wie Birne und Apfel. Die mit dem Cutter vorab zerkleinerten Fruchtstücke können mit den serienmäßig gelieferten Emulgatoren leicht zu einem feinen Püree verarbeitet werden.

Optional: Cutter und Edelstahlbeimer erhältlich.

»Turbomix 10« Carpigiani® Mixer

Art-Nr: 800 185

Umdrehungen Motor: 3.000 – 12.000 U/min
Geschwindigkeit Motor: peripherisch ca. 22 m/sec

Menge je Zyklus: 3 – 15 l pro Zyklus

Elektrische Eigenschaften: 230 V, 50 – 60 Hz

Installierte Stromleistung: 0,75 kW

Maße: 44 x 50 x 65–114 cm (B x T x H)

Gewicht: 65 kg

»TURBO PICCOLO«

Vorzerkleinerer und Homogenisierer



Zum Vorzerkleinern, Homogenisieren, Emulgieren und Dispergieren. Spitzenleistung in der Verarbeitung von Eisprodukten. Einfache, sichere Reinigung (nach HACCP) Drehzahl regulierbar. Stufenlos höhenverstellbar.

360° Aktionsradius

Inkl. 2 Stäbe (Universal und Fein)



(1) Emulgator für Creme – Fein

Art-Nr: 903 780

Mixstab für die Verteilung der Base.

Durch die Form des Stators und durch die entwickelte Turbine wird in Verbindung mit hoher Geschwindigkeit die Flüssigkeit emulgiert.

(2) Emulgator für Früchte – Universal

Art-Nr: 903 090

Ein reiner Mixstab zum Mixen oder Zerkleinern von frischen oder tiefgefrorenen Fruchtstücken. Auch zum Verrühren von Fruchtpüree sowie zum Auflösen der Pulver, Zucker und Stabilisatoren geeignet.

(3) Cutter; optional

Art-Nr: 903 053

Ein Zerkleinerer von Fruchtstücken und Kernobst.

Die zerkleinerten Früchte können mit den Emulgatoren zu einem Püree verarbeitet werden.

»Turbo Piccolo« TAFEC® Mixer

Art-Nr: 800 201

Umdrehungen Motor: 5.000 – 11.000 U/min

Geschwindigkeit Motor: peripherisch ca. 22 m/sec

Menge je Zyklus: 3 – 15 l pro Zyklus

Elektrische Eigenschaften: 230 V, 50 Hz

Installierte Stromleistung: 0,75 kW

Maße: 43 x 50 x 76–144 cm (B x T x H)

Gewicht: 55 kg

STABMIXER

Handmixer von robot coupe®

robot coupe®
SPEZIALIST IN DER NAHRUNGSMITTELVORBEREITUNG



»MP« SERIE

Der Spezialist in Nahrungsmittelvorbereitung!

Drehzahlregler für eine einfachere Handhabung. Robustes Design durch den Motorblock aus Edelstahl.

»MP 350 Ultra« robot coupe® Stabmixer

Art-Nr: 800 176

Drehzahl: 9.500 U/min

Anschluss: 440 W

Maße: Mixstab 35 cm lang,
Ø 12,5 cm

»MP 450 Ultra« robot coupe® Stabmixer

Art-Nr: 800 177

Drehzahl: 9.000 U/min

Anschluss: 500 W

Maße: Mixstab 45 cm lang,
Ø 12,5 cm

»MP 450 V.V.« robot coupe® Stabmixer

Art-Nr: 800 179

Mit Geschwindigkeitsregelung

Drehzahl: 9.000 U/min

Anschluss: 500 W

Maße: Mixstab 45 cm lang,
Ø 12,5 cm

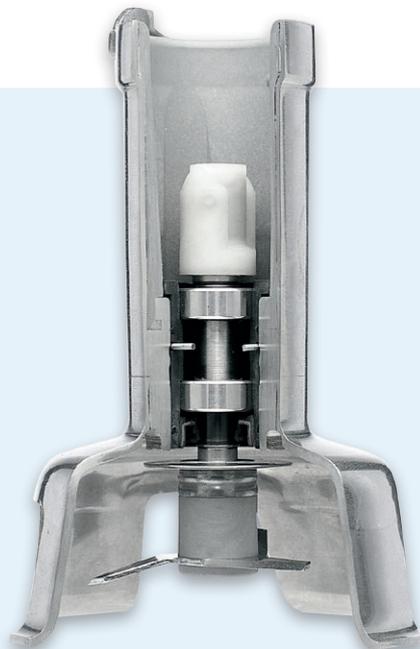
»MP 550 Ultra« robot coupe® Stabmixer

Art-Nr: 800 178

Drehzahl: 9.000 U/min

Anschluss: 750 W

Maße: Mixstab 55 cm lang,
Ø 12,5 cm



Hygienisch

Mischkopf und Messer
aus Edelstahl.

Abnehmbar für einfaches
Reinigen und Warten.

STABMIXER

Handmixer von KBS®



Schneebeesen

für Handmixer
Antriebseinheit – 400 Watt

Art-Nr: 800 598

Leicht wechselbar.

Material: Edelstahl

Maße: 36 cm lang

Handmixer Antriebseinheit – 400 Watt

ohne Mixstab

Art-Nr: 800 596

Mit Geschwindigkeitsregler

Drehzahl:

2.500 – 11.000 U/min,
bei Schneebeesenverwendung
250 – 1.500 U/min

Anschluss: 230 V / 400 W

Frequenz: 50 Hz

Material:

Korpus in ABS, stoßfest

Maße:

17 x 12 x 39 cm (B x T x H)

Gewicht: 2,5 kg



Mixstäbe

für Handmixer
Antriebseinheit – 400 Watt

Leicht wechselbar.

Mit Messerschutz zur leichten
und sicheren Reinigung.

Material: Edelstahl

Mixstab – 40 cm

Art-Nr: 800 595

Maße: 40 cm lang

Eintauchtiefe: 29 cm

Mixstab – 50 cm

Art-Nr: 800 593

Maße: 50 cm lang

Eintauchtiefe: 39 cm

Mixstab – 60 cm

Art-Nr: 800 594

Maße: 60 cm lang

Eintauchtiefe: 49 cm

STABMIXER

Einzelgeräte zum
Emulgieren,
Mischen, Rühren
und Pürieren

»SMX« SERIE

Ideal für intensive Anwendungen, speziell für den Einsatz in großen Kesseln geeignet. Durch Geschwindigkeitskontrolle arbeitet das Gerät mit immer gleicher Geschwindigkeit und passt sich jeder Masse an. Fester Mixstab komplett aus Edelstahl. Leicht zu reinigen. Verarbeitungsmenge 75 – 350 l.

»SMX 700 T« Dynamic® Stabmixer

Art-Nr: 800 539

Für 75 - 300 l

Drehzahl: 11.000 U/min

Anschluss: 230 V / max. 925 W

Maße: 87 cm Gesamtlänge;
Mixstab 60 cm lang, Ø 12,5 cm

Gewicht: 6,5 kg



Dynamic
PROFESSIONAL

»MASTER« SERIE

Die »MASTER« Serie ist die meistverkaufte von Dynamic®. Sie können Mengen bis zu 60 l, in weniger als 3 Min., verarbeiten und passen sich Massen bis 100 l leicht an.

Mit diesem robusten Gerät mit festem Mixstab bearbeiten sie Mengen von 40 bis 100 l. Im Bereich Suppen und Soßen erzielen sie gleichmäßig ein cremiges Ergebnis, dieses Gerät ist in seiner Leistung sehr ausdauernd.

»Master MX 410« Dynamic® Stabmixer

Art-Nr: 800 539

Für 40 - 100 l

Drehzahl: 10.500 U/min

Anschluss: 230 V / max. 600 W

Maße: 72 cm Gesamtlänge;
Mixstab 41 cm lang, Ø 12,2 cm

Gewicht: 3,5 kg

STABMIXER

Motorblock und Zubehör

(1) »Master« Dynamic® Motorblock

ohne Mixstab

Art-Nr: 800 542

Drehzahl:

3.500 – 10.500 U/min

Anschluss: 230 V / max. 600 W

Maße: 35 cm lang

Gewicht: 4,5 kg



(2) »F 90« Rührbesen

für »Master« Motorblock

Art-Nr: 800 181

Maße: 24,5 cm lang

Gewicht: 0,9 kg



Neue Maßstäbe für feine Emulsionen

Perfekt emulgieren, mixen, aufschlagen und binden in wenigen Minuten! Mit dem abnehmbaren Turbostab von Dynamic® produzieren Sie stabile und homogene Massen. Leichte hygienische Reinigung durch Zerlegbarkeit.

(3) »M 500« Mixstab

für »Master« Motorblock

Art-Nr: 800 108

Maße: 50 cm lang



Dynamic
PROFESSIONAL

Das patentierte CleanUp System

Für eine einfache Reinigung und eine perfekte Hygiene. Komplett aus Edelstahl, langlebig, spülmaschinene geeignet. Dieses System ist exklusiv von Dynamic und HACCP konform.



(4) »M 410.H« Mixstab

für »Master« Motorblock

Art-Nr: 800 543

Komplett zerlegbar.

Maße: 41 cm lang

(5) »Turbostab«

für »Master« Motorblock

Art-Nr: 800 109

Maße: 41 cm lang

TISCHWAAGEN

Für den professionellen Einsatz

RHEWA
Waagen

SOEHNLE
PROFESSIONAL



»940/20«
REHWA® Tischwaage

Art-Nr: 800 829

Robuste Tischwaage, handlich und platzsparend. Folientastatur mit akustischer Rückmeldung.

Brutto-, Netto-, oder Tara.

Wägebetrieb für Kontrollwägungen. Taraausgleich (100%).

Batterie- oder Netzbetrieb.

Tropfwassergeschützt
(Schutzart IP 54).

Ziffernschritt: 1 g

Wägebereich: 20 kg

Material: Wägeplattform aus Chromnickelstahl

Maße: 21 x 19 cm Plattform

Eigengewicht: ca. 1,6 kg



»923 C / 30 kg«
REHWA® Tischwaage

Art-Nr: 800 603

Kompakte Tischwaage mit LCD-Anzeige. Ziffernhöhe 25 mm, 6-stellig. Folientastatur mit akustischer Rückmeldung.

Brutto-, Netto-, oder Tara.

Summierfunktion. Sollwertanzeige durch akustisch-optisches Signal. Wägebetrieb für Kontrollwägungen. Taraausgleich (100%) Akku- oder Netzbetrieb.

Tropfwassergeschützt
(Schutzart IP 54).

Ziffernschritt: 1 g

Wägebereich: 30 kg

Material: Wägeplattform aus Edelstahl

Maße: 28 x 22 cm Plattform

Eigengewicht: ca. 5 kg



»9241«
SOEHNLE® Tischwaage

Art-Nr: 800 312

Tarabereich 100%. Inkl. Schutzhaube. Steckernetzteil 230 V mit Ladefunktion, integrierter Akku für 70 Std. Betriebsdauer.

Funktionen: Trieren, Zählen, Summieren, Hold, Kontrollieren.

Ziffernschritt: 1 g

Wägebereich: 30 kg

Material: Wägeplattform aus Edelstahl

Maße: 32 x 32 x 12 cm, Wiegeteller 30 x 22,5 cm

Eigengewicht: ca. 3,8 kg

ZUTATEN-BEHÄLTER

Zutaten-Behälter – mit Deckel

Art-Nr: 700 066

Material: Polypropylen. **Maße:** 42 x 77,5 x 70,5 cm



HANDWASCHBECKEN



Handwaschbecken

Art-Nr: 800 691

Komplett aus Edelstahl.
Inklusive Seifenspender 500 ml.

Maße: 40 x 40,4 x 57,7 cm
außen (B x T x H)

Serienzubehör:
1 Seifenspender



KBS® Handwaschbecken – zeitgesteuert

Art-Nr: 800 933

Wandmontage. Zeitgesteuerte
Kniebedienung. Mechanischer
Timer mit 7 Sek.

Mit Wasserhahn und Auf-
kantung. Mischverhältnis am
Eckventil einzustellen, $\frac{3}{4}$ "

Maße: 48 x 35 x 22 cm
außen (B x T x H)

Serienzubehör: 1 Siphon



»TS 2000N« TOURNOUS EQUIPEMENT® Handwaschbecken

Art-Nr: 801 030

Mit Wasserhahn.

Infrarotgesteuert. Inklusive
Handbürste und einhängbarem
Abfallbehälter. Aus Edelstahl.
Betrieb mit Batterie Typ LR6,
9V, Lebensdauer ca. 150.000
Impulse. Mischer für kalt-
warmes Wasser. Mit Rücklauf-
verhinderer. Wassertemperatur
seitlich am Wasserhahn einstell-
bar. NF-Hygiene Alimentaire.

Maße: 40 x 40 x 75,5 cm
außen (B x T x H),

35 x 27,5 x 10 cm innen

Serienzubehör:
1 Seifenspender, 1 Siphon



KBS® Handwasch- Ausgussbecken

Art-Nr: 800 926

Handwasch-Ausgussbecken
mit Lochblech, kombiniert,
freistehend mit 1 Handwasch-
& Abfallbecken. Kombinations-
becken komplett aus Edelstahl
CNS 18/10. Oben Handwasch-
becken mit Aufkantung 4 cm.

Inkl. Mischbatterie und
Standrohr. Lochbohrung für
Mischbatterie: 3,1 cm. Unten
Ausgussbecken mit Lochblech.

Maße: 50 x 60 / 70 x 85 cm
außen (B x T x H)



SPÜLCENTER

für Unterbauspülmaschine.



Spülcenter



Spülcenter mit Unterschrank



Spülcenter / Art-Nr.	800 961	800 962	800 963	800 964	800 965	800 966
Spülcenter mit Unterschrank / Art-Nr.	800 864	800 865	800 866	800 867	800 860	800 900
Spülcenter – Breite (cm)	120		140		160	
Spülcenter – T x H (cm)	70 x 90		70 x 90		70 x 90	
Becken – Anzahl & Position	■ ■		■ ■		■ ■	
Becken – Breite (cm)	50		60		40	
Becken – Tiefe (cm)	50		50		50	
Becken – Höhe (cm)	30		30		25	

Spülcenter mit Korbbahn



Für Unterbauspülmaschine. Höhenverstellbare Füße.
Inkl. Abflusstoppfen und Überlaufrohr.
Mit 10 cm Aufkantung.

Spülcenter mit 120 und 140 cm Breite mit
Drehtüren, bei 160 cm Breite mit Schiebetüren.

Spülcenter mit Korbbahn / Art-Nr.	800 978	800 980	800 981	800 982
Spülcenter – Breite (cm)	120		160	
Spülcenter – T x H (cm)	70 x 90		70 x 90	
Becken – Anzahl & Position	■	■	■ ■	■ ■
Becken – Breite (cm)	40		40	
Becken – Tiefe (cm)	40		40	
Becken – Höhe (cm)	25		25	

WASCHBRAUSEN

Mischbatterie und Brausen mit Schlauch



(1) KBS® Waschbrause

mit 10 m, 15 m
oder 20 m Schlauch

Waschbrause mit Schlauch,
Sprühpistole und automati-
schem Schlauchaufroller.

Für Wandmontage.

Wasseranschluss: ½"

Waschbrause – 10 m

Art-Nr: 802 286

Maße: 43 x 45 x 15 cm,
Schlauch 10 m lang

Waschbrause – 15 m

Art-Nr: 802 287

Maße: 52 x 54 x 15 cm,
Schlauch 15 m lang

Waschbrause – 20 m

Art-Nr: 802 288

Maße: 52 x 54 x 15 cm,
Schlauch 20 m lang



KBS® Waschbrause

mit 4 m Schlauch

Waschbrause mit Schlauch,
Handbrause und automatischem
Schlauchaufroller.

Wasseranschluss: ½"

Waschbrause – 4 m

Art-Nr: 801 074

Maße: Schlauch 4 m lang



KBS® Waschbrause

mit 1,6 m Schlauch

Art-Nr: 800 903

Waschbrause mit Schlauch,
Handbrause und automatischem
Schlauchaufroller.

Für Untertischmontage. Ideal
geeignet für Kombidämpfer.
Gehäusekasten in Edelstahl AISI
304. Druckfest bis 6 bar.

Wasseranschluss: ¾"

Maße: Schlauch 1,6 m lang



(3) KBS® Einhebel- Geschirrwashbrause

Art-Nr: 800 902

Für Zweiloch-Wandmontage.
Mit Schwenkhahn unten in grau
(PAH-frei). **Serienzubehör:**

Inkl. Wandhalterung

Maße: 40 x 99 cm (T x H)

Lochabstand: 15 cm.

Wasseranschluss: ½"

(2) KBS® Mischbatterie

Art-Nr: 800 901

Schwenkauslauf 360° drehbar mit einer
Ausladung von 30 cm. Armaturesäule aus
Edelstahl 20 cm hoch. Einloch-Montage

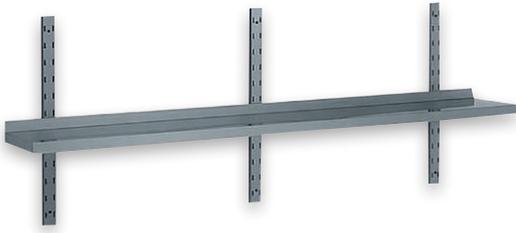
Maße: 30 x 55 cm (T x H)

Lochabstand: 15 cm. **Wasseranschluss:** ½"



EDELSTAHLMÖBEL

für einen professionellen Arbeitsbereich



KBS® Wandbord mit Aufkantung

Edelstahl-Wandbord 3-seitig abgekantet mit einer rückseitigen 4 cm Aufkantung. Die einfache Montage erfolgt mittels der im Serienzubehör befindlichen Wandkonsolen und passenden Wandhalterungen. Inklusive 2 Wandkonsolen und Wandhalterungen.

Wandhängeschrank offen / Art-Nr.	800 954	800 955	800 956	800 957	800 958	800 960
Breite (cm)	100	120	140	160	180	200
Höhe x Bautiefe (cm)	4 x 30 oder 4 x 40					

WANDHÄNGESCHRANK

Im Hängeschrank befindet sich ein höhenverstellbarer Einlegeboden aus Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304) – Korpus CHR (AISI 430). Als Serienzubehör liefern wir die passende Wandbefestigungsschiene für eine einfache Montage des Wandhängeschrankes bei Auslieferung mit.

Wandhängeschrank offen

Edelstahl-Wandhängeschrank offene Ausführung mit 3-seitig geschlossenem Schrankfach.

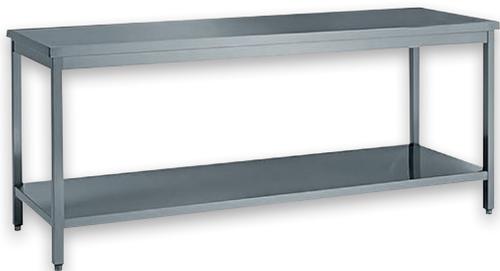
Wandhängeschrank mit Schiebetüren

Edelstahl-Wandhängeschrank geschlossene Ausführung mit schallgedämmten Schiebetüren. Die Schiebetüren des Wandschrankes sind rollengelagert.



Wandhängeschrank offen / Art-Nr.	800 986	800 987	800 989	800 990	800 991	800 992
Breite (cm)	100	120	140	160	180	200
Höhe x Tiefe (cm)	66 x 40					

Wandhängeschrank mit 2 Schiebetüren / Art-Nr.	800 996	800 993	800 994	800 995
Breite (cm)	100	120	140	160
Höhe x Tiefe (cm)	66 x 40			



ARBEITSTISCHE

Edelstahl-Arbeitstisch in vormontierter Ausführung mit verstärktem Grundboden.

Die Arbeitsplatte sowie der allseitige Plattenüberstand von 1,75 cm ist komplett aus Chromnickelstahl CNS (AISI 304) gefertigt. Mit einer wasserabstoßenden Oberfläche und einer schallgedämmten Unterplattenverstärkung bietet die Arbeitsplatte optimale Hygienefaktoren. Bei einer Arbeitshöhe von 90 cm verfügt der Edelstahl-Arbeitstisch über eine Bodenfreiheit von 20,6 cm. Mit den höhenverstellbaren Stollenfüßen 87,5 cm – 91,5 cm lassen sich kleinere Bodenunebenheiten vor Ort leicht ausgleichen.

Arbeitstisch ohne Aufkantung mit Zwischenboden / Art-Nr.	800 946	800 948	800 950	800 947	800 949	800 951
Breite (cm)	100	120	140	100	120	140
Bautiefe (cm)	60			70		

Arbeitstisch mit Aufkantung und Zwischenboden / Art-Nr.	800 974	800 976	800 968	800 975	800 967	800 969
Breite (cm)	100	120	140	100	120	140
Bautiefe (cm)	60			70		

ZUBEHÖR FÜR ARBEITSTISCHE



**Schubladenblock –
1x 1/1 GN**

für Arbeitstisch 60/70 cm Tiefe

Art-Nr: 800 984



**Schubladenblock –
3x 1/1 GN**

für Arbeitstisch 60/70 cm Tiefe

Art-Nr: 800 985



Lenkrollen Set
für Arbeitstisch

Art-Nr: 800 985

VPE: 4 Stk; 2x mit Bremse

SCHOCKFROSTER

von der EISUNION

eisUNION

Mod. »ECO 06« Schockfroster

**Edelstahl-Schnellabkühlen und -Schockfroster
mit Umluftkühlung**

Art-Nr: 800 778

Premiumgerät, hergestellt in Italien. Kerntemperaturfühler. Digitale Temperaturanzeige. Einfache Handhabung: wahlweise Zeit oder Kernfühlersteuerung. Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus. Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten. Manuelle zeitgesteuerte Abtauung. Hygieneausführung. Umluftkühlung und Tauwasserverdunstung.

Türanschlag rechts und leicht wechselbare
Türmagnetsteckdichtung.

Wandstärke Isolierung: 6 cm.



Mod. »EU-06« Schockfroster

Edelstahl-Schnellabkühlen und -Schockfroster

Art-Nr: 800 143 – luftgekühlt

Art-Nr: 800 936 – wassergekühlt

Premiumgerät, hergestellt in Italien. Neue Mikroprozessorsteuerung »GO«, Schellabkühlzyklus »SOFT« bis »HARD«. Digitale Temperaturanzeige und bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten. 98 Programme programmierbar.

HACCP-fähig. Hygieneausführung. Tauwasserverdunstung und manuelle zeitgesteuerte Abtauung.

Türanschlag rechts (links auf Anfrage).

Kerntemperatur: -18 °C bei BF 051. Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus, Schockfroster: +90 °C bis -18 °C

Wandstärke Isolierung: 6 cm, Rostabstand: 6,5 cm.



Rollen

für Schockfroster

Art-Nr: 901854

Modell	Art-Nr.	Schockfros- terleistung	Serienzubehör	Gewicht	Maße (cm)			Anschluss	
					B	T	H	V	kW
ECO-06	800 778	25 kg	1 Stk. 60 x 40 cm Rost	119 kg	79	70	85	230	1
EU-06	800 143/936	30 kg	1 Stk. 60 x 40 cm Rost	119 kg	79	70	85	230	1,4
GF 12	800 830	60 kg	2 Stk. 60 x 40 cm Rost	160 kg	79	80	132	230	2
GF 15	800 798	75 kg	4 Stk. 60 x 40 cm Rost	170 kg	79	80	180	400	3,5
GF 21	800 147	105 kg	6 Stk. 60 x 40 cm Rost	195 kg	79	80	195	400	5,25



»GF 12« & »GF 15« Schockfroster

Edelstahl-Schnellabkühlen und -Schockfroster mit Umluftkühlung

Premiumgerät, hergestellt in Italien. Mikroprozessorsteuerung, Schnellabkühlzyklus »SOFT« bis »HARD«. Digitale Temperaturanzeige und Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten. HACCP-fähig. Hygieneausführung. Türanschlag rechts (links auf Anfrage). Tauwasserverdunstung und Manuelle zeitgesteuerte Abtauung.

Kerntemperatur: -18 °C bei BF 051.

Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus.

Wandstärke Isolierung: 6 cm, **Rostabstand:** 6,5 cm.

»GF 12«

Art-Nr: 800 830

Schockfrostleistung: 16 kg

»GF 14«

Art-Nr: 800 798

Schockfrostleistung: 24 kg



»GF 21« Schockfroster

Edelstahl-Schnellabkühlen und -Schockfroster mit Umluftkühlung

Art-Nr: 800 147

Froster speziell für Schockfrostung von Eis. Im Betrieb erreicht das Gerät eine Innentemperatur von -40° C (Kerntemperatur -18° C). Geeignet für die Aufnahme von EN 60x40 Rosten oder Blechen.

Quereinschub, Rostabstand 6,5 cm, Auflageschienen und Rasterleisten sind ohne Werkzeug herausnehmbar. Gerundete Ecken im Boden sowie in der Rückwand sorgen für eine optimale Reinigung und Hygiene. Tür mit durchgehender Griffleiste und Magnetsichtung, ohne Werkzeug wechselbar.

Tür ab 100° Öffnungswinkel arretiert, darunter selbstschließend. Bei Öffnung der Tür werden die Lüfter mittels Magnetschalter abgeschaltet und laufen nach dem Schließen der Tür wieder an.

Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten, bis zu 99 Programme speicherbar. Durch die große Programmauswahl kann für jedes Produkt der optimale Schnellabkühlzyklus, von Soft bis Hard, angewendet werden. Der serienmäßige Kerntemperaturfühler kann nach dem Produktionsende beheizt werden, so dass dieser schnell, einfach und ohne Schädigung des Produktes aus der gefrorenen Ware herausgezogen werden kann.

Nach dem Produktionszyklus wechselt das Gerät automatisch in den Konservierungsmodus.

Füße aus CNS, höhenverstellbar 15 – 18 cm

Kerntemperatur: -18 °C

Rollen

für Schockfroster

Art-Nr: 901 854

EISLAGERSCHRÄNKE

von der EISUNION

eisUNION

»EU 800« Eislagerschrank

Art-Nr: 800 883

Steckerfertiger Eiscreme-Lagerschrank mit Umluftkühlung.
Verdampferfreier Innenraum. Sockelfähig.
Elektrische Abtauung und Tauwasserverdunstung.
Türanschlag rechts, leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung.
Höhenverstellbare CNS-Füße (15 cm).

Kapazität: max. 54 Stk. 5 l Eisschalen (36 x 16,5 x 12 cm)



Rollen

für Tiefkühlschrank

Art-Nr: 903 979

»AGF 1080 R« Eislagerschrank

Art-Nr: 800 139

Das Modell »AGF 1080 R« für Speiseeis ist serienmäßig mit 9 gelochten CNS-Ablagen und 9 Paar kippsicheren »C Schienen« ausgestattet.

Kapazität: max. 80 Stk. 5 l Eisschalen (36 x 16,5 x 12 cm)



Modell	Art-Nr.	Temperaturbereich	Kältemittel	Volumen	Maße (cm)			Anschluss	
					B	T	H	V	kW
EU 800	800 883	-12 C° bis -30 C° Bei 43 C° UT und 60 % RF	R290	740 l	79	91,5	211	230	0,85
AGF 1080 R	800 139	-5 C° bis -30 C°	R290	1.080 l	90	114	232	400	1,55

EISLAGERSCHRANK

von KBS®



»TKU 603 CHR Eis« KBS® Eislagerschrank

Art-Nr: 800 132

Geeignet für die Aufnahme von 5 l Eisbehältern
(pro Rost 6 Stk. möglich).

Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige.
Türalarm und Schnellgefrierfunktion.

Außen 3-seitig CHR, innen CNS. Volltür mit Druckausgleichsventil
und eingebautem Schloss, sowie eingelassener Griffleiste zum
leichten Öffnen. Türanschlag rechts.

4 Rollen hinten, vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße.

Bruttogewicht: 151 kg

Kühlung: Stille Kühlung mit zuschaltbarem Umluftlüfter

Kältemittel: R 290

Energieverbrauch: 3,5 kWh/ 24 Std.

Energieeffizienzklasse: B

Temperaturbereich	Volumen	Maße (cm)			Anschluss	
		B	T	H	V	kW
-10 °C bis -25 °C Bei 30 °C UT und 55 % RF	600 l	67	87,8	195	230	0,375



TIEFKÜHLSCHRANK

von KBS®



»KBS 702 TKU« KBS® Gewerbetiefkühlschrank

Art-Nr: 800 677

Umluft-Gewerbetiefkühlschrank mit zwangsbelüftetem Kondensator im Maschinenraum. Das Gerät ist mit einem Luftleitblech ausgerüstet für eine effektivere Verteilung der kalten Luft im Innenraum.

Kunststoff-Innenbehälter ist mit Rasterschienen versehen, um die mitgelieferten Roste bestmöglich dem zu kühlenden Produkt anzupassen und eine optimale Raumausnutzung zu erhalten. Der Tür ist abschließbar und mit einer Magnetsteckdichtung versehen; servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar.

Die elektronische Steuerung und die digitale Temperaturanzeige sind in der Frontblende integriert.

Höhenverstellbare Füße.

Außen- und Innenmaterial: CNS,

Kühlung: Umluft, **Kältemittel:** R 600a (Isobutan) / 3

Energieverbrauch: 3,5 kWh / 24 Std.

Energieeffizienzklasse: C

Serienzubehör: 3 Roste, 1 Bodenrost, Tür mit Schloss

Modell	Art-Nr.	Temperaturbereich	Volumen	Bruttogewicht	Maße (cm)			Anschluss	
					B	T	H	V	kW
KBS 702 TKU	800 677	-10°C bis -25°C Bei 30°C UT und 55% RF	641 l	122 kg	77,7	73	187	230	0,55



TIEFKÜHLTRUHE

von KBS®



»KBS« SERIE

In der Gastronomie und Hotellerie sind neben Tiefkühlschränken vor allem Tiefkühltruhen ein ideales Gerät, um tiefgekühlte Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse und Obst über einen längeren Zeitraum haltbar zu machen.

Die energiesparende Isolierung mit einer Wandstärke von 7 cm gewährleistet in der Tiefkühltruhe eine konstante Temperatur. Die Betriebsleuchte, eine elektronische Steuerung und die im geschäumten Hebedeckel eingebaute Innenbeleuchtung sind weitere Highlights unserer Tiefkühltruhen.



Energieeffizienzklasse A+. Frontseitig manuelles Thermostat. Griff innen liegend zur Selbstmontage. Stille Kühlung.

Modell	KBS 26	KBS 36	KBS 46	KBS 56	KBS 66
Art-Nr.	800 152	800 153	800 154	800 155	800 156
Außenmaße (B x T x H)	85 x 59 x 84 cm	103 x 75 x 84 cm	127 x 75 x 84 cm	153 x 75 x 84 cm	180 x 75 x 84 cm
Temperatur	-18 °C bis +24 °C, bei +32 °C UT / 60 % RF				
Bruttoinhalt	201 ℓ	304 ℓ	383 ℓ	473 ℓ	567 ℓ
Anschlusswert	230 V / 82 W	230 V / 98 W	230 V / 110 W	230 V / 135 W	
Außenmaterial	Stahlblech, weiß				
Innenmaterial	Aluminium gehämmert				
Kühlung	Umluft				
Kältemittel	R 600a				
Serienzubehör	1 Korb, Schloss	3 Körbe, Schloss		4 Körbe, Schloss	
Energieverbrauch	0,46 kWh / 24 Std.	0,72 kWh / 24 Std	0,84 kWh / 24 Std	0,97 kWh / 24 Std	1,1 kWh / 24 Std
Bruttogewicht	45 kg	62 kg	69 kg	84 kg	93 kg

KÜHLSCHRÄNKE

von KBS®



»KBS 605 U« KBS® Gewerbekühlschrank – Umluft

Art-Nr: 800 120

Volltürkühlschrank GN 2/1.
Rückwandverdampfer. Umluftkühlung. Digitale Temperaturanzeige. Elektronische Steuerung. Volltür mit integrierter seitlicher Griffmulde und Schloss. Türanschlag rechts, wechselbar. Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung. Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe. Fugenloser Kunststoff. Innenbehälter. 4 Aufnahmeleisten für die Aufnahme von 14 »GN 2/1« Roste in einem Abstand von max. 5,8 cm.

Energieeffizienzklasse: E
Serienzubehör: 4 Roste »GN 2/1«, 1 Bodenrost

Modell	Art-Nr.	Temperaturbereich	Volumen	Energieverbrauch	MaÙe (cm)		
					B	T	H
KBS 605 U	800 120	+2 °C bis +10 °C	600 l	2,04 kWh / 24 Std	77,5	72,2	188,5
Ready KU 707	800 587	0 °C bis +8 °C	660 l	2 kWh / 24 Std	65,3	84,2	204
KU 719	800 664	-2 °C bis +8 °C	660 l	0,97 kWh / 24 Std	70	83	208





»Ready KU 707« KBS® Edelstahlkühlschrank

Art-Nr: 800 587

Elektronische Steuerung. Digitale Temperaturanzeige.
Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung.
Umluftkühlung.

6 cm Isolierung. Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend. Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste. Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung.

Vorgeformte Auflageschienen für maximal 23 Roste GN 2/1 bei 5,5 cm Abstand. Jeder Rost ist bis maximal 40 kg belastbar.

Boden mit Hygieneradien und Reinigungsablauf.

Energieeffizienzklasse: C

Serienzubehör: 3 Roste »GN 2/1«

»KU 719« KBS® Edelstahlkühlschrank

Art-Nr: 800 664

Premiumgerät hergestellt in Italien. Kondensator mit Fettfilter, TTL Schnittstelle, HACCP aufrüstbar. Drucktasten für Umschaltung der Luftfeuchte von hoch/niedrig. Monoblocksystem.

Verdampferfreier Innenraum. Innenbeleuchtung.

Umluftkühlung. Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung, Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation.

CNS 18/10 dreiseitig. Bodenunterseite aus CNS 18/10.

Selbstschließende Tür mit Schloss. Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung. Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 15 cm – 20 cm. Sockelbaufähig.

Innenraum mit abgerundeten Ecken, vorgeformte Auflageschienen. »GN 2/1« max. 24 Roste mit einem Abstand von 5,5 cm.

Kältemittel: R 290. Energieeffizienzklasse: A

Serienzubehör: 3 Roste »GN 2/1« rilsaniert



KÜHLTISCHE

von KBS®



»KT« SERIE

Kühltisch mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige.

Beleuchteter Geräte-Ein- / Aus-Schalter. Boden als Wanne ausgebildet. Tür unter 90 °C selbstschließend, über 90 °C feststehend. Magnetdichtung der Tür und der Schubladen (siehe Zubehör) servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Die Tauwasserverdunstung energiesparend durch Heißgas. Luftleitbleche sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im Geräteinnenraum. Das Gerät steht auf höhenverstellbaren CNS-Füßen.



Die 4 cm starke Arbeitsplatte ist abnehmbar.
CNS 18/10. Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung.

Modell	KT 210	KT 310	KT 410
Art-Nr.	800 281	800 282	800 135
Außenmaße (B x T x H)	136 x 70 x 86 cm	179,5 x 70 x 86 cm	223 x 70 x 86 cm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C, bei +40 °C UT / 40 % RF		
Bruttoinhalt	314 ℓ	464 ℓ	616 ℓ
Anschlusswert	230 V / 0,3 kW		230 V / 0,35 kW
Außenmaterial	CNS		
Innenmaterial	CNS		
Kühlung	Umluft		
Kältemittel	R 600a (Isobutan) / 3		
Serienzubehör	je Türfach 1 Rost, rilsaniert, GN 1/1		
Energieverbrauch	2 kWh / 24 Std	2,45 kWh / 24 Std	3,97 kWh / 24 Std
Energieeffizienzklasse	B		C
Anzahl der Türen	2	3	4
Bruttogewicht	110 kg	134 kg	153 kg



»900 PT« PIZZAKÜHLTISCH BELEGSTATION

Pizzakühltisch mit 3-seitig eingeschäumtem Verdampfer, elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige, visueller Alarmanzeige, sowie Anzeige des Kühl-/ Abtauvorganges.

Das Tauwasser wird energiesparend durch Heißgas verdunstet. Beleuchteter Ein-/Ausschalter.

Der Fett- / Staubfilter befindet sich hinter der abschließbaren Maschinenblende, ist leicht herausnehmbar und waschbar.

Rostmaß GN 1/1. Maximal können 5 Roste inkl. 5 Paar kipp-sichere Auflageschienen (Zubehör) pro Türfach eingebracht werden.

Türdichtungen servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Boden als Wanne ausgebildet und konisch zulaufend, mittig Tauwasserablauf. Lieferung ohne GN-Behälter.

Arbeitsplatte aus Granit braun / schwarz gesprenkelt.



»260« BELEGSTATION

Belegstation mit 3-seitig eingeschäumtem Verdampfer, Temperatur mittels elektronischem Thermostat regelbar und digitale Temperaturanzeige. Beleuchteter Ein-/Ausschalter. Der Fettfilter befindet sich hinter der abschließbaren Maschinenblende, ist leicht herausnehmbar und waschbar.

Rostmaß GN 1/1. Maximal können 5 Roste inkl. 5 Paar kipp-sichere Auflageschienen (Zubehör) pro Türfach eingebracht werden. Türdichtungen servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. CNS-Arbeitsfläche 90 x 32 cm (B x T), Boden als Wanne ausgebildet und konisch zulaufend, mittig Tauwasserablauf.

Lieferung: ohne GN-Behälter.

Modell	900 PT	260
Art-Nr.	800 609	800 159
Außenmaße (B x T x H)	90,1 x 70 x 109 cm	90,3 x 70 x 100,6 cm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C, bei +30 °C UT / 55 % RF	
Bruttoinhalt	257 ℓ	
Anschlusswert	230 V / 0,155 kW	
Außenmaterial	CNS	
Innenmaterial	CNS	
Kühlung	Umluft	
Kältemittel	R 600a (Isobutan) / 3	
Anzahl der Türen	2	2
Bruttogewicht	113 kg	94 kg

KÜHLZELLEN

von KBS®



»CR« SERIE

Kühlzelle mit Boden.

Die Wand- und Deckenpaneele sind aus verzinktem und lackiertem Stahlblech in RAL 9010 weiß lackiert und in Sandwich-Bauweise mit Nut- und Federsystem hergestellt.

Die Isolierung besteht aus 8 cm starkem hartem Polyurethanschaum (PUR-Schaum) mit einem K-Wert von 0,023W je m².

Gegen Mehrpreis stehen auch Paneele mit PIR-Schaum nach Standard Feuerreaktionsklasse Bs3d0, gemäß der europäischen Norm EN 13501-1 entsprechend der B1 Klasse gemäß DIN-4102 schwer entflammbar zur Verfügung.

Boden aus verzinktem Stahlblech, zum Schutz beschichtet mit 200 Mikron starkem, grauem rutschfestem PVC-Belag;

Optional gegen Mehrpreis:

Boden in rutschfestem Edelstahl AISI 304 mit R11 Zertifikat lieferbar. Der Boden ist für eine maximale und gleichmäßig verteilte statische Last bis 1.500 kg je m² oder 100 kg je 5 cm² belastbar, jedoch nicht befahrbar.



Kühlzelle in Hygieneausführung durch abgerundetes Profil in den Verbindungen zwischen Wand-, Boden- und Deckenpaneelen. Tür im Halbeinbau, Türanschlag rechts vor Ort wechselbar. Griff der Tür mit Schloss und innenliegender lumineszierender Notriegelung (Paniksicherung). Bitte beachten Sie eine Montage der Tür kann nicht in der Ecke der Zelle erfolgen. Einfache, leichte und schnelle Montage der 20 cm breiten Wand- und Deckenpaneele durch Nut- und Federverbindungen mit eingeschäumten Hakenverschlüssen, kältebrückenfrei fixiert.

Modell	Art-Nr.	Ausstellungsfläche	Volumen	Wandstärke Isolierung	Außenmaße (cm)			Innenmaße (cm)		
					B	T	H	B	T	H
CR01	801023	1,44m ²	3,1m ²	8 cm	139	139	219	123	123	203
CR02	801024	1,68m ²	3,6m ²	8 cm	159	139	219	143	123	203
CR03	801025	2,16m ²	4,6m ²	8 cm	199	139	219	183	123	203
CR04	801026	2,40m ²	5,1m ²	8 cm	219	139	219	203	123	203
CR05	801027	2,88m ²	6,1m ²	8 cm	259	139	219	243	123	203

REGALE FÜR »CR« SERIE

Regaleinrichtung zur bauseitigen Montage.

Die Regaleinrichtung ist für einen Einsatzbereich von -40°C bis $+40^{\circ}\text{C}$ geeignet. Die Regalständer und die Querstreben sind aus Aluminium eloxiert gefertigt. Die Regalauflagen sind aus lebensmittelechtem PVC hergestellt. In der L Ausführung sind die Regalflächen bis max 75 kg belastbar. Bei Einzelaufstellung bis max 150 kg.



Für Modell	Art-Nr.	Regalböden	Maße (cm)			
			B - 1. Regal	B - 2. Regal	T	H
CR01	802 281	4	114	-	40	160
CR02	802 282	8	134	74	40	160
CR03	802 283	12	2x 84	74	40	160
CR04	802 284	8	154	114	40	160
CR05	802 285	12	2x 94	114	40	160



»HA-K 8« KBS® Huckepack-Aggregat

Art-Nr: 801 028

Korrosionsgeschütztes Stahlblech mit Epoxyd-Pulver lackiert.
Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige.
Kapillarrohreinspritzung. Flüssigkeitsleitung mit Molekularsiebfilter.
Verdichter und Ventilatormotoren mit integriertem Thermalschutz.
Heißgas Tauwasserverdunstung. Automatische Abtauung.
Tauwasserverdunstungsschale mit Überlaufrohr.
Zellenbeleuchtung inkl. Zuleitung. Separater Ein- und Ausschalter für Beleuchtung. Einsatz ab $+10^{\circ}\text{C}$ Umgebungstemperatur.

Die Geräte entsprechen der Richtlinie 97/23 (EG)

Optionales Zubehör: Ölumpfheizung; Zusätzliches Magnetventil für niedrige Umgebungstemperaturen.

Außenaufstellung nur mit geeigneten Wetterschutz und unter Verwendung des optionalen Zubehörs.

Modell	Art-Nr.	Temperatur	Kälteleistung	Gewicht	Maße (cm)			Spannung
					B	T	H	
HA-K8	807 028	0°C bis $+5^{\circ}\text{C}$	1.076W	61 kg	40	86	64	230V



Eiscafé

ÜBERZEUGEN SIE AUF DEN ERSTEN BLICK!

Wir liefern Ihnen alles für einen modernen und optisch ansprechenden Verkaufsbereich in Ihrem Eiscafé. Damit sind Sie optimal ausgestattet, Ihre Gäste mit den leckersten Eiskreationen zu verzaubern!



EISTHEKE

NordCap® / ISA® Speiseeisvitrinen	40
KBS® Speiseeisvitrinen	48
Eisschalen, Portionierer & Becherspender	52
Portioniererspülen	54

MASCHINEN & GERÄTE

Softeismaschinen	58
Sahneautomaten	60
Eiswürfelbereiter	62
Frullino & Frullatore	63
Spaghettieispresen	66

Waffeleisen & Crêpesgeräte	69
Toaster & Grill	71

KÜHL- & SPÜLTECHNIK

KBS® Kühlvitrinen	72
NordCap® / ISA® Kühlvitrinen	74
Spülmaschinen	77

ISA® »FIJI«

Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung und gebogener Verglasung



Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung

Innen und außen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß.

Frontscheibe gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas inkl. Prallscheibe, bedienseitig mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung. Blende mit Innenbeleuchtung. Energiesparisolierung, 6 cm. Automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis.

Extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 24 cm Höhe oder für Eisschalen bis 12 cm, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt.

Doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich und serienmäßig mit 4 Rollen.



Modell	FIJI 6	FIJI 7	FIJI 9	FIJI 12	FIJI 120	FIJI 140
Art-Nr.	801 077	800 331	800 783	801 103	800 885	800 872
Breite (cm)	121,4	135,4	165,9	211,9	121,4	135,4
Tiefe (cm)	63			78,5		
Höhe (cm)	124,7					
Temperatur	-18 °C bis -14 °C, bei +35 °C UT / 70 % RF					
Bruttoinhalt	339 l	383 l	478 l	621 l	459 l	518 l
Anschlusswert	230 V / 900 W	230 V / 900 W	230 V / 980 W	230 V / 1.800 W	230 V / 950 W	230 V / 1.000 W
Außenmaterial	Stahlblech weiß					
Innenmaterial	Stahlblech weiß plastifiziert					
Eisschalen 5 l	6+6	7+7	9+9	12+12	9+9	10+10
Kältemittel	R 404a					
Bruttogewicht	116 kg	125 kg	148 kg	172 kg	151 kg	164 kg

ISA® »ISABELLA«



Speiseisvitrine mit statischer Kühlung,
gebogener Verglasung und gekühltem Reservefach

Steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung

Außen inkl. Frontdekorblende in Serie und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau. Frontscheibe, gebogen, aus temperiertem Sicherheitsglas.

Innenbeleuchtung mit Aluminiumverblendung. 6 cm Energiesparisolierung. Automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis. Doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur.

Extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 24 cm Höhe oder für Eisschalen bis 12 cm, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt.

Reservefach mit Tür und abgerundeter Griffmulde nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet. Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen. Serienmäßig mit bedienseitigem Nachtrollo.



Modell	LX 10	LX 13
Art-Nr.	800 266	800 267
Breite (cm)	131,7	164,7
Tiefe (cm)	90,6	
Höhe (cm)	137,2	
Temperatur	-16 °C bis -14 °C, bei +30 °C UT / 55 % RF	
Bruttoinhalt	520 ℓ	660 ℓ
Anschlusswert	230 V / 590 W	230 V / 980 W
Außenmaterial	Edelstahlblech, Seitenteile in grau inkl. Frontdekorblende	
Innenmaterial	Stahlblech weiß	
Eisschalen 5 ℓ	10+10	13+13
Eisschalen 5 ℓ Reservefach	5+5	7+7
Anzahl Türen	1 Tür im Unterbau	
Kältemittel	R 290	
Bruttogewicht	153 kg	231 kg



Steckerfertige Eisvitrine mit statischer Kühlung

Innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß. Außen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß. Frontscheibe, gebogen, aus Sicherheitsglas, beidseitig mit aufklappbarer, gerader Plexiglasabdeckung. Innenbeleuchtung. 6 cm Energiesparisolierung. Automatische Abtauung, elektrisch.

Extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 24 cm Höhe oder für Eisschalen bis 12 cm, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt.

Reservfach mit Tür und abgerundeter Griffmulde (außer Modell TPLX 4) nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet. Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen. Umlaufender Schutzrahmen aus Kunststoff.



Modell	TPLX 4	TPLX 6R	TPLX 7R	TPLX 9R	TPLX 12R
Art-Nr.	800 257	801 098	800 259	800 260	800 873
Breite (cm)	82,4	118,4	135,4	165,9	211,9
Tiefe (cm)	76	80			
Höhe (cm)	117,6				
Temperatur	-16 °C bis -14 °C, bei +35 °C UT / 75 % RF				
Bruttoinhalt	245 ℓ	372 ℓ	432 ℓ	432 ℓ	628 ℓ
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 470 W	230 V / 460 W	230 V / 930 W	230 V / 1.045 W
Außenmaterial	Stahlblech weiß, Dekor optional				
Innenmaterial	Stahlblech weiß				
Eisschalen 5 ℓ	4+4	6+6	7+7	9+9	12+12
Eisschalen 5 ℓ Reservfach	-	4+4	6+6	7+7	10+10
Anzahl Türen	-	1 Tür im Unterbau			
Kältemittel	R 290			R 404a	
Bruttogewicht	87 kg	119 kg	130 kg	192 kg	250 kg

ISA® »BERMUDA«



Speiseisvitrine mit Umluftkühlung,
gebogener Verglasung und gekühltem Reservefach

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung und einem Kompressor

Innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, außen inkl. Frontdekorblende in weiß und gelochtem Edelstahlblech, Seitenteile in grau.

Frontscheibe, gebogen, aus Sicherheitsglas mit Frontscheibenheizung

Helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware. 6 cm Energiesparisolierung. Automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis. Doppeltes, leistungsstarkes Verdampfersystem für eine gleichmäßige Temperatur.

Extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 24 cm Höhe oder für Eisschalen bis 12 cm, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt.



Modell	LX 10 UM	LX 13 UM
Art-Nr.	800 271	800 272
Breite (cm)	134	167
Tiefe (cm)	80	
Höhe (cm)	134	
Temperatur	-16 °C bis -14 °C, bei +30 °C UT / 55% RF	
Bruttoinhalt	300 ℓ	395 ℓ
Anschlusswert	230V / 770W	230V / 1.340W
Außenmaterial	Frontdekorblende in weiß, Edelstahlblech, Seitenteile in grau	
Innenmaterial	Stahlblech weiß	
Eisschalen 5 ℓ	10	13
Eisschalen 5 ℓ Reservefach	5+5	7+7
Anzahl Türen	1 Tür im Unterbau	
Kältemittel	R290	
Bruttogewicht	215 kg	225 kg

Reservefach mit Tür und abgerundeter Griffmulde nicht gesondert regelbar, nur zur kurzzeitigen Lagerung von Speiseeis geeignet. Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen. Serienmäßig mit bedienseitigem Nachtrollo.

Optional: weitere Dekorblenden gegen Aufpreis.



ISA® »MITO POWER«



Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung,
gebogener Verglasung, anbaufähig und
für den individuellen Ladenbau geeignet

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung

Kundenseitig angeschrägte und stufig untersetzte Ausstellungsfläche. Doppeltes Luftströmungs-Kühlsystem für eine gleichmäßige Temperatur in der Wanne.

Inkl. Dekor 03 mit lackiertem Frontdekor und lackierten Seitenpaneelen in weiß (RAL 9003), Unterbauverblendung mit lichtgrauen Elementen. Vielfältige Standard-Dekore ohne Aufpreis möglich. Gebogene Frontverglasung aus temperiertem Sicherheitsglas mit patentiertem Anti-Kondensationssystem, Stoßdämpfer, Aluminiumprofile, hochklappbar, bedienseitig serienmäßig mit Schiebescheiben. Helle Innenbeleuchtung und 6 cm Energiesparisolierung.

Elektronische Steuerung: automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 – 6 Min.) mit



Hochleistungsaggregat und hermetischem Kompressor. 45° Außen- oder Innenecke auf Anfrage erhältlich.

Modell	12	16	18	20	24
Art-Nr.	800 880	800 564	800 568	800 567	800 585
Breite (cm)	110	144	160	177	212
Tiefe (cm)	116,8				
Höhe (cm)	137,6				
Temperatur	-16°C bis -14°C, bei +35°C UT / 75% RF				
Bruttoinhalt	715 ℓ	948 ℓ	1.064 ℓ	1.181 ℓ	1.414 ℓ
Anschlusswert	230V / 1.240W	230V / 1.510W	230V / 1.510W	230V / 2.300W	230V / 2.350W
Außenmaterial	Frontdekor und Seitenpaneelen weiß (RAL 9003) lackiert				
Innenmaterial	CNS 1.4301				
Eisschalen 6,5 ℓ	12	16	18	20	24
Kältemittel	R 404a				
Bruttogewicht	265 kg	340 kg	365 kg	385 kg	475 kg

ISA® »MILLENIUM«



Speiseisvitrine mit Umluftkühlung,
für Klimaklasse 7 ausgelegt

Steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung

Innen schräge Wanne aus CNS 1.4301. Vielfältige Dekormöglichkeiten. Stoßfest lackiertes Stahlblech in C3-grau (ähnlich RAL 9006). Gebogene (SP), gewölbte (SP JX) oder eckige (SP GE) Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas.

Helle Warenausleuchtung unter der 23,3 cm tiefen und verglasten Aluminium-Zahlplatte, Sortenschilder zur Eigenbeschriftung. 6 cm Energiesparisolierung. Automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 – 6 Min.). IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 1,25 cm.

Je nach Bestückungsplan mit 5 ℓ, 7 ℓ, 10 ℓ oder 12 ℓ Schalenkonfiguration ausstellbar. 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS 1.4301.



Frontseitiger Unterbau mit gelochter Edelstahl-Verblendung. Mit extra starkem Aggregat serienmäßig inkl. Seitenteile, **ohne** Frontpaneel. Serienmäßig mit bedienseitiger Nachtrolle.

Modell	SP 12 A	SP 16 A	SP 18 A	SP 20 A	SP 24 A	SP 12+12 A
Art-Nr.	800 566	800 831	800 269	800 797	800 685	800 570
Breite (cm)	114,8	150,8	167,8	184,8	218,8	
Tiefe (cm)	106,2					
Höhe (cm)	139,2					
Temperatur	-16 °C bis -14 °C, bei +35 °C UT / 75 % RF					
Bruttoinhalt	630 ℓ	870 ℓ	970 ℓ	1.080 ℓ	1.300 ℓ	
Anschlusswert	230 V / 1.650 W	230 V / 1.950 W	230 V / 2.000 W	230 V / 2.400 W	230 V / 3.140 W	230 V / 2.850 W
Außenmaterial	Stahlblech C3-grau					
Innenmaterial	Schräge Wanne aus CNS 1.4301					
Eisschalen 6,5 ℓ	12	16	18	20	24	
Kältemittel	R404a					
Bruttogewicht	261 kg	359 kg	361 kg	380 kg	505 kg	

ISA® »KALEIDO«

Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung,
inkl. Seitenteile, ohne Frontpaneel



Steckerfertige Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung

Innen Auslagefläche und Innenwanne aus CNS 1.4301. Optimale Waren-Präsentation durch eckig angeschrägten Panoramaglasaufsatz, Gläser umlaufend in Edelstahl eingefasst, 4° angeschrägte Warenauslage. Arbeitsplatte aus weißem Corian. Frontdekore nicht im Lieferumfang enthalten, Auflistung lt. Sonderzubehör, inkl. Seitenteile im pulverbeschichteten Chromstahl-Look (ähnlich RAL 9006).

Antibeslag-Frontverglasung aus Sicherheitsglas, zur servicefreundlichen Bestückung und Reinigung hochklappbar. Helle Innenbeleuchtung mit chromfarbener Lampenabdeckung



unter der Zahlplatte und den beiden ungekühlten Zwischenetagen, helle und kostensparende LED-Innenbeleuchtung, ohne Wärmeabgabe auf die Ware. 6 cm Energiesparisolierung, elektronische Steuerung, Kontrollsystem, Full Modus, für die zusätzliche Kühlung der Glaszwischenetagen und automatische Abtauung durch Kompressor-Stop.

Modell	H135-120	H135-170	H135-220	H135-AE 45°
Art-Nr.	800 579	800 583	800 571	800 572
Breite (cm)	118,2	166,7	217,2	187,5
Tiefe (cm)	119,8			
Höhe (cm)	136,2			
Temperatur	-16 °C bis -14 °C, bei +35 °C UT / 75 % RF			
Bruttoinhalt	824 ℓ	1.212 ℓ	1.600 ℓ	1.082 ℓ
Anschlusswert	230 V / 1.240 W	230 V / 1.720 W	230 V / 2.700 W	230 V / 1.720 W
Außenmaterial	CNS 1.4301			
Innenmaterial	CNS 1.4301			
Eisschalen 5 ℓ	12	18	24	13
Kältemittel	R 404a			
Bruttogewicht	346 kg	434 kg	535 kg	425 kg

ISA® »CARRETTINO«



Speiseeiswagen mit Umluftkühlung und Portionierspüle

Steckerfertiger Speiseeiswagen mit Umluftkühlung.

Innen pulverbeschichtetes Stahlblech in weiß, Innenwanne aus CNS 1.4301, außen weiß lackiertes, pulverbeschichtetes Stahlblech mit Dekor

Gerader, temperierter Glas-aufbau mit Klappscheibe, mit Beleuchtung automatische Abtauung auf energiesparender Heißgasbasis. Dach aus Synthetik-Gewebe, strapazierfähig und lichtbeständig.

Extra hohe Innenwanne für Eisschalen bis 24 cm Höhe oder für Eisschalen bis 12 cm, jeweils zwei Stück übereinander gestapelt. Serienmäßig mit Portionierspüle, Wasserhahn und schwenkbare Tür im Heck.



Modell	Beige	Braun
Art-Nr.	800 717	800 273
Breite (cm)	200	
Tiefe (cm)	128,5	
Höhe (cm)	208,1	
Temperatur	-16°C bis -14°C, bei +30°C UT / 55% RF	
Anschlusswert	230V / 590W	
Farbe, Dekor	cremegelb mit Dekor	braun mit Dekor
Innenmaterial	CNS 1.4301	
Eisschalen 5ℓ	6+6	
Kältemittel	R 290	
Bruttogewicht	231 kg	



KBS® »BELLA GELATO«



Speiseeisverkaufstheke mit Hustenschutz luftgekühlt

Steckerfertige mobile Verkaufstheke

Für runde Eisbehälter Ø 20 cm mit 7,5 l im Bedienbereich und im Reservebereich. Arbeitsfläche aus blauem Kunststoff und Hustenschutz aus Kunststoff zur Selbstmontage. Die Speiseeis-Verkaufstheke wird auf 4 Rollen geliefert und bietet somit optimale Mobilität vor Ort.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eis-Lagerschrank gekühlt werden muss.



Modell	2	4
Art-Nr.	802 292	802 293
Breite (cm)	65,4	
Tiefe (cm)	42,8	66,5
Höhe (cm)	103	
Temperatur	-20 °C bis -5 °C	
Anschlusswert	230 V	230 V
Außenmaterial	Stahlblech weiß, blau beschichtet	
Innenmaterial	CNS / Stahlblech weiß beschichtet	
Eisbehälter	2x 7,5 l	4x 7,5 l
Eisbehälter Reservefach	2x 7,5 l	4x 7,5 l
Kältemittel	R 290	R 290
Bruttogewicht	56 kg	88 kg

Kühlung: Stille, **Abtauung:** Manuell, **Aggregat:** Luftgekühlt

Optional: Anbauportionierspüle und eine seitliche Ablage als Zubehör erhältlich.



KBS® »ASV EIS«



Speiseeisaufsatzvitrine luftgekühlt

Steckerfertige Aufsatzvitrine

Für Speiseeis mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Die Wanne ist bohrt, um eine gleichmäßige Kälte zu erreichen. Der formschön gebogene Aufbau aus durchsichtigem Kunststoff und Hebedeckel mit Griff lassen einen optimalen Blick auf die Ware zu. Weiterhin wird durch die LED-Beleuchtung die Ware in den Vordergrund gestellt. Stille Kühlung.



Kühlung: Stille, **Abtaung:** Manuell, **Aggregat:** Luftgekühlt

Modell	ASV EIS 2	ASV EIS 3	ASV EIS 4
Art-Nr.	801 249	801 250	801 251
Breite (cm)	72,2	89,7	107,2
Tiefe (cm)		56	
Höhe (cm)		46,7	
Temperatur	-18 °C bis -15 °C, bei +25 °C UT / 60% RF		
Anschlusswert	230V / 550W	230V / 550W	230V / 550W
Außenmaterial	CNS, Kunststoff		
Innenmaterial	CNS, Kunststoff		
Eisschalen	2x (5 l oder 7 l)	3x (5 l oder 7 l)	4x (5 l oder 7 l)
Kältemittel	R290		
Bruttogewicht	37 kg	44 kg	50 kg



KBS® »PRIMERA«



Speiseeisvitrine luftgekühlt mit gebogener Frontscheibe, Zahlplatte und integrierter Beleuchtung.

Steckerfertige Speiseeisverkaufstheke.

Speiseeisverkaufstheke mit gebogener Frontscheibe, Zahlplatte und integrierter Beleuchtung. Glasaufbau aus Sicherheitsglas zur Selbstmontage bei Anlieferung. Rückwärtige Schiebescheiben mit Schloss. Die Innenwanne eignet sich für Eisschalen bis zu einer Höhe von 18 cm. Die Speiseeisverkaufstheke wird auf 4 Rollen geliefert und bietet somit optimale Mobilität vor Ort.



Modell	3	8
Art-Nr.	800 574	800 575
Breite (cm)	71,9	154,8
Tiefe (cm)	61,5	
Höhe (cm)	129,6	
Temperatur	-22 °C bis -12 °C	
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 400 W
Außenmaterial	Stahlblech weiß, beschichtet, Kunststoff, Glas	
Innenmaterial	CNS / Stahlblech weiß, beschichtet	
Eisschalen	3x (5 l, 7 l oder 9 l)	8x (5 l, 7 l oder 9 l)
Kältemittel	R 600a (Isobutan) / 3	R 290 (Propan) / 3
Bruttogewicht	45 kg	85 kg

Kühlung: Stille,
Abtauung: Manuell,
Aggregat: Luftgekühlt



KBS® »ARUBA«



Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung
und gebogener Verglasung



Steckerfertige Speiseeisverkaufstheke

Mit elektronischer Steuerung, digitaler Temperaturanzeige und Ein- / Ausschalter.

Die gebogene Fronthebescheibe ist mit starken Dämpfern ausgestattet, so dass eine einfache Reinigung der Scheibe möglich ist. Das Antibeschlagsystem hält die Frontscheibe im normalen Betrieb frei von unangenehmer Wasserbildung. Die Edelstahlarbeitsplatte ist isoliert und Bedienerseitig verfügt das Gerät über ein energiesparendes Nachrollo.

Das Gerät ist mit einer hellen separat schaltbaren LED-Beleuchtung ausgerüstet. Die Theke ist weiterhin mit einem Kondensatorfühler ausgestattet der bei starker Verschmutzung einen akustischen Alarm auslöst, dadurch können die Servicekosten minimiert werden und bietet einen hohen Schutz gegen Maschinenschäden. Die Vitrine steht auf 4 höhenverstellbaren Füßen.

Bitte beachten Sie das es sich hierbei um keine Lagertheke handelt.

Modell	Trend 1000 Slim	1300
Art-Nr.	800 577	800 576
Breite (cm)	107	138
Tiefe (cm)	93	122
Höhe (cm)	130	
Temperatur	-20 °C bis -10 °C, bei +25 °C UT / 60% RF	-20 °C bis -10 °C, bei +25 °C UT / 60% RF
Anschlusswert	230 V / 757 W	230 V / 1.133 W
Außenmaterial	Front und Seitenteile aus Holz, gelb RAL 1028 lackiert	Front und Seitenteile laminiertes Holz Kirsche Oxfort
Eisschalen	7x 5 l	14x 5 l
Kältemittel	R 449	
Bruttogewicht	235 kg	300 kg

Kühlung: Umluft, **Abtauung:** Automatisch, **Aggregat:** Luftgekühlt

EISSCHALEN

aus Edelstahl 18/10

Schwere und stabile Ausführung in sehr guter Qualität mit kräftigem und sauber entgratetem Rand.

Ausführung: Mit 33 oder 36 cm Breite



DECKEL

aus Kunststoff

Ausführung: Für Eisschalen mit 36 cm Breite

Modell / Typ	Art-Nr.	Inhalt max. (ca.)	Maße (cm)		
			B	T	H
E3-33	700 771	3,0 l	33	16,6	8
E5-33	700 755	4,8 l	33	16,6	12
E7-33	700 761	6,1 l	33	16,6	15
E9-33	700 759	7,6 l	33	16,6	18
E6-33	700 754	5,0 l	33	25	8
E8-33	700 760	7,3 l	33	25	12
E10-33	700 773	10,1 l	33	25	15

Kunststoffdeckel

für Eisschalen

Art-Nr: 700 752

Transparent

Für 36 x 16,5 cm

Kunststoffdeckel

für Eisschalen

Art-Nr: 700 753

Transparent

Für 36 x 25 cm

Modell / Typ	Art-Nr.	Inhalt max. (ca.)	Maße (cm)		
			B	T	H
E3-36	700 765	3,3 l	36	16,6	8
E5-36	700 747	4,8 l	36	16,6	12
E7-36	700 748	6,1 l	36	16,6	15
E9-36	700 749	7,6 l	36	16,6	18
E6-36	700 751	5 l	36	25	8
E8-36	700 767	8,4 l	36	25	12
E10-36	700 768	10,6 l	36	25	15
E12-36	700 769	12,6 l	36	25	18



PORTIONIERER & BECHERSPENDER

von LÖLSBERG®



»i.ScoopCount«

Lölsberg® Eis-Portionierer mit Zählermodul, Abklopf- und Griffprofil

Das abschließbare Zählermodul wird einfach über ein Schloss an den Portionierer angedockt. »i.ScoopCount« zählt jede Zwickbewegung bis max. 9.999, lässt sich am Ende des Tages bequem ablesen und per Reset-Taste wieder auf Null setzen (Batterie Lebensdauer min. 2.000.000 Zählungen und 10.000 Displayanzeigen und Resets). Eine elektronische Zähl Sperre sorgt dafür, dass bei mehrmaligem Zwicken in Zeitabständen unter 0,5 Sek. trotzdem nur einmal gezählt wird. Der Zähler ist absolut wasserdicht.

Modell	Art-Nr.	Größe	
121 270	700 004	1/70	ca. 3,6 cm
121 260	700 004	1/60	ca. 3,9 cm
121 250	700 004	1/50	ca. 4,3 cm
121 240	700 004	1/40	ca. 4,5 cm
121 236	700 004	1/36	ca. 4,7 cm
121 230	700 004	1/30	ca. 4,9 cm
121 224	700 004	1/24	ca. 5,3 cm
121 220	700 004	1/20	ca. 5,7 cm
121 216	700 004	1/16	ca. 5,9 cm
121 212	700 004	1/12	ca. 6,7 cm

LÖLSBERG



Lölsberg® Becherspender KIT 3x 60 cm

Wandmontage

Art-Nr: 700 146

Kit bestehend aus drei Kunststoff-Becherspendern für Wandmontage vertikal. Entnahme nach oben oder unten. Für Becher mit Ø ca. 6,2 – 9,8 cm.

Maße: ca. 46,8 x 16,1 x 66,1 cm (B x T x H),
Röhrenlänge jeweils 60 cm

Lieferumfang: Inkl. Silikonringsätzen,
Anbauhalterungsbügel und Blende



PORTIONIERERDUSCHEN

LÖLSBERG

von LÖLSBERG®

»i.ScoopShower Advantage Silver WATERSTOP« Portioniererdusche *Einbauversion*

Art-Nr: 700 177

Mit integriertem Wasserstrahl-Regler am oberen Sprühkopf, Wasser-Stopp-Automatik und Wasser-Rückfluss-Verhinderer.

Inkl. Siebteller.

Maße: 24 cm hoch.

Wasseranschluss: ½"



»i.ScoopShower Comfort Silver Rund WATERSTOP« Portioniererdusche *Einbauversion*

Art-Nr: 700 178

Mit Siebteller und Siebeinsatz für Ablaufanschluss.

Maße: 14,1 x 14,1 x 11 cm,
12 x 12 x 11 cm ohne Rand

Wasseranschluss: ½" + 1"



»i.ScoopShower Comfort Silver WATERSTOP« Portioniererdusche *Einbauversion*

Art-Nr: 700 156

Mit Abklopfprofil, Wasser-überlaufrohr, Siebteller und Portioniererabtropfbügel.

Maße: 26,95 x 11,05 x 11,5 cm,
25,1 x 9,15 x 11,5 cm ohne Rand

Wasseranschluss: ½"



»i.ScoopShower Unlimited Silver WATERSTOP« Portioniererdusche *Anbauversion*

Art-Nr: 700 158

Mit Abklopfprofil, Wasser-überlaufrohr, Siebteller und Portioniererabtropfbügel.

Inkl. Halterung für die Wandmontage.

Maße: 27 x 11,2 x 18 cm
Wasseranschluss: ½"

SPEZIELLE DUSCHEN

von LÖLSBERG®



»i.SpatulaShower* Unlimited Silver« Portionierer- & Spachteldusche

Anbauversion

Art-Nr: 700 140

Mit Portioniererspüle und Spritzschutzabdeckung.
Inkl. Siebeinsatz für Ablaufanschluss und
Halterung für die Wandmontage.

Maße: 31 x 12,4 x 18,5 cm (B x T x H)

Wasseranschluss: ¾" + 1"

»i.MixShower Advantage Plus« Behälter-, Gläser- und Kragendusche

Plug&Play Version

Art-Nr: 700 143

Für den Anschluss an einen Wasserhahn und
flexiblen Einsatz in vorhandenen Spülbecken.

Verstellbare und abnehmbare Kappe für den
variablen Einsatz in verschiedenen Anwendungen.

Standfuß mit Saugnäpfen. Inkl. Schlauch.

Standfuß: Ø ca. 12 cm. **Wasseranschluss:** M22x1

* »i.SpatulaShower« sollte im Wasserdruckbereich +/- 2 bar
betrieben werden. Bitte **Installationskit Art-Nr: 700 140** bestehend
aus Druckminderer / Manometer, Kugelhahn, Schlauch für die
Wasserzulaufseite sowie Schmutzfänger, Gewindenippel und
Schlauchverschraubung für die Wasserablaufseite nicht vergessen!

»i.ScoopShower Silver Mobile Station« Station mit Portionierererduschanlage

als Pumpsystem für Kanisterbetrieb (230 V)

Art-Nr: 700 160

Mit Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr, Siebteller und
Portioniererabtropfbügel. Waschbecken mit Wasserhahn,
Becherspender, Abtropf-/Ablagebehälter.
Inkl. Frischwasserkanister, Abwasserkanister.

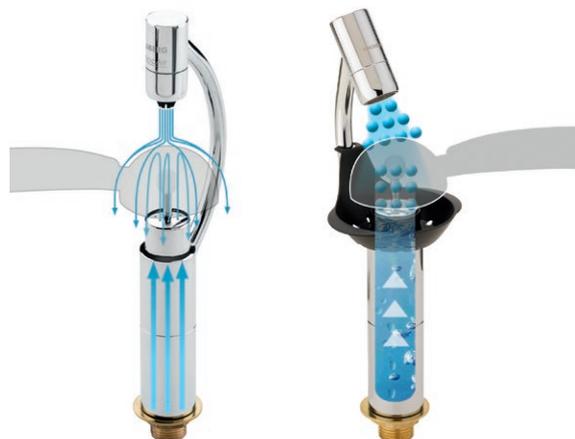
Maße: 60 x 40 x 95 / 110 cm (B x T x H)



PORTIONIERERDUSCHE & -TROCKNER KIT

von LÖLSBERG®

LÖLSBERG



»i.ScoopShower&Air Silver WATERSTOP / PRESSURESTOP« KIT Portioniererdusche & -trockner mit Kompressor

Anbauversion inkl. Anbauhalterung

Art-Nr: 700 136

Komplettes Kit: Portioniererdusche mit integriertem Wasserstrahl-Regler am oberen Sprühkopf, Wasser-Stopp-Automatik, Wasser-Rückfluss-Verhinderer und Siebteller. Portionierertrockner mit integrierter Luftdruck-Stopp-Automatik. Portioniererspüle mit Abklopffprofil, Wasserüberlaufrohr, Portioniererabtropfbügel.

Panzerschlauch AG / IG ½", Kugelhahn IG / IG ½",
Schlauchanschluss ½" IG, Schlauchanschluss ¼" AG,
Flüsterkompressor 35 l, Mikroleitungsfilter 0,3 my,
T-Stück 6 mm, 10 m Druckluftschlauch PU 6x4 mm,
Flaschengeruchverschluss PP 1 ¼" x 32 mm,
Schlauchtülle mit Überwurfmutter IG 1 ½" gerade mit Dichtung,
Reduktionsmuffe IG 1" x IG ½", Reduktionsnippel AG 1 ¼" x AG 1".

Maße: Anbauhalterung
27 x 11,2 x 48 cm (B x T x H)

Weitere Informationen finden
Sie auch online unter:

www.loelsberg.de

»i.ScoopShower Mobile Silver 230V« Portioniererdusche
als Pumpsystem für Kanisterbetrieb (230 V) steckfertig auf Trägerplatte vormontiert

Art-Nr: 700 159

Mit Abklopffprofil, Wasserüberlaufrohr, Siebteller und Portioniererabtropfbügel.

Maße: 40 x 12 x 50 cm (B x T x H) inkl. Trägerplatte (nicht abgebildet)



PORTIONERSPÜLEN

von stöckel®

 **stöckel**®



»Modell 14«
Einbauspüle
für Theken

Art-Nr: 700 825

Mit regelbarem Wasserdurchlauf. Zulauf für \varnothing 8 mm Quetschverschraubung. Ablauf für $\frac{3}{4}$ " Schlauch.

Maße: 22 x 12 x 9 cm (B x T x H)

Ausschnittmaß: 20,5 x 10,5 cm



»Modell 14a«
Einbauspüle
für Theken

Art-Nr: 701 238

Mit Zulauf über Standventil Bohrung \varnothing 2,1 cm. Zulauf \varnothing 1 cm Quetschverschraubung, Ablauf für $\frac{3}{4}$ " Schlauch.

Maße: 22 x 12 x 9 cm (B x T x H)

Ausschnittmaß: 20,5 x 10,5 cm



»Modell 14/16«
Einbauspüle
für Theken

Art-Nr: 700 826

Mit regelbarer Portioniererdusche. Zulauf über Kugelhahn $\frac{3}{8}$ " Innengewinde. Ablauf für $\frac{3}{4}$ " Schlauch.

Maße: 22 x 12 x 9 cm (B x T x H)

Ausschnittmaß: 20,5 x 10,5 cm



»Modell 15«
Anbauspüle
für Wandaufhängung

Art-Nr: 700 830

Mit regelbarem Wasserdurchlauf. Zulauf für \varnothing 8 cm Quetschverschraubung. Ablauf für $\frac{3}{4}$ " Schlauch.

Maße: 22 x 12 x 9 cm (B x T x H)

Wandhalterung: 6,5 cm hoch



»Modell 15/16«
Anbauspüle
für Wandaufhängung

Art-Nr: 700 831

Mit regelbarer Portioniererdusche. Zulauf über Kugelhahn $\frac{3}{8}$ " Innengewinde. Ablauf für $\frac{3}{4}$ " Schlauch.

Maße: 22 x 12 x 9 cm (B x T x H)

Wandhalterung: 6,5 cm hoch



»Modell 16«
Portioniererdusche
für Spüle

Art-Nr: 700 836

Regelbar mit Spezialsprühkopf.
Nur funktionsfähig mit Spüle

SOFTEISMASCHINEN

Spitzentechnologie für Softeis und Frozen Yogurt



»XVL 3« Carpigiani® Premium Softeismaschine

Art-Nr: 800 119

Maximale Leistung für höchste Ansprüche. 2 Sorten plus Mix. Standardmäßig mit Zahnradpumpe (höchstes Aufschlagvolumen). Hochleistungsfähiges 2E-Edelstahlrührwerk. Jeder Produktionszylinder verfügt über einen eigenen Kältekreislauf, individuell auf den jeweiligen Mix einstellbar. Selbstschließende Zapfhebel (Self closing). Behälterrührwerke für eine stets gleichmäßige Mixverteilung. Vielfältige Einsatzmöglichkeiten durch vergrößerten Arbeitsbereich.

Optional: Mixer (Swirl) nachrüstbar.



Modell	Art-Nr.	Sorten	Wannen-inhalt	Leistung	Portionen (à 75 g)	Maße (cm)			Anschluss	
						B	T	H	V	kW
XVL 3	800 119	2+1	13+13 ℓ	32 kg / Std.	630 / Std.	51	74	144	400	5
191 Steel	802 265	1	12 ℓ	20 kg / Std.	270 / Std.	50,5	75,5	83	230	2,4
191 Classic	800 113	1	12 ℓ	18 kg / Std.	245 / Std.	50,5	75,5	83	230	2,4
161 G-SP	800 116	1	5 ℓ	15 kg / Std.	203 / Std.	30	63	85	230	2,4



**»191 Steel«
Carpigiani®
Softeismaschine**

Art-Nr: 802 265

Tischmodell zur Herstellung von Softeis, Frozen Yogurt oder Monoportionen. Standardmäßig mit Zahnradpumpe (höchstes Aufschlagvolumen), Hochleistungsfähiges 2E-Edelstahlrührwerk. Wahlweise Gravitationszufuhr mit POM-Rührwerk möglich. Vollautomatische Steuerung für Konsistenzkontrolle. Behälterrührwerk für eine stets gleichmäßige Mixverteilung. Modell »STEEL« mit einer eleganten, hochwertigen Edelstahl-Frontverkleidung.



**»191 Classic«
Carpigiani®
Softeismaschine**

Art-Nr: 800 113

Tischmodell zur Herstellung von Softeis, Frozen Yogurt oder Monoportionen. Standardmäßig mit Zahnradpumpe (höchstes Aufschlagvolumen), Hochleistungsfähiges 2E-Edelstahlrührwerk. Wahlweise Gravitationszufuhr mit POM-Rührwerk möglich. Vollautomatische Steuerung für Konsistenzkontrolle. Behälterrührwerk für eine stets gleichmäßige Mixverteilung.



**»161 G-SP«
Carpigiani®
Softeismaschine**

Art-Nr: 800 116

Tisch-Softeismaschine für den kleinen Bedarf, Eigengekühlt. Für Frozen Yoghurt, Monoportionen, Eiskonfekt oder Stieleis; mit Ausgabehahn, Schneckenrührwerk für hohen Luftaufschlag und geschmeidige Struktur, aktiv gekühlter Mixbehälter. Selbstschließender Zapfhebel elektronische Steuerung mit mehrsprachigem LCD-Display geeignet. Selbstpasteurisierungsprogramm und mit Reinigungsintervall bis zu 42 Tage möglich. Mit Abtausystem im Zylinder für vereinfachte Reinigung. Geringer Raumbedarf. Außen und innen CNS 1.4301

SAHNEAUTOMATEN

für höchste Anforderungen



»DUO« – 2x 6ℓ



Zwei Zapfhähne, zwei Servicekräfte, zwei Bereiche durch Platzierung auf der Ecke!

Runde Bauform. 2 schräg angeordnete Zapfhähne. 2 herausnehmbare Edelstahlbehälter zu je 6 ℓ.

Vollisolierte Intensivkühlung des gesamten Aufschlagsystems. 2x vollelektronische Temperierung. Bis zur Ausgabe gekühlt. Serienmäßige Reinigungsautomatik, einzeln je Gruppe. Reinigung mittels Durchspülverfahren, einzeln je Gruppe. Sensortasten.

4 vorprogrammierte Grammmzahlen per Gruppe. Manuelle Portionierung. Bedienerfeld wahlweise rechts oder mittig der Zapfhähne. Dauerlufttaste. Variable Lufteinstellungen.

Leistung: bis 2x 90 ℓ Rohsahne / Std.

»PONY, BOY, LADY & GRANDE«

Intensivkühlung des Aufschlagsystems bis in die Garniertülle. Höchstmögliches Aufschlagvolumen durch MUSSANA® Doppelmischwalze aus V2A Edelstahl. Vollelektronische Temperaturregelung.

Mit serienmäßiger Reinigungsautomatik. Einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchspülverfahren mit heißem Wasser (50 – 80 °C). Äußerst energiesparend. Herausnehmbarer V2A Edelstahlbehälter serienmäßig. DIN-Geprüft nach DIN 10507 (Lebensmittelhygiene). Gebaut nach EMVG

Leistung: bis 90 ℓ Rohsahne / Std.



Modell	Art-Nr.	Zapfhähne	Volumen	Gewicht	Maße (cm)			Anschluss	
					B	T	H	V	Hz
Pony	800 197	1	2 ℓ	33 kg	23	39	44	230	50
Boy	800 196	1	6 ℓ	36 kg	27	47	44	230	50
Lady	800 193	1	6 ℓ	39 kg	27	47	51	230	50
Grande	800 192	1	12 ℓ	45 kg	39	37	51	230	50
DUO	800 194	2	2x 6 ℓ	60 kg	43	43	55	230	50

SAHNEMASCHINEN

für frisch geschlagene Sahne bei jeder Portion



BEWÄHRTE QUALITÄT SEIT JAHRZEHNEN

Die Sahnematen-Klassiker aus dem Hause CARPIGANI® sind besonders robust und langlebig.



Jetwip/G

Sahnematen mit elektronischer Steuerung für höchste Anforderungen. Zur variablen, fortlaufenden und programmierten Portionsabgabe. Für den Dauerbetrieb in handwerklichen Betrieben geeignet.



Ecowip/G

Kleine Sahnemaschine ausgestattet mit Dosierknopf für variable Abgabemengen.



Miniwip/G

Kompakter Sahnematen entwickelt für den anspruchsvollen Gebrauch in Eisdielen. Dosierknopf für variable oder fortlaufende Ausgabe der Sahne.



Masterwip/G

Sahnematen mit elektronischer Steuerung für die professionelle Anwendung im Eiscafé. Variable, fortlaufende und programmierte Portionsabgabe.

Modell	Art-Nr.	Zapfhähne	Volumen	Stundenleistung*	Gewicht	Maße (cm)			Anschluss	
						B	T	H	V	Hz
Ecowip/G	800 189	1	2 l	35 kg	23 kg	22	52	45	230	50
Miniwip/G	800 191	1	2 l	50 kg	28 kg	22	52	45	230	50
Masterwip/G	800 190	1	3 l	50 kg	30 kg	22	52	51	230	50
Jetwip/G	800 188	1	6 l	80 kg	53 kg	31	61	51	230	50

* Die Stundenleistung kann je nach verwendetem Sahnentyp variieren. (Volumenerhöhung der Sahne von 200%)

EISWÜRFELBEREITER

von KBS® und Bartscher®

»JOY« KBS®

Luftgekühlter Hohlkegel-Eiswürfelbereiter

Mit integriertem Vorratsbehälter. Produziert Eiswürfel als Hohlwürfel mit den Maßen 3 x 4,2 cm mit einer Tagesleistung von 18 – 88 kg. Vollautomatische Produktionssteuerung, elektronisches Kontrollsystem mit Behälterfüllkontrolle und automatischer Produktionsstopp. Alle Geräteteile, die mit Wasser in Berührung kommen, sind aus lebensmittelechten Werkstoffen, damit größtmögliche Hygiene gewährleistet ist. Mit integriertem und separat schaltbarem Reinigungssystem.

Optional: in wassergekühlter Ausführung lieferbar.



Modell	118 ℓ	219 ℓ	319 ℓ	519 ℓ	719 ℓ	919 ℓ
Art-Nr.	800 077	800 078	800 79	800 080	800 081	800 082
Breite (cm)	34,5		41,7	49,5		68
Tiefe (cm)	46		53,1	57,3		
Höhe (cm)	58,8		65,4	70,5	85,2	89
Einbaufähig	-	-	v	v	-	-
Anschlusswert	230 V / 350 W	230 V / 350 W	230 V / 380 W	230 V / 455 W	230 V / 650 W	230 V / 850 W
Außenmaterial	Skinplate, CNS-look		CNS			
Innenmaterial	Kunststoff					
Leistung (24 Std.)	18 kg	21 kg	29 kg	48 kg	68 kg	88 kg
Vorratsbehälter Eiswürfelmenge	6,5 kg ca. 325 Stk.		11 kg ca. 550 Stk.	17 kg ca. 850 Stk.	20 kg ca. 1.000 Stk.	30 kg ca. 1.500 Stk.
Kältemittel	R 290 (Propan)/3					
Bruttogewicht	32 kg	36 kg	43 kg	54 kg	58 kg	70 kg



HAMILTON BEACH MIXER & BLENDER

von ABS®

APS

glass & bar supply

Mixing the world's most amazing milkshakes since 1911. Perfectly smooth every time.



»HMD200-CE«
APS® Mixer

Art-Nr: 800 173



»HMD400-CE«
APS® Mixer

Art-Nr: 800 174

Mit drei separaten Motoren.



»HBB250S-CE • Rio«
APS® Blender

Art-Nr: 800 378



»HBB250-CE • Rio«
APS® Blender

Art-Nr: 800 172



»HBH450-CE • Tango™«
APS® Blender

Art-Nr: 800 707

Modell	Art-Nr.	Behälter	Maße (cm)			Leistung
			B	T	H	
HMD200-CE	800 173	1x 0,85 l Edelstahl-Becher	16,5	17,1	52,1	300 W
HMD400-CE	800 174	3x 0,85 l Edelstahl-Becher	31,8	22,9	52,1	900 W
HBB250S-CE • Rio	800 378	1x 0,95 l Edelstahl-Becher	16,5	20,3	24,1	450 W
HBB250-CE • Rio	800 172	1x 1,3 l Plexi-Becher	16,5	20,3	25,4	450 W
HBH450-CE • Tango™	800 707	1x 1,4 l Plexi-Becher	16,5	22,9	43,2	600 W

FRULLINO



»FL 2008/E« VEMA®
Frullino Wandmixer

Art-Nr: 800 170



»FL 2022/E« VEMA®
Frullino Wandmixer

Art-Nr: 800 167

VEMA® MIXER

Die Frullinis werden standardmäßig mit 0,8 l »Plexi-Bechern« aus Polycarbonate geliefert.

Edelstahlbecher

sind gegen Aufpreis lieferbar.

Art-Nr: 904 022



»FL 2005/E« VEMA®
Frullino Standmixer

Art-Nr: 800 615



»FL 2006/E« VEMA®
Frullino Standmixer

Art-Nr: 800 916



»FL 2027/E« VEMA®
Frullino Standmixer

Art-Nr: 800 904

Modell	Art-Nr.	Becher 0,8 l Plexi-Behälter	Maße (cm)			Leistung
			B	T	H	
FL 2008/E	800 170	1	18	18	37	150 W
FL 2022/E	800 167	2	30	19	41	300 W
FL 2005/E	800 615	1	18	21	52	150 W
FL 2006/E	800 916	2	28	19	52	300 W
FL 2027/E	800 904	3	39	19	52	450 W

FRULLATORE



»FR 2068/M« VEMA®
Frullatore Aufsatzmischer

Art-Nr: 800 617



»FR 2003« VEMA®
Frullatore Aufsatzmischer

Art-Nr: 800 562

VEMA® AUF- SATZMIXER

Die Frullatore werden standardmäßig mit 1,2 l »Plexi-Bechern« aus Polycarbonate geliefert.

Edelstahlbecher

sind gegen Aufpreis lieferbar

Art-Nr: 701 571

Modell	Art-Nr.	Becher 1,2 l Plexi-Behälter	Maße (cm)				Leistung
			B	T	H	Ø	
FR 2068/M	800 617	1	-	-	45	20	200 W
FR 2003	800 562	2	30	14	44	-	400 W

ZITRUSPRESSEN



»SP 2078/M« VEMA® Spremiagrumi
Zitruspresse – manuell

Art-Nr: 800 563

Maße: 20 x 31 x 34 cm (BxTxH), Leistung: 450 W



»SP 2072/EM« VEMA® Spremiagrumi
Zitruspresse – halbautomatisch

Art-Nr: 800 619

Maße: 20 x 31 x 36 cm (BxTxH), Leistung: 450 W

SPAGHETTIEISPRESSEN

Automatisch



»HAMBURG« TAFEC® Spaghetteispresse & Standsockel

Art-Nr: 800 219 + 800 220

Elegante, platzsparende Formgebung, robuste Nirosta-Bauweise, erfüllt höchste Sicherheitsanforderungen, lebensmittelgerechte Materialien, sehr langlebig, automatischer Druckkolben.

FORMENGEBER

für Spaghetteispresse »HAMBURG«



»Spaghetti«
Art-Nr: 903 047



»Tagliatelle«
Art-Nr: 903 048



»Lasagne«
Art-Nr: 903 049



»Pommes«
Art-Nr: 903 050



»Currywurst«
Art-Nr: 903 051



»Spargel«
Art-Nr: 903 052

Modell	Art-Nr.	Material	Gewicht	Maße (cm)			Anschluss	Option
				B	T	H		
HAMBURG	800 219/220	Edelstahl, Standsockel Ertacetal®	9 kg	18	29,8	43	230V	-
FUTURA	802 242	Edelstahl	14 kg	12	27,5	51,8		pneumatisch
180 P	802 225	Edelstahl	11,5 kg	15	25	59,5		pneumatisch
NEW EIS	800 221	Edelstahl	25 kg	20	31	55	230V	-



(1) »FUTURA« GEPETTO EIS® Spaghettieispresse

Art-Nr: 802 242

Führungsrohr mit Drei-Finger-System abnehmbar. Einfache Reinigung. Druckplatte bestückt mit einem Linksgewinde. Druckplatte im Formgeber Deckel.

Lieferumfang: Formgeber Spaghetti mit Deckel, 6 m Druckluftschlauch, Standsockel



(2) »180P« GEPETTO EIS® Spaghettieispresse

Art-Nr: 802 225

Führungsrohr mit Drei-Finger-System abnehmbar. Einfache Reinigung. Tropfschale mit Sieblochblech im Fußbett integriert mit Fingerloch. Druckplatte bestückt mit einem Linksgewinde.

Lieferumfang: Formgeber Spaghetti, 5 m Druckluftschlauch, Standsockel



»NEW EIS« BRAVO® Spaghetti-Eismachine

Art-Nr: 800 221

Für die besondere Produktpräsentation. Eis und viele andere sympathische und attraktive Kompositionen. Das Gerät ist, ebenso wie die Formeinsätze, komplett aus Inox Edelstahl. Der Druckkolben steigt automatisch.

Lieferumfang: Inkl. Spaghetti-Form

Verfügbare Formeinsätze:

Tagliatelle, Spargel, Würstel, Lasagne und Yoghurt

SPAGHETTIEISPRESSEN

Manuell



»ES 2017« VEMA®
Spaghettieispresse

Art-Nr: 800 614

Lieferumfang:

Ink. Presseinsatz für Spaghetti

Maße: 17 x 20 x 50 cm

Gewicht: 5 kg



»BELLA«
GEPPETTO EIS®
Spaghettieispresse

Art-Nr: 802 243

Elegantes Gehäuse,
höhenverstellbar.

Lieferumfang: Formgeber
Spaghetti mit Deckel, Stand-
sockel mit Saugfüßen, Druck-
platte im Formgeber Deckel,
6 m Druckluftschlauch.

Material:

Hochwertiger Edelstahl

Maße: 28 x 15 x 51 cm

Gewicht: 5,4 kg

Option: pneumatisch



BOVO®
Spaghettieispresse

Art-Nr: 800 003

Abstand zwischen Formgeber
und Standrohr ca. 6,5 cm. Der
große Abstand zwischen Hal-
terung und Einsatz ermöglicht
eine bessere Portionierung auf
Ihrem Spaghetti-Eisteller.

Lieferumfang:

Inkl. Presseinsatz für Spaghetti

Material: Presse aus Edelstahl,
auf schwerem Granitsockel

Gewicht: 5,2 kg

Weitere lieferbare Einsätze:

Tagliatelle, Spargel, Lasagne

»NIROSTA« BOVO®
Spaghettieispresse

Art-Nr: 800 529

Lieferumfang:

Inkl. Formgeber »Spaghetti«

Material:

Komplett aus Edelstahl

Weitere lieferbare Einsätze:

Tagliatelle, Spargel, Lasagne

WAFFELEISEN

von Neumärker®



»Große Herzwaffel I«
Neumärker® Waffeleisen

Art-Nr: 800 290



»Kant I«
Neumärker® Waffeleisen

Art-Nr: 800 291



»Brüsseler I«
Neumärker® Waffeleisen

Art-Nr: 800 292

Fest montierte unbeschichtete Grauguss-Blackplatte.
Edelstahl Gehäuse. Ein-/Ausschalter. Digitaltimer. Kontrollleuchte. Thermostat.
Höhenverstellbare Kunststofffüße. Inkl. 1 Reinigungsbürste.



»Brüsseler SWiNG« Neumärker® Waffeleisen

Art-Nr: 800 285

Fest montierte Aluminiumbackplatten.
Antihafbeschichtung. Edelstahl Gehäuse. EEE-Technologie.
180° links / rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung.
Digitaltimer. Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion. Kontrollleuchte.
Auffangschale. Höhenverstellbare Füße.

Modell	Art-Nr.	Waffeln	Waffel Maße (cm)			Gewicht	Maße (cm)			Anschluss	
			B	T	H		B	T	H	V	kW
Herzwaffel I	800 290	1 Stk.	21	21	0,5	18 kg	31	34	25	230	2,2
Kant I	800 291	1 Stk.	16	8	1,9	16 kg	31	34	25	230	2,2
Brüsseler I	800 292	2 Stk.	16,5	10,5	2,8	22 kg	31	34	25	230	2,2
Brüsseler SWiNG	800 285	2 Stk.	16,5	10,5	2,8	11 kg	41,5	30	19	230	2

CRÊPESGERÄTE

von Neumärker®



»Crêpes Elektro Standard«
Neumärker® Elektro-Crêpesgerät

Art-Nr: 800 298

Graugussplatte.
Edelstahl Gehäuse. Regler. Kontrollleuchte.



»Okta Crêpes«
Neumärker® Elektro-Crêpesgerät

Art-Nr: 800 297

Fest montierte Grauguss-Blackplatte.
Edelstahl Gehäuse. Thermostat. Kontrollleuchte.
Höhenverstellbare Füße.



»Crêpes Aktiv I«
Neumärker® Elektro-Crêpesgerät

Art-Nr: 800 296

Fest montierte Grauguss-Blackplatte.
Edelstahl Gehäuse. Thermostat mit Ein-/Aus-Funk-
tion. Kontrollleuchte. Höhenverstellbare Füße.



»Crêpes Aktiv II«
Neumärker® Elektro-Crêpesgerät

Art-Nr: 800 857

Zwei fest montierte Grauguss-Blackplatten.
Edelstahl Gehäuse. Thermostat mit Ein-/Aus-Funk-
tion. Kontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

Modell	Art-Nr.	Backplatte	Gewicht	Maße (cm)			Anschluss	
				B	T	H	V	kW
Standard	800 298	Ø 40 cm	16 kg	40	40	12,5	230	3
Okta	800 297	Ø 40 cm	14 kg	40	40	14	230	3,2
Aktiv I	800 296	Ø 40 cm	20 kg	40	40	16,5	230	3,2
Aktiv II	800 857	Ø 40 cm	40 kg	84,5	40	16,5	230	2x 3,2

KONTAKTGRILL & TOASTER

von Neumärker®



»PANINI« Elektro-Kontaktgrill

Art-Nr: 800 303

Maße: Nutzfläche 2x 35 x 24 cm,
Gewicht: 19 kg, **Maße:** 41 x 37 x 20 cm,
Leistung: 230 V / 2,2 kW



»SANDWICH-TOASTER 1000 & 2000«

Gehäuse: Edelstahl, **Aufheizzeit:** ca. 30 Sek.

Infrarot-Quarzstrahler (1.050 °C). Ober- / Unterhitze schaltbar. Timer bis 15 Min. oder Dauerbetrieb. Kontrollleuchte. Abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung.

Modell	Art-Nr.	Innenmaß (cm)	Gewicht	Maße (cm)			Anschluss	
				B	T	H	V	kW
1000	800 299	1x 35 x 24 cm	10 kg	45	28,5	30,5	230	2
2000	800 300	2x 35 x 24 cm	12 kg	45	28,5	42	230	3

TISCH-KÜHLVITRINEN

von KBS®



»SC 100« KBS® Tischkühlvitrine

Steckerfertige Umlufttischkühlvitrine mit 2 vertikalen LED Linien, kundenseitig an der linken und rechten Innensäule, 4-seitige Doppelverglasung. Bedienerseitig ist eine elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige, sowie der Schalter für die Beleuchtung in der oberen Frontblende integriert.

Das rotierende Innengestell ist mit 4 aus CHR bestehenden Rosten ausgestattet und separat ein-/ausschaltbar.

Die Tauwasserauffangwanne für das Schwitzwasser des inneren Türrahmens befindet sich bedienerseitig in der Sockelblende, durch einfaches Herausziehen der Wanne kann das Tauwasser bauseits entsorgt werden. Das Gerät steht auf 4 höhenverstellbaren Füßen.

Modell	SC 100	RT-78 G LED		View
Art-Nr.	802 276	802 229	802 222	802 275
Farbe	schwarz	schwarz	silber	schwarz
Breite (cm)	47	42,5		43
Tiefe (cm)	47	38		39
Höhe (cm)	87	96		96,8
Temperatur	+3 °C bis +12 °C, bei +25 °C UT / 55 % RF			
Bruttoinhalt	78 ℓ	78 ℓ		78 ℓ
Anschlusswert	230 V / 230 W	230 V / 180 W		230 V / 180 W
Außenmaterial	Stahlblech schwarz, CHR	ABS		Glas, Edelstahl
Innenmaterial	CHR	PVC, CHR		Glas Kunststoff, CHR
Serienzubehör	rotierendes Gestell mit 4 Roste CHR	3 Roste CHR		3 Roste CHR
Kühlung	Umluft			
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/3			
Bruttogewicht	54 kg	36 kg		48 kg

Hinweis: Bitte achten Sie bei dem Bestücken der Vitrine auf eine einwandfreie Luftzirkulation.



»RT-78 G LED« KBS® Tischkühlvitrine

Steckerfertige Umlufttischkühlvitrine mit 2 vertikalen LED Linien, kundenseitig an der linken und rechten Innensäule. 4-seitige Doppelverglasung. Bedienerseitig ist die Blende, unter der sich die mechanische Steuerung, der Schalter für die Beleuchtung und der Kondensator befindetet, dem Design der Vitrine harmonisch angepasst. Durch das leichte Öffnen der Blende sind die Temperaturregelung, das Ein- & Ausschalten der Beleuchtung und ein einfaches Säubern des Kondensators möglich.

Die 3 aus CHR bestehenden Roste sind höhenverstellbar, es können max. 10 Roste mit einem Abstand von 4 cm eingebracht werden. Die Stäbe der Roste haben einen Abstand von 1,5 cm, somit können schwierige Waren z.B. kleine Dosen, in die Vitrine gestellt werden. Das Gerät steht auf 4 feststehenden Füßen.

»View« KBS® Tischkühlvitrine

Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel. 4-seitige Panoramaisolierverglasung. Servicefreundliche Magneteinsteckdichtung. Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Beleuchtungsschalter in der Steuerung integriert. 2 vertikale LED Linien. Umluftkühlung. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Edelstahlboden. 3 CHR Roste höhenverstellbar. Türanschlag rechts. Höhenverstellbare verchromte Ausgleichsfüße.

Farbe: in schwarz, weiß und silber lieferbar.



PANORAMA- KÜHLVITRINEN



»PV 350 LED« & »PV 450 LED«



Steckerfertig. Mit Umluftkühlung und 4-seitigem Glaseinblick. Thermoverglasung, Tür mit Magnetsichtung und Türgriff mit Chrom-Finish, Türanschlag (standardmäßig rechts) ab Werk wechselbar.

LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt und gesondert schaltbar. Polyurethan-Hartschaumisolierung, FKW- und FCKW-frei.

Elektronische Steuerung, Digitalanzeige, automatische Abtauung über Regler programmierbar, Spritzwasserschutz. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Geräuscharmer Laufbetrieb durch Hochleistungskompressoren. Luftleitblenden für die Gewährleistung einer einheitlichen Temperatur im gesamten Innenraum. Mit 5 höhenverstellbaren Glasetagen aus Sicherheitsglas. Mit 4 Rollen, 2 davon feststellbar.



»CRISTAL TOWER 725 RV / TN«

Ideal zur Kühlung von Snacks, Torten und Kuchen geeignet. Mit 5 verstellbaren Glasetagen und LED-Beleuchtung.

Steckerfertige Panorama-Kühlvitrine mit Umluftkühlung. Außenkonstruktion vollflächig schwarz, 4-fach Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet.

Tür mit Magnetdichtung und Griffleiste in der Standardausstattung, Türöffnung per Touch Pad optional im Sonderzubehör. Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar.

Ansprechende Warenausleuchtung durch 4 gekreuzt angeordnete LED-Lichtleisten, gesondert schaltbar. Energiesparisolierung. Elektronische Steuerung, Digitalanzeige. Automatische Abtauung durch Kompressorstopp. Innenraum mit 5 höhenverstellbaren Glaszwischenetagen, bis zu 25 kg belastbar. 4 Lenkrollen, die 2 vorderen Rollen sind feststellbar.

Material: Konstruktion außen vollflächig schwarz, 4-fach Verglasung, Rahmenelemente in Edelstahl verkleidet.

Optional: W-GLAS Variante weiß lieferbar.



Modell	PV 350 LED	PV 450 LED	Cristal Tower 725 RV / TN
Art-Nr.	800 277	800 278	800 358
Maße (B x T x H)	59,5 x 65,8 x 181 cm	70 x 77 x 181 cm	73 x 66,4 x 201 cm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C, bei +30 °C UT / 55 % RF	+1 °C bis +10 °C, bei +30 °C UT / 55 % RF	+1 °C bis +10 °C, bei +30 °C UT / 55 % RF
Bruttoinhalt	350 ℓ	500 ℓ	510 ℓ
Anschlusswert	230 V / 440 W	230 V / 550 W	230 V / 630 W
Außenmaterial	Aluminium, silber lackiert		Glas, Unterbau Stahlblech spezialbeschichtet
Innenmaterial	Kunststoff		Glas / CNS / Kunststoff
Serienzubehör	5 Glasablagen 45 x 45 cm	5 Glasablagen 56 x 55,5 cm	5 Glasablagen 58 x 46,5 cm
Kühlung	Umluft		
Kältemittel	R 290		R 404a
Bruttogewicht	169 kg	185 kg	260 kg

PANORAMA- KÜHL / TIEFKÜHLVITRINEN

von NordCap®



»LUXOR« SERIE

Panorama-Kühlvitri- nen & -Tiefkühlvitri- nen

Die höhenverstellbaren Glasablagen 70 x 47 cm können mit einem Gewicht von max. 12 kg belastet werden. Die Vitrine steht auf 4 Rollen, die durch den Unterbau verdeckt werden. Unterbau speziell beschichtet gegen Fingerabdrücke.

Hervorragende Warenpräsentation durch große Glasablagen und helle, energiesparende LED Beleuchtung. Keine Lagervitrine. Für die Präsentation von Kuchen. Steckerfertig.

Umluftkühlung. 4-seitig verglast. Energiesparende 3-fach Isolierverglasung. Separater Lichtschalter. Energieeffiziente LED-Beleuchtung. Digitale Temperaturanzeige. Elektronische Temperaturregelung. Steuerung mit visuellen Alarmen (HACCP). Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung Luftfeuchte 70 %.



Modell	BASIC	BASIC KTK	BASIC TK
Art-Nr.	800 280	801 031	800 011
Maße (BxTxH)	80,5 x 64,5 x 184 cm		
Temperatur	+2 °C bis +10 °C, bei +30 °C UT / 55 % RF	-20 °C bis +5 °C, bei +30 °C UT / 55 % RF	-15 °C bis +20 °C, bei +30 °C UT / 55 % RF
Bruttoinhalt	490 l		
Anschlusswert	230 V / 600 W	230 V / 1.100 W	230 V / 1.000 W
Außenmaterial	Glas, Unterbau Stahlblech spezialbeschichtet Edelstahl mit Anti-Fingerabdruckbeschichtung im unteren Bereich		
Innenmaterial	Glas/CNS/Kunststoff		
Serienzubehör	5 Glasablagen 70 x 47 cm		5 feststehende Verdampferroste, 1 Glasablage
Kühlung	Umluft		Still
Kältemittel	R 404a		
Bruttogewicht	236 kg	253 kg	

»READY« SERIE

Kompakte Gewerbespülmaschinen von KBS®



Der eingebaute Türkontaktschalter stoppt die Maschine bei einer Öffnung während des laufenden Betriebes. Mit der doppelwandigen Tür wird die Geräusentwicklung des Gläserspülers auf das Minimalste reduziert. Eine zusätzliche Dichtlippe verhindert einen Dampfaustritt beim Spülen.

Einwasch-Service & Inbetriebnahme

für »Ready« KBS® Spülmaschinen

Art-Nr: 800 444

- Anschluss an die bauseitig vorhandenen Medienleitungen (*Die Medienleitungen müssen in unmittelbarer Nähe der Spülmaschine liegen und frei zugänglich sein*)
- Einstellen des/der Dosiergeräts/e • Einwaschen

Inkl. 24-monatiger Vollgarantie

Die Garantie-Karte muss umgehend nach Erstinbetriebnahme vollständig ausgefüllt und zurückgesendet werden.



Optimale
Innen- und Selbstreinigung.

Modell	1404 AP	505 AP	505 APE
Art-Nr.	800 899	800 893	800 941
Maße (B x T x H)	46,5 x 55,5 x 69,5 cm	57,5 x 60,5 x 82 cm	
Anschlusswert	230V / 3,5 kW		
Außen-/Innenmaterial	CNS		
Einschubhöhe	30 cm	34,5 cm (Gläser), 36,5 cm (Teller)	
Korbmaß	40 x 40 cm	50 x 50 cm	
Washzeit pro Zyklus	90 / 120 / 150 Sek.	60 / 90 / 180 Sek.	
Ablaufpumpe	v	v	v
Entkalker	-	-	v
Serienzubehör	2 Standardkörbe, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb und 1 Tellerkorb je 50 x 50 cm, 1 Besteckkorb 10,5 x 10,5 x 14 cm	
Korbleistung max.	24 / 40 / 30 / Std. bei 50 °C Wasser-Eingangstemp., 2 bar	60 / Std. bei 50 °C Wasser-Eingangstemp., 2 bar	
Tankinhalt	8 l	22 l	
Boilerinhalt	2,6 l	6 l	
Bruttogewicht	45 kg	58 kg	

PURITY CLEAN / CLEAN EXTRA



FÜR STRAHLENDES GESCHIRR UND GLÄNZENDES BESTECK

VORTEILE

- Nachpolieren von Hand wird unnötig
- Erhöht die Lebensdauer der Spülmaschine durch weniger Kalkablagerungen
- Weniger Kosten für Wartung und Reparatur
- Ideal für Heißwasseranwendungen (bis 60° C)
- Hervorragende und gleichbleibende Wasserqualität
- Höchste Produktsicherheit für störungsfreien Betrieb und sichere Anwendung



»PURITY 1200 Clean« BRITA® Spülmaschinen-Wasserfilter

Art-Nr: 801 010

Teilentsalzung: Entzieht dem Rohwasser gezielt die kalk bildenden Ionen und Partikel. Das Ergebnis ist ein teilentsalztes Wasser für ideale Spülergebnisse. Gläser, weißes Geschirr und Besteck sehen sauber aus und sind frei von Flecken.

Kapazität: 12.000 l

Wechselkartusche

Art-Nr: 904 330

»PURITY 1200 Clean Extra« BRITA® Spülmaschinen-Wasserfilter

Art-Nr: 801 029

Vollentsalzung: Entzieht dem Rohwasser gezielt alle kalk-, flecken- und schlierenbildenden Ionen und Partikel. Das Ergebnis ist ein vollentsalztes Wasser für erstklassige Spülergebnisse. Erfüllt höchste Ansprüche mit funkelnden Gläsern, glänzend weißem Geschirr und Besteck ohne Streifen und Flecken.

Kapazität: 5.000 l

Wechselkartusche

Art-Nr: 905 373

SPÜLMASCHINEN

von winterhalter®

winterhalter

»UC« SERIE

Die perfekte Untertischspülmaschine. Verfügbar in den Größen S, M, L und XL als Gläser-, Geschirr-, Besteck- oder Bistropülmaschine.

1-Knopf-Bedienung mit Fortschrittsanzeige. Eingebauter Enthärter (bis 31° dH Gesamthärte). Saugglanzen (2 Stk.) mit Niveau-Überwachung für externe Ansaugung vor Reiniger und Klarspüler, 42,5 cm lang (ohne integrierte Behälter).

Optional: Mit eingebauter Umkehrosmose und / oder Enthärter UC Excellence-iPlus • Energy Ausführung (8,5 cm höher) • Pauschale für Inbetriebnahme und Einweisung.



»PT« SERIE

Spülen mit der PT heißt Zeit sparen: Haube hoch, Korb raus, neuer Korb rein, Haube runter. Und während die Maschine ihren Job erledigt, kann das gereinigte Spülgut schon mal aufgeräumt und der nächste Korb bestückt werden.

Energie intelligent genutzt. Geringer Wasserverbrauch. Makellose Spülergebnisse. Das Spülsystem der »PT« zeigt, wie sich höchste Ansprüche an das Spülergebnis und maximale Wirtschaftlichkeit kombinieren lassen.

Touchscreen mit selbst-erklärenden Piktogrammen. Starttaste für 1-Knopf-Bedienung. Geführtes Selbstreinigungsprogramm. Auch das zeichnet die »PT-Serie« aus: eine erfreulich einfache und intuitive Bedienung.

Optional: Eingebautes Reinigerdosiergerät inkl. Saugglanze • Energy Plus Ausführung • Pauschale für Inbetriebnahme und Einweisung



Modell	Art-Nr.	Lichte Einfahrhöhe (cm)	Außenmaße (cm)			1. Korb (cm)		2. Korb (cm)	
			B	T	H	B	T	B	T
UC-S	800 225	30,9	46	60,3	72,5 – 76	40	40	–	–
UC-M	800 224	30,9	60	60,3	72,5 – 76	50	50	–	–
UC-L	800 228	40,4	60	60,3	82 – 85,5	50	50	–	–
UC-XL	800 223	40,4	60	63,7	82 – 85,5	50	50	50	54
PT-M	800 222	–	63,5	75	151,5	50	50	–	–
PT-L	800 226	–	73,5	75	151,5	50	50	50	60
PT-XL	800 261	–	73,5	75	163,5	50	50	50	60



Barista

SERVIEREN SIE DIE BESTEN KAFFEEKREATIONEN!

Egal zu welcher Jahreszeit,
mit unserem Barista-Sortiment
kreieren Sie immer die
passenden Spezialitäten.

In unseren Seminaren lernen
Sie vom Baristameister alles für
den perfekten Kaffee.



SIEBTRÄGERMASCHINEN

Faema®	82
La Cimbali®	84
Casadio®	86

KAFFEEMÜHLEN

Faema®	87
La Cimbali®	87

WASSERFILTER

Brita® Purity Quell ST	89
Brita® Purity C Quell ST	90
Brita® Starter Sets	91



FAEMA® SIEBTRÄGERMASCHINEN

»EMBLEMA« SERIE

Beeindruckendes Design, Ergonomie und fortschrittliche Elektronik

Seitliche und hintere Lichter in verschiedenen Farben. LED-Beleuchtung des Arbeitsbereichs.

Mit Auto Stream Milk 4 und Erhöhung für Tassen und Gläser bis 14,4 cm Höhe.

Ausführung: automatisch oder halbautomatisch.

Oberflächenausführung: Aluminium, anthrazit, weiß



Modell	Art-Nr.	Kapazität	Gewicht	Maße (cm)			Spannung	Installierte Leistung
				B	T	H		
Embleme A2	800761	11 l	81 kg	80	56,5	61,4	220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~	4.300 – 5.100 W
Embleme A3	800766	17,5 l	96 kg	100	56,5	61,4		6.200 – 7.200 W
Teorema A2	801210	11 l	70 kg	77,6	51	49,5	220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~ 50/60Hz	4.200 – 5.000 W
Teorema A3	802290	17,5 l	85 kg	97,6	51	49,5		6.000 – 7.000 W
Enova A2	800393	11 l	66 kg	71,6	56,3	51,6	380-415V3N~ 50Hz	4.300 – 5.000 W
Enova A3	800397	17,5 l	80 kg	91,6	56,3	51,6		6.200 – 7.500 W
E98 UPA	801130	11 l	63 kg	82	51,8	55,2	380-415V3N~ 50/60 HZ	3.000 – 3.600 W



»TEOREMA« SERIE

Zeitlos-gradliniges Design trifft Performance und Zuverlässigkeit.

Die Teorema überzeugt jeden Profi-Barista mit ihrer Spitzenleistung, dem zeitgemäßen Stil und benutzerfreundlicher Bedienung. Sie steht für Leidenschaft zum Kaffee und eine gleichbleibende Qualität – Tasse für Tasse.

Mit Autostream Milk 4 und Erhöhung

»ENOVA« SERIE

Modern und effektiv für ein hervorragendes Kaffee-Ergebnis

Das patentierte System von Faema® gewährleistet ein einstellbares thermisches Gleichgewicht. Somit kann die Temperatur jeder Gruppe leicht reguliert werden. Außerdem optimiert das Heißwasser-Mischsystem die Wasserqualität und trägt zu einer erheblichen Energieersparnis bei.

Optional: Erhöhung für Tassen und Gläser bis 12 cm Höhe.



»E98 UPA«

Elegante und vielseitig einsetzbare Maschine

Farbe: In weiß, schwarz und rot erhältlich. Kann im breiten Logo-Feld an der Frontseite individuell gestaltet werden.

Ausführung: halbautomatisch.

Optional: Erhöhte Version



CIMBALI® SIEBTRÄGERMASCHINEN

»M100« SERIE

Design zelebriert Funktionalität

Die »M100« ist eine Maschine für Baristi, die ihren Kunden einen perfekten Espresso und Cappuccino bieten und gleichzeitig umsichtig den Verbrauch und die Funktionalität steuern möchten: Die »M100« ist mit einer fortschrittlichen Software ausgestattet, die eine beachtliche Energieeinsparung garantiert und sich per Bluetooth mit der Dosiermühle verbindet.

Ausstattung: Touchdisplay mit 4/6 Wahltasten, 3 Teewasserwahltasten, 1x 10 l Dampfboiler, Kaffeeboiler, Turbo Steam Milk4, Automatische Gruppenreinigung, Festwasseranschluss

Optional: Erhöhte Version, Perfect Grinding System, WIFI Modul, ALU Gehäuse



Konfiguration: 2 Dampfplanten oder 1 TurboSteam Milk4 Cold Touch-Lanze + 1 Dampfpflanze, Erhöhte Ausführung

Farbe: Hochglanzpoliertes Aluminium, mattschwarz, weiß glänzend

Modell	Art-Nr.	Kapazität		Gewicht	Maße (cm)			Spannung	Installierte Leistung
		Kessel	Kaffeeboiler		B	T	H		
M100 GT DT2	801133	10 l	2x	89 kg	81,7	55,9	60,5	220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~ 50-60 Hz (W)	6.000 – 7.000 W
M100 GT DT3	801042	10 l	3x	105 kg	101,7	55,9	60,5		6.700 – 8.000 W
M39 RE DT2	800582	10 l		86 kg	85,5	57	59,7	220-240V3~ 380-415V3N~ 50-60 Hz (W)	4.200 – 5.000 W
M39 RE DT3	801086	15 l		104 kg	105,5	57	59,7		6.300 – 7.500 W
M34 DT2	801085	10 l		70 kg	77	51	51	220-240V3~ 380-415V3N~ 50-60 Hz (W)	4.200 – 4.900 W
M34 DT3	801087	15 l		85 kg	97	51	51		6.200 – 7.300 W

LA CIBALI

»M39 RE DOSATRON« SERIE

Elegant, flexibel und auch bei hohen Leistungen extrem zuverlässig

Die geräumige und zugängliche Arbeitsfläche ermöglicht die Verwendung von großen Behältern. Das grafische Display erleichtert die Kontrolle der Funktionsparameter. Das klassische Retrodesign passt in jede hochwertige Ausschanksituation.

Für Tassen und Gläser bis zu einer Höhe von 14 cm geeignet. Der Kessel ist mit dem patentierten Smart Boiler ausgestattet und wird mit einem speziellen Material isoliert, das den Wärmeverlust verringert für eine tägliche Energieeinsparung von bis 23 % (nach DIN-18873-2-Parameter).

Ausstattung: ThermoDrive, 2x Dampfplanzen, TurboStream Milk 4, 3x Teewasserwahltaste, ergonomische Drehknöpfe mit geringer



Rotation, USB- Anschluss, Titanium-Silver-Gehäuse, Anzeigenpaneel, grafisches Display, elektr. Tassenwärmer, Erhöhte Version.

Optional: 3 Kaffeegruppen mit 15 l Dampfboiler, WIFI Modul

»M34« SERIE

Die neue Form der Konkretheit mit dynamischem Temperament

Neuer Look in Anlehnung an das Automobil-Design: Die »M34« erfüllt mit ihrer Vielseitigkeit alle Ansprüche hinsichtlich Zuverlässigkeit und Produktivität. Fortschrittliche Elektronik für einen perfekten Espresso und Heißgetränke mit Spitzenqualität, Hi-Tech-Lösungen zur Energieeinsparung und ein durchdachtes Design. Die »M34« ist das perfekte Gerät, damit Sie Ihre spannendste Herausforderung meistern können: Ihre Kunden zufriedenzustellen.

Ausstattung: 2x Dampfrohre aus Edelstahl (Turbo Version: 1x Dampf + Turbosteam), Edelstahl-Heißwasserspender, jede Einheit ist mit 4 Auswahl-Dosierungen ausgestattet, Edelstahl-Heißwasserspender, Grafische An-



zeige, Taster-Programmierung einfach und ergonomisch, Tassenwärmer Elektro Serie, Erhöhte Version.

Optional: Perfect Grinding, WIFI Modul



CASADIO® SIEBTRÄGERMASCHINEN

»UNDICI«

Automatische Espresso-Kaffeemaschine mit Mikroprozessor zur einfachen Programmierung der Kaffeedosierung.

Gehäusefarben: schwarz, rot oder weiß

Optional: Elektrischer Tassenwärmer



Modell	Art-Nr.	Kapazität	Gewicht	Maße (cm)			Spannung	Installierte Leistung
				B	T	H		
Undici A2	802 259	10,5 l	50 kg	71,6	52,8	52,9	220-240V~ 220-240V3~ 380-415V3N~	2.800 – 3.300 W



KAFFEEMÜHLEN

von FAEMA® und CIMBALI®

»MD 3000 ON DEMAND TOUCH« FAEMA® KAFFEEMÜHLE

Um das volle Aroma des Kaffees zu entfalten, werden die Bohnen mit der »MD 3000 On Demand« erst direkt vor der Ausgabe im Filterträger frisch gemahlen.

Unabhängiges und konstantes Grammgewicht bei einfacher und doppelter Dosierung. Regulierung des Mahlwerks mit Feinstellschraube: schnell und präzise. Höhenverstellbare Gabel zur Anpassung an unterschiedliche Filterträger. Zentrierte Dosierung im Filterträger und einfache und schnelle Reinigung. Touchscreen für eine intuitive Handhabung, sowohl bei der Programmierung als auch beim Gebrauch.



»MAGNUM ON DEMAND« CIMBALI® KAFFEEMÜHLE

Um das volle Aroma des Kaffees zu entfalten, werden die Bohnen mit der »Magnum On Demand« erst direkt vor der Ausgabe im Filterträger frisch gemahlen. Das Dosiermahlwerk kann auf automatischen oder manuellen Betrieb eingestellt werden.

Unabhängiges und konstantes Grammgewicht bei einfacher und doppelter Dosierung. Regulierung des Mahlwerks mit Feinstellschraube: schnell und präzise. Höhenverstellbare Gabel zur Anpassung an unterschiedliche Filterträger. Zentrierte Dosierung im Filterträger. Keine elektrostatische Ladung. Einfache und schnelle Reinigung. Touchscreen intuitiv in der Programmierung und in Gebrauch zu verwalten.

Modell	Art-Nr.	Kapazität Kaffee- behälter	Mahl- leistung	Gewicht	Mahlschei- be	Maße (cm)			Anschluss (Schuko Stecker)
						B	T	H	
MD 3000	802 279	1,6 kg	4 g / Sek.	13 kg	Ø 6,4 cm	20	40	62	222-240V
Magnum	800 027	1,6 kg	4 g / Sek.	15 kg	Ø 6,4 cm	22	44,2	62	222-240V 300 W

Barista-Seminare



Werden Sie zum Cappuccino Künstler!

In regelmäßigen Abständen bieten wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern Schulungen an. In unseren Barista-Seminaren zeigt Ihnen der Deutsche Baristameister Matthias Lincke alles, was Sie über Kaffee wissen sollten.



Die Workshops finden in Hannover und Bremen statt.

Sie werden von unserer Niederlassung in Hannover organisiert. Der Kostenbeitrag für die Teilnahme beträgt 75,- € pro Person.

Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung, bei Fragen und weiteren Anliegen zu unseren Barista-Seminaren folgende **Tel-Nr: 0511 - 300 258-30**

Auf Anfrage können wir auch kurzfristig eine Schulung für Sie organisieren.



eiSUNION Barista Seminare

Mogelkenstraße 24, 30165 **Hannover**
Telefon: +49 (0)511 - 300 258-30

Große Riehen 6, 28239 **Bremen**
Telefon: +49 (0)421 - 691 078-80

eiSUNION Zentrale

Gsteinacher Straße 4, 90537 **Feucht**
Telefon: +49 (0)9128 - 911819-0

E-Mail: info@eisunion.de

eiSUNION

Ihr starker Partner für den besten *Eisgenuss*



PURITY QUELL ST



**NUR DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE
UND GERÄTE. OPTIMAL GEFILTERTES
WASSER FÜR DIE GASTRONOMIE.**

VORTEILE

- Entkarbonisiertes Wasser mit der bewährten BRITA® Filtrationstechnologie
- Kaffeespezialitäten auf espressobasis entwickeln ihr volles Aroma
- Entfernung von unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen im gesamten Filtrat (auch im Verschnittwasser)
- Gezielte Anpassung an lokale Bedingungen durch variable Verschnitteinstellung
- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt reduziert
- Service- und Reparaturkosten werden deutlich reduziert
- Herausragende und konstante Wasserqualität
- Höchste Produktsicherheit für störungsfreien Betrieb und sichere Anwendung



Die »PURITY Quell ST« Filter sind immer dann die richtige Wahl, wenn hohe Durchflussmengen benötigt werden.

»PURITY 450 Quell ST« BRITA® Filtersystem

Art-Nr: 801 015

Kapazität: bis zu 4.217 ℓ,
je nach Verschnitteinstellung
Maße: Ø 24,9 cm, H 40,8 cm

Wechselkartusche
Art-Nr: 905 982

»PURITY 600 Quell ST« BRITA® Filtersystem

Art-Nr: 801 017

Kapazität: bis zu 7.207 ℓ,
je nach Verschnitteinstellung
Maße: Ø 24,9 cm, H 52 cm

Wechselkartusche
Art-Nr: 903 656

»PURITY 1200 Quell ST« BRITA® Filtersystem

Art-Nr: 801 018

Kapazität: bis zu 13.187 ℓ,
je nach Verschnitteinstellung
Maße: Ø 24,9 cm, H 55 cm

Wechselkartusche
Art-Nr: 905 371

PURITY C QUELL ST



**DIE IDEALE LÖSUNG FÜR ALLE, DIE
HÖCHSTE QUALITÄTSERWARTUNGEN
ERFÜLLEN WOLLEN.**

VORTEILE

- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verringert, Service- und Reparaturkosten reduziert
- Entfernung von unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen im Filtrat (auch im Verschnittwasser) für eine optimale Qualität des Endproduktes
- Ein Filterkopf-Konzept für alle Größen in unterschiedlicher Ausführung für individuelle Anforderungen
- Schnellwechsel-System mit sicherer Arretierung
- Integriertes Spül- und Entlüftungsventil
- Herausragende und konstante Wasserqualität
- Höchste Produktsicherheit für störungsfreien Betrieb und sichere Anwendung



Der »PURITY C Quell ST« mit fünf verschiedenen Filtergrößen wurde speziell für den Gastronomiesektor entwickelt.

Die Filter reduzieren zuverlässig die Karbonathärte im Trinkwasser und verringern so deutlich die Gefahr von Kalkablagerungen im nachgeschalteten Endgerät. Zudem binden sie Metallionen wie z. B. Blei oder Kupfer. Das Filtermedium entfernt unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe

und Partikel sowohl im Filtrat als auch im Verschnittwasser. Der »PURITY C Quell ST« sorgt für optimale Produktqualität und lange Maschinenlaufzeiten. Die Filter überzeugen durch ihre einfache Handhabung und Montage auch bei beengten Einbauverhältnissen.

STARTER SETS



Wandhalterung

Rückfluss-
verhinderer

Filterkopf



Filterkartuschen C150, C300 und C500

»PURITY C150 Quell ST Starter Set 5« BRITA® Wasserfilter

Art-Nr: 700 974

Inhalt:

PURITY C150 Filterkartusche,
Filterkopf 0-70 %,
Rückflussverhinderer 3/8",
Wandhalterung,
Karbonathärte-Test

Wechselkartusche

Art-Nr: 905 038

Inhalt:

PURITY C150 Filterkartusche

»PURITY C300 Quell ST Starter Set 6« BRITA® Wasserfilter

Art-Nr: 700 655

Inhalt:

PURITY C300 Filterkartusche,
Filterkopf 0-70 %,
Rückflussverhinderer 3/8",
Wandhalterung,
Karbonathärte-Test

Wechselkartusche

Art-Nr: 904 065

Inhalt:

PURITY C300 Filterkartusche

»PURITY C500 Quell ST Starter Set 10« BRITA® Wasserfilter

Art-Nr: 800 536

Inhalt:

PURITY C500 Filterkartusche,
Filterkopf 0-70 %,
Rückflussverhinderer 3/8",
FlowMeter 10 – 100 A,
Wandhalterung,
Karbonathärte-Test

Wechselkartusche

Art-Nr: 903 915

Inhalt:

PURITY C500 Filterkartusche

»FlowMeter 10 – 100 A« BRITA®

Art-Nr: 904 078

Zur leichten Überwachung der Filter Lebensdauer.
Das FlowMeter gibt es jetzt mit Klettverschluss zur einfachen
Befestigung. Horizontal installieren.

Anzeigeeinheit: 6,2 x 5 x 1,7 cm (L x B x H),

Durchflussbereich: 10 - 100 l / Std., **Max. Leitungslänge:**

1,5 m, **Zulaufanschluss mit Überwurfmutter:** 1x G 3/8",

Ablaufanschluss: 1x G 3/8",



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeines

Wir liefern ausschließlich auf der Grundlage der nachstehenden Bedingungen. Die nachstehenden Bedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Lieferungen und Leistungen der EISUNION GmbH. Der Käufer erkennt diese Bedingungen mit jeder Bestellung ausdrücklich als verbindlich an. Abweichende Bedingungen des Käufers sowie sonstige Änderungen oder Ergänzungen haben nur Gültigkeit, wenn sie von uns gesondert und ausdrücklich schriftlich bestätigt worden sind. Ohne solche Bestätigung gelten auch entgegenstehende allgemeine Einkaufsbedingungen des Käufers als abgelehnt. Die EISUNION GmbH ist berechtigt Kunden- und Lieferantendaten zum Zwecke des Geschäftsgebarens EDV-mäßig zu speichern und Bonitätsauskünfte einzuholen.

Vertragsabschluss

Bei Bestellungen von uns unbekanntem Erstkunden behalten wir uns vor, im Falle negativer Bonitätsauskunft die Lieferung abzulehnen bzw. von einem bereits zustande gekommenen Vertrag zurückzutreten. Wahlweise behalten wir uns in solchen Fällen auch das Recht vor, die Lieferung von Sicherheitsleistungen oder Vorkasse abhängig zu machen. Dabei sind Ersatzansprüche irgendwelcher Art gegen uns in beiden Fällen ausgeschlossen. Kosten, die durch irrtümliche oder fehlerhafte Bestellung des Käufers entstehen, gehen zu dessen Lasten. Rohstoff-Preisänderungen werden von uns weiterberechnet.

Die EISUNION GmbH kann vom Vertrag zurücktreten (Lieferpflicht entfällt), sofern über das Vermögen des Kunden ein Antrag (auch vorläufig) auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens gestellt wurde, oder wenn sich das Bonitätsniveau extrem verschlechtert. Alle Aufträge werden unter dem Vorbehalt der Liefermöglichkeiten angenommen.

Wird die Lieferung durch höhere Gewalt, behördliche Maßnahmen, Streik, Straßenblockaden oder vergleichbarer Umstände auch bei Vorlieferanten der EISUNION GmbH unmöglich oder übermäßig erschwert, so ist die EISUNION GmbH berechtigt, ohne Schadensersatzpflicht vom Vertrag zurückzutreten.

An Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen und sonstigen Unterlagen behält sich die EISUNION GmbH Eigentum und Urheberrechte vor. Dies gilt insbesondere für solche schriftlichen Unterlagen, die als „vertraulich“ bezeichnet werden. Zur Weitergabe an Dritte bedarf es der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung der EISUNION GmbH.

Garantie

Für die von uns gelieferten Maschinen und Geräte gilt die Herstellergarantie. Die Garantieleistung beschränkt sich auf die Bereitstellung des Austauschteils und schließt entstandene Installationskosten, normalen Verschleiß, falsche Bedienung oder sonstige unsachgemäße Behandlung aus. Eventuelle Fahrt- und Arbeitskosten unseres Monteurs werden zusätzlich berechnet.

Gewährleistung

Für mangelhaft gelieferte Waren, Maschinen und Geräte haften wir ausschließlich nach folgenden Bedingungen: Beanstandungen und Einwendungen hinsichtlich der Anzahl der Packstücke, deren Gewichte oder eventueller Beschädigungen werden nur anerkannt, wenn sie sofort beim Empfang der gelieferten Ware reklamiert und vom Auslieferungsfahrer schriftlich bestätigt werden. Darüber hinaus ist der Käufer verpflichtet, die gelieferte Ware auf Vollständigkeit und qualitativ ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen. Etwaige, sich daraus ergebende Beanstandungen sind, insbesondere bei Mangelhaftigkeit der Ware, unter genauer Darstellung der Beanstandung sowie unter Angabe der Kundennummer, Rechnungsnummer, Rechnungsdatum und evtl. Produktionsnummer, die auf jeder Packung angegeben ist, sowie der Zusendung eines Modells der beanstandeten Ware unverzüglich geltend zu machen. Im Falle einer berechtigten Reklamation hat der Käufer Anspruch auf mangelfreie Ersatzlieferung oder, falls dies nicht möglich ist, auf eine entsprechende Gutschrift in Höhe des Warenwertes der beanstandeten Menge. Weitergehende Gewährleistungsansprüche, insbesondere auf Ersatz von Folgeschäden sind ausdrücklich ausgeschlossen. Bei anfangs nicht erkennbaren Mängeln müssen Mängelrügen unverzüglich und schriftlich nach Entdeckung des Mangels erfolgen. Die Rüge muss bei leichtverderblichen Waren (Frischwaren) und Fehlmengen sofort fernmündlich, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden nach Warenlieferung bzw. Feststellung des Mangels, im Übrigen von 2 Tagen, erfolgen. Obenstehende Regelungen treffen auch für Direktlieferungen/Streckengeschäfte zu, also für Waren, die direkt vom Lieferanten bezogen werden und über die EISUNION GmbH verrechnet werden. Mängelansprüche verjähren nach 12 Monaten ab dem Zeitpunkt der Warenübergabe.

Preise und Zahlung

Alle genannten und gedruckten Preise und Preisangebote unserer Innen- und Außendienstmitarbeiter sind netto. Die jeweils gültige Mehrwertsteuer wird zusätzlich berechnet und ausgewiesen. Maßgebend sind die zum Zeitpunkt der Auftragserrichtung gültigen Preise. Unsere Preise sind bei Bankeinzug oder Barzahlung ohne Abzug. Bei größeren Abnahmemengen sind bei einzelnen Produkten nach Absprache Mengenrabatte möglich. Unsere Preise sind freibleibend. Preiserhöhungen oder Reduzierungen sind vorbehalten. Tritt zwischen Geschäftsabschluss und Lieferung eine wesentliche Änderung bestimmter Kostenfaktoren z.B. Löhne, Packmaterial, Fracht, Zoll- und Steuererhöhungen ein, so kann die EISUNION GmbH den vereinbarten Preis entsprechend dem Einfluss der maßgebenden Kostenfaktoren in angemessenem Umfang anpassen.

Unsere Waren werden sofort bei Lieferung in Rechnung gestellt. Dies gilt auch im Falle von Teillieferungen d.h. auch dann, wenn nur Teile einer Gesamtbestellung ausgeliefert werden. Berechnet wird bei Teillieferungen jedoch immer nur die tatsächlich gelieferte Menge. Die Geltendmachung von Zurückbehaltungsrechten sowie die Aufrechnung mit Forderungen sind ausgeschlossen, es sei denn, die Gegenforderungen sind

unbestritten oder rechtskräftig festgestellt. Vereinbarungen, die an eine bestimmte Bestellmenge gebunden sind, werden erst wirksam bei kompletter Abnahme der bestellten Menge und vollständiger Bezahlung.

Verpackungskosten, Lizenzgebühren für Service und Verkaufsverpackung, Leih- und Pfandberechnungen für Verpackungsmaterial und Transportmittel (z.B. Paletten, Container, Kästen, Flaschen und andere Behältnisse) gehen zu Lasten des Kunden, soweit nicht anders vereinbart.

Tritt ein Zahlungsverzug des Kunden ein, so ist die EISUNION GmbH berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 8% über den Basiszins zzgl. Spesen und Kreditkosten etc. zu berechnen und behält sich vor, anstehende Lieferungen nur gegen Barzahlung auszuhandeln. Des Weiteren ist bei Zahlungsverzug/Zahlungsausfall oder bei verspäteter Ratenzahlung die EISUNION GmbH berechtigt ein Inkassounternehmen einzuschalten. Die daraus entstehenden Kosten werden vom Kunden getragen. Bei Zahlungsverzug ist die EISUNION GmbH berechtigt, auch ohne Ausübung des Rücktrittsrechts und ohne Nachfristensetzung auf Kosten des Kunden die einstweilige Herausgabe der Maschinen und Geräte zu verlangen und die Rückgabe bis zur Zahlung des Kaufpreises zu verweigern. Die Lieferpflicht der EISUNION GmbH ruht, solange ein Kunde mit einer Verbindlichkeit im Rückstand ist.

Die EISUNION GmbH benachrichtigt den Kunden von der Lastschrift im Rahmen des SEPA Lastschriftverfahrens (SEPA-Basislastschrift und SEPA Firmenlastschrift) spätestens einen Kalendertag vor dem Fälligkeitstermin.

Eigentumsvorbehalt

Der Rechnungsbetrag ist sofort nach Erhalt der Ware und Empfang der Rechnung zur Zahlung fällig, sofern nichts anderes vereinbart ist. Bei Zielüberschreitung ist die Firma EISUNION GmbH berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 8% über den Basiszins und Spesen zusätzlich der Bearbeitungsgebühren zu berechnen. Die gelieferte Ware bleibt, auch in verarbeitetem Zustand, bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der EISUNION GmbH. Dem Käufer ist jedoch im Rahmen seines üblichen Geschäftsbetriebes gestattet, die Ware weiterzuverarbeiten oder weiterzuveräußern. In diesem Fall tritt der Käufer bereits jetzt, die aus der Weiterverarbeitung oder Weiterlieferung ihm gegen seine Kunden zustehenden Kaufpreisforderungen bis zur vollständigen Befriedigung unserer Ansprüche an uns ab (verlängerter Eigentumsvorbehalt). Die gelieferte Ware bleibt, bis zur Bezahlung des Kaufpreises und bis zur Tilgung aller aus der Geschäftsverbindung bestehenden Forderungen und zukünftig noch entstehenden Forderungen, als Vorbehaltsware Eigentum der EISUNION GmbH. Erst danach geht das Eigentum auf den Kunden über. Die Einstellung einzelner Forderungen in eine laufende Rechnung, Abzahlvereinbarungen oder die Saldoziehung und deren Anerkennung heben den Eigentumsvorbehalt nicht auf. Bei Zahlungsverzug des Kunden ist die EISUNION GmbH zur Rücknahme der Vorbehaltsware berechtigt und der Kunde zur Herausgabe verpflichtet.

Novelle der Verpackungsverordnung

Gemäß der Novelle der Verpackungsverordnung vom 28.08.1998 unterliegen auch die Serviceverpackungen der Rücknahmepflicht nach § 6 VerpackV. Die EISUNION GmbH hat sich aufgrund der 7. Novelle der Verpackungsverordnung einem Rücknahmesystem angeschlossen. Anfallende Mengen und Gebühren für Verkauf- und Serviceverpackungen werden an das Entsorgungssystem gemeldet und bezahlt. Die Pflicht ein Testat von einem Buchprüfer und eine Vollständigkeitsklärung erstellen zu lassen wird von uns, sofern Sie uns eine Vollmacht erteilt haben, übernommen.

Lieferbedingungen

Lieferungen werden von uns in der Regel zeitnah nach der Bestellung ausgeführt. Der Käufer ist verpflichtet, sich innerhalb der für seinen Betrieb üblichen Geschäftszeiten zu jeder Zeit für die Entgegennahme der Lieferung bereitzuhalten. Ist der Käufer bei Eintreffen der Lieferung nicht bereit zur Annahme oder nicht anwesend, hat er die Kosten des Rücktransports zu uns und der erneuten Anlieferung zu tragen. In solchen Fällen sind wir berechtigt, dem Käufer zur erneuten Anlieferung einen Termin innerhalb der üblichen Geschäftszeit zu nennen. Bei dieser erneuten Anlieferung kann die Ware im Falle erneuter Abwesenheit des Käufers, auf seine Gefahr, auch vor dessen Geschäftsbetrieb abgestellt werden.

Lieferungen im Nahbereich erfolgen innerhalb unserer Fahrtrouren mit eigenen LKWs ab einem Netto-Warenwert von 400,- € frei Haus. Bei einem Bestellwert unter 400,- € netto bzw. bei gewünschten Lieferungen unter 400,- € netto behalten wir uns vor einem Kleinmengenzuschlag bis zu 50,- € zu erheben.

Lieferungen außerhalb unserer Fahrtrouren erfolgen ab einem Netto-Warenwert von 500,- € frei Haus. Bei gewünschten Lieferungen unter 500,- € netto berechnen wir einen Kleinmengenzuschlag von jeweils 20,- €. Bei Kartonbruch sind wir berechtigt einen Mindermengenzuschlag von 0,37 €/kg/FI. bzw. Preiseinheit zu erheben. Der Käufer verpflichtet sich, die auf den Waren sowie Rechnungen angegebenen Deklarations-, Verarbeitungs- und Lagervorschriften einzuhalten.

Gefahrtragung

Die Gefahr geht in dem Moment auf den Käufer über, in dem die Ware unsere Geschäftsräume bzw. unser Lager verlässt. Der Transport erfolgt also in jedem Fall auf Gefahr des Käufers. Dies gilt auch, wenn und soweit Franko Lieferung vereinbart ist. Als Erfüllungs- und Gerichtsstand für eventuelle beiderseitige Ansprüche aus einem Handelsgeschäft wird der Geschäftssitz der Firma EISUNION GmbH, Gsteinacher Straße 4, 90537 Feucht vereinbart. Aufgrund der derzeitigen Marktlage: Liefermöglichkeiten nur im Rahmen der Rohstoffdeckung. Abweichend von § 446 BGB geht die Gefahr der zufälligen Verschlechterung und des zufälligen Untergangs mit der Einlagerung der Ware bei der EISUNION GmbH auf den Käufer über. Jederzeitige Preisänderungen möglich. Es gilt ausschließlich deutsches Recht.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.



*Leider passen nicht alle Artikel,
die wir anbieten, in unseren Katalog.*

Sollten Sie etwas nicht finden oder haben Interesse
an weiteren Produkten unserer Zulieferer, wenden Sie sich bitte an
Ihren persönlichen Fachberater / Außendienstmitarbeiter,
rufen uns an oder senden uns Ihre Anfrage per E-Mail an:

info@eisunion.de

Wir helfen Ihnen immer gerne weiter!

eisUNION

Ihr starker Partner für den besten *Ergebnis*

ARRIVEDERCI

