HEIDER & CARACCIOLA GmbH & Co. KG

Seit 1907

CARPIGIANI

Master-Distributor West

Vertragshändler seit 1963

Softeis
Frozen Yogurt
Shake

2021

Online-Ausgabe

Wir sind autorisierter Direktimporteur seit 1963

CARPIGIANI

Master-Distributor West
Vertragshändler seit 1963

Carpigiani: Beste Maschinen mit innovativen Lösungen

Carpigiani ist einer der mit Abstand bekanntesten Hersteller von Speiseeismaschinen, die auf dem deutschen Markt präsent sind. Seit der Gründung entwickelte sich das Unternehmen zum Marktführer im Bereich der maschinellen Speiseeisherstellung. Alle Maschinen von Carpigiani sind auf höchstem Niveau gehalten und punkten durch eine einwandfreie Bedienung und eine komfortable Handhabung.

Heider & Caracciola ist bereits seit 1963 offizieller Partner von Carpigiani und führen als Vertragspartner in Deutschland ein breites Angebot. Wir agieren als autorisierter Direktimporteur und führen in unserer 300 qm großen Ausstellung ein umfassendes Angebot. Dabei können Sie bei uns die Maschinen von Carpigiani nicht nur ansehen. Wir führen für Sie auf Wunsch auch Probeläufe durch. Sprechen Sie uns an!

Kompetenz auf höchstem Niveau

Jedes Jahr nehmen unsere Techniker im italienischen Werk von Carpigiani in Bologna an umfassenden technischen Schulungen teil. Wir besitzen jahrelange Erfahrung mit Blick auf das Carpigiani Sortiment. Carpigiani bietet neben Maschinen für die Herstellung von Speiseeis und Softeis auch Lösungen, die die Herstellung von Frozen Yogurt, Cremes und Rohmilch realisieren.

Im Jahr 1946 wurde das italienische Traditionsunternehmen aus der Taufe gehoben. Bis heute steht der Name Carpigiani für erstklassige technische Qualität und Innovation.

Erzeugen Sie mit spitzenmäßigem „Gelato“

Mit den Carpigiani Maschinen können Sie ab dem ersten Moment Spitzeneis für Ihre Kunden erzeugen. In die Entwicklung jeder Maschine lässt der Hersteller nicht nur technisches Know-How, sondern auch jahrelange Erfahrung einfließen. Genau das macht den Unterschied. Der Hersteller baut auf erstklassige Beratung sowie exzellenten Service und umfassende Unterstützung. Bei Carpigiani wird auf eine gelungene Mischung zwischen Kreativität und exzellenter Maschinentechnik gesetzt.

Neben Speiseeismaschinen bieten wir von Carpigiani auch Pasteurisierer, Reifer und Cremekocher.

Darüber hinaus halten wir Standmixer, Softeismaschinen und Frozen Yogurt Maschinen des Unternehmens für Sie bereit. Fordern Sie hierzu unsere separaten Unterlagen an.

Wir über uns

Seit 1907 ist das familiengeführte Unternehmen Ihr Ansprechpartner für Maschinen und Geräte sowie Service rund um das Eiscafé. Seit über 40 Jahren sind wir zudem einer der größten autorisierten *CARPIGIANI* Vertragshändler und Direktimporteur in Deutschland und besitzen ein Ersatzteillager mit über 10.000 Teilen. Seit 2018 sind wir *CARPIGIANI* Master-Distributor West in Folge einer Gebietserweiterung.
In unserer neuen 300 qm großen Ausstellung finden Sie alle Produkte dieses Katalogs.

Unsere Philosophie

Der persönliche Draht zu Kunden und Mitarbeitern - die Basis unserer Firma. Die positive Zusammenarbeit mit unseren Kunden die uns teilweise seit Generationen die Treue halten, bestätigen immer wieder, dass Service, Vertrauen und persönlicher Einsatz zum gemeinsamen Erfolg beitragen.

Unser Serviceversprechen

Seit 1963 sind wir offizieller *CARPIGIANI* Vertragshändler und somit autorisierter Direktimporteur. Unsere jährlich im Carpigiani-Werk in Bologna geschulten Techniker sind auf dem neuesten Stand der Technik. Das gleiche gilt für alle von uns exklusiv vertriebenen Produkte vieler italienischer Markenhersteller.
Für alle die von uns angebotenen und verkauften Produkte bieten wir Ihnen volle technische Unterstützung, Reparaturen, Ersatzteile sowie unser Know-how.

Historie

1907 gründeten die beiden Ingenieure Herr G. Heider und Herr O. Caracciola ein Installationsunternehmen.

1956 erfolgte die Umwandlung in eine KG und die Spezialisierung auf Einrichtungen und Ausstattung von Eiscafés.

1963 Die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Weltmarktführer für Speiseeismaschinen *CARPIGIANI* aus Bologna, Italien beginnt. Mittlerweile zählt man zu einem der größten Händler in Deutschland.

Seit 2007 wird Heider & Caracciola von Herrn K. Hübner sen. (seit 1999) und Herrn M. Hübner jr. als Familienunternehmen im Sinne der Gründer weitergeführt.

2019 erfolgt der Umzug in die neuen Räumlichkeiten nach Erftstadt. 112 Jahre nach der Gründung des Unternehmens vergrößern wir uns, um für unsere Kunden besser erreichbar zu sein und den Komfort für alle Seiten zu steigern.

Zeitgleich werden wir Master-Distributor West der Marke CARPIGIANI und erweitern unser Gebiet.

2019 werden wir einer von 3 Stützpunkten der *GELATO UNIVERSITY* hier in Deutschland, in deutscher Sprache.

Alle Termine zu finden unter www.heica.de/cgu

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI

Technische Unterschiede der Varianten *Classic* zu *Steel*

Classic

- Frontverkleidung aus Kunststoff
- Polymerrührwerk
- Kompressionsrohr der Pumpe als Kunststoffschlauch

Resultat: Eher geeignet für den Betrieb mit Frozen Yogurt.

Steel

- Frontverkleidung aus Edelstahl
- Edelstahlrührwerk mit Kunststoffkufen
- Kompressionsrohr der Pumpe aus Edelstahl
- Druckgesteuerte Drehzahlregelung der Verflüssigerlüfter

Resultat: Höhere Produktionsleistung und Energieeinsparungen.
Anspruchsvollere Optik

Verfügbare Optionen, je nach Modell

Selbstpasteurisierung
Höchstmaß an Hygienesicherheit und deutlich verlängerte Reinigungsintervalle

TEOREMA
Abruf technischer Eigenschaften der Maschine und Planung von Reinigungen über ein mobiles Endgerät oder PC

Monoportioni
Austauschbare Füllvorsätze für die Zubereitung von Monoportioni-Kreationen und anderen Spezialitäten

Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)
Der Zapfhebel schließt automatisch und stoppt auf diese Weise den Produktfluss

Ihr Logo
Gestalten Sie die Maschine ab Werk in Ihren Wunschfarben oder versehen diese mit Ihrem Logo

Reinigungs-Kit
Oberhalb der Wanne wird zur schnellen Reinigung eine Armatur montiert, separat an das Wassernetz anschließbar

Mixer/Blender
Integrierter Mixer mit Einweglöffel zur schnellen Vermischung mit Streuartikeln oder Toppings

Dry filling
Zubereitung des Mixes in die Wanne. Mit genauer Wasserzugabe und anschließender Vermischung mittels verstärkter Motoren der Behälterrührwerke

Softeis & Frozen Yogurt

Tischmaschine 171 für den kleinen bis mittleren Bedarf

Diese neu entwickelte Thekenmaschine 171 /P ist die Weiterentwicklung vergangener Tischmodelle wie beispielsweise der 161 Bar/P. Die Maschine hat eine Zahnradpumpe und ein Rührwerk aus Kunststoff inklusive eines serienmäßigen Behälterrührwerks. Dadurch ist dieses Modell ideal für den mittleren Bedarf von Softeis aber vor allem auch für Frozen Yogurt. Durch die Schornsteintechnik ist eine ideale Kühlung gewährleistet.
Speziell für den deutschen Markt hat dieses Modell eine Edelstahlfront.

Technische Eckdaten

- Edelstahlfront
- Zahnradpumpe
- Behälterrührwerk
- Interaktive Elektronik
- 1,35 Liter Zylindervolumen
- Kühlung über „Schornsteintechnik“

Modell	**Zapfkolben**	**Portionen** pro Std. zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm] Luftkühlung	**Gewicht** [kg]
171 /P	1	240	12	ja	2,1	Luft	230	50,5 x 67,5 x 71	104

Softeis

Optional:

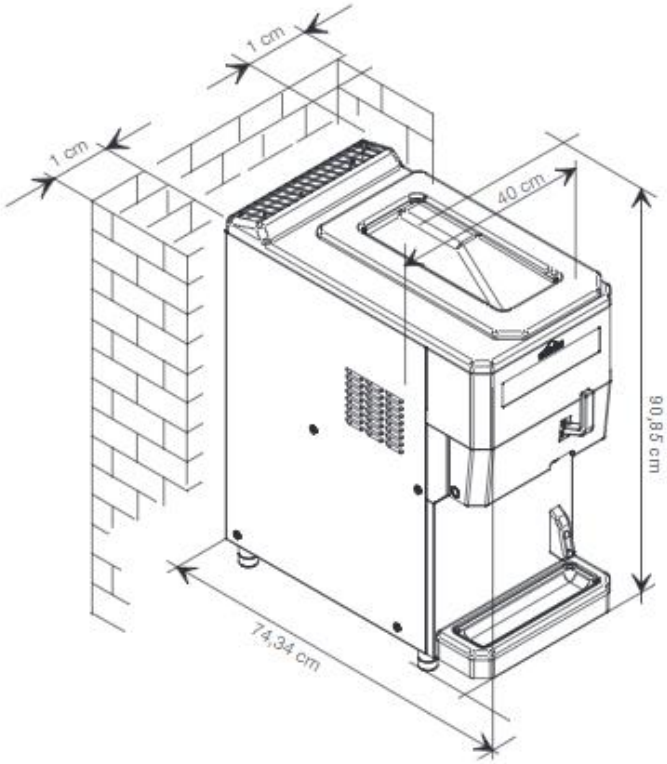
CARPIGIANI

Tischmaschine XVL 1 Counter

Diese neu entwickelte Thekenmaschine XVL 1 Counter basiert auf der Technik der erfolgreichen Standmaschine XVL. Hier ist die gesamte Technik auf eine Breite von nur 40 cm minimiert. Durch die Schornsteintechnik benötigt diese Maschine seitlich keine Belüftung und kann direkt an die Wand gestellt werden. Dieses Modell ist serienmäßig **selbstpasteurisierend**.

Technische Eckdaten

- Edelstahlkorpus
- Zahnradpumpe und Behälterrührwerk
- 1,75 Liter Zylindervolumen
- Selbstpasteurisierend (Start ab 2 Liter Wanneninhalt möglich)
- Kühlung über „Schornsteintechnik“
- Kein seitlicher Platzbedarf notwendig
- Hochauflösendes Grafikdisplay als Touchpad
- Restmenge im Behälter: 0,8 Liter
- Zapfkolben „self closing“



Modell	**Zapfkolben**	**Portionen** pro Stunde zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Pasteuri-sierung**	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm]
XVL 1 Counter PSP	1	310	13	ja	ja	2,4	Luft/Wasser	400	40 x 74,34 x 90,85

Softeis & Frozen Yogurt

Classic

Steel

Optional:

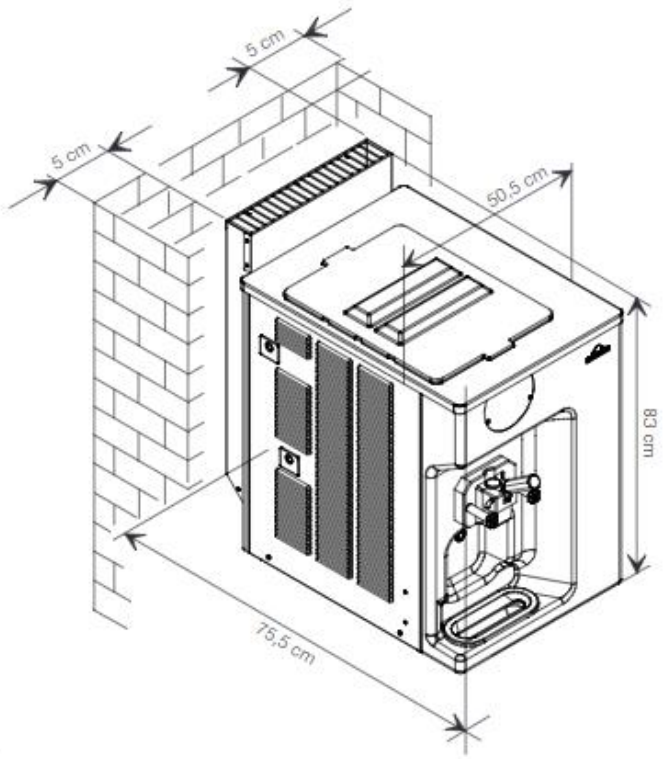
Tischmaschine 191 für den höheren Bedarf

Diese neu entwickelte Thekenmaschine 191 /P ist für den höheren Bedarf geeignet. Bedingt durch verschiedene Einsatzbereiche und Maschinenanforderungen gibt es dieses Modell in den Varianten *Classic* uns *Steel*. Zudem bietet der Hersteller eine große Menge an zusätzlichen Optionen an. Durch die Schornsteintechnik ist bei Luftkühlung eine ideale Kühlung garantiert.

Technische Eckdaten

- Zahnradpumpe
- Behälterrührwerk
- Interaktive Elektronik
- 1,75 Liter Zylindervolumen
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung

- Die Differenzierung der Varianten *Classic* und *Steel* finden Sie auf der vorderen Seite



Modell	**Zapfkolben**	**Portionen** pro Std. zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm] Luftkühlung	**Gewicht** [kg]
191 /P-AV classic	1	245	12	ja	2,4	Luft/Wasser	230	50,5 x 75,5 x 83	140
191 /P -AV steel	1	270	12	ja	2,4	Luft/Wasser	230	50,5 x 75,5 x 83	140

Soft Serve Consulting

CARPIGIANI

TOTAL ONLY YOU

TOTAL ONLY YOU:

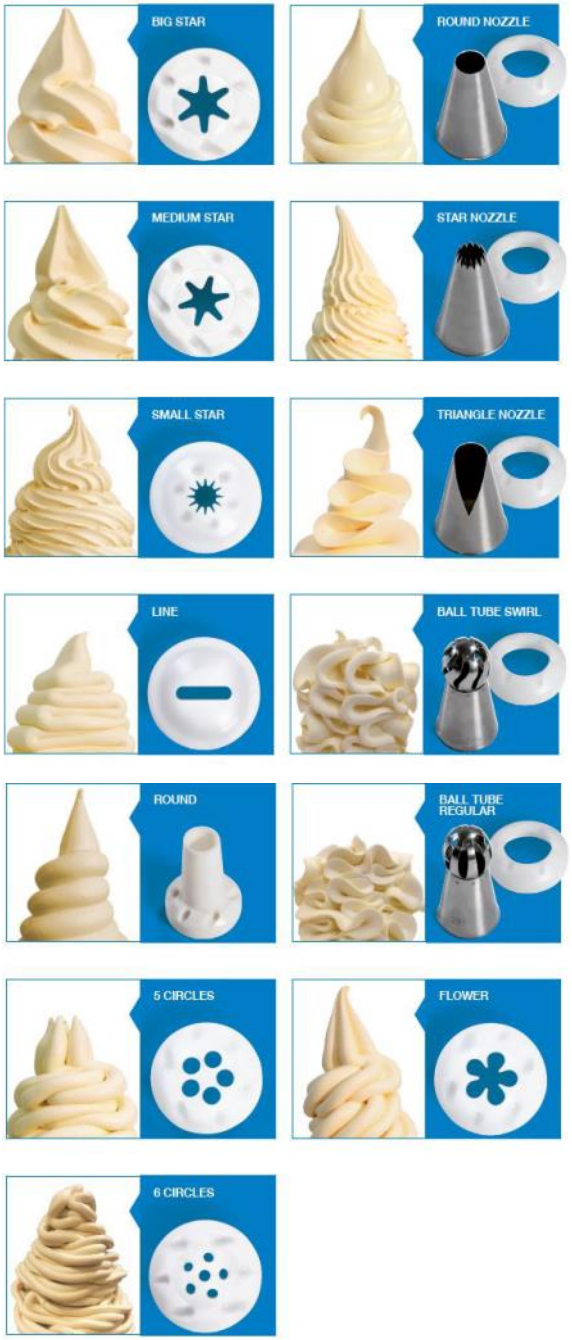
Front panel

+

Lateral panels

+

Rear panel



Softeis & Frozen Yogurt

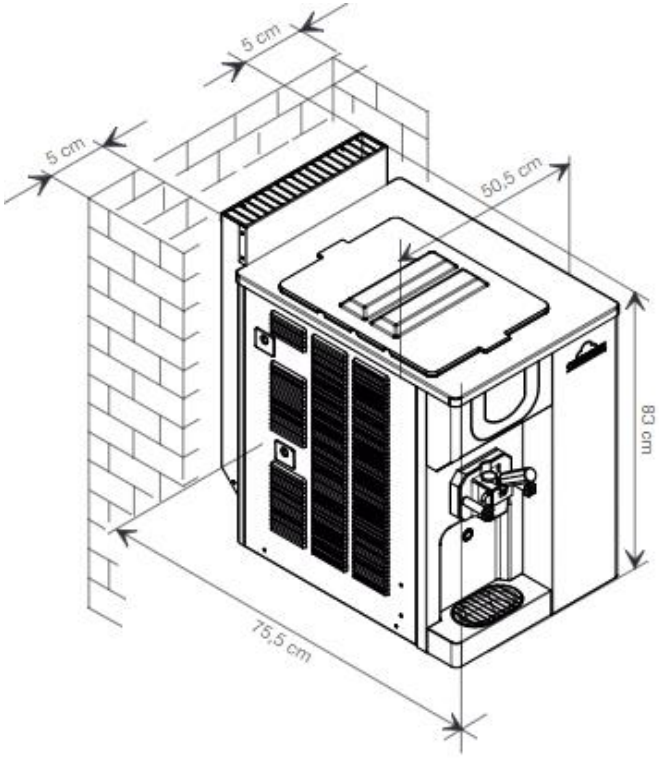
Optional:

Tischmaschine 241 für den hohen Bedarf

Diese leistungsstarke Thekenmaschine 241 steel HCU (high capacity unit) ist für den hohen Bedarf geeignet. Dieses Modell ist nur als Variante *Steel* verfügbar und bringt eine dementsprechende Leistung mit. Zudem bietet der Hersteller eine große Menge an zusätzlichen Optionen an. Durch die Schornsteintechnik ist bei Luftkühlung eine ideale Kühlung garantiert.

Technische Eckdaten

- Edelstahlfront
- Zahnradpumpe aus Edelstahl
- Zahnräder aus Kunststoff
- Gegenrührwerk und Rührwerk aus Edelstahl mit Kufen
- Behälterrührwerk
- Interaktive Elektronik
- 1,75 Liter Zylindervolumen
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung



Modell	**Zapfkolben**	**Portionen** pro Std. zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm] Luftkühlung
241 /P-AV steel (HCU)	1	350	12	ja	2,9	Luft/Wasser	400	50,5 x 75,5 x 83

Softeis & Frozen Yogurt

Classic

Steel

Optional:

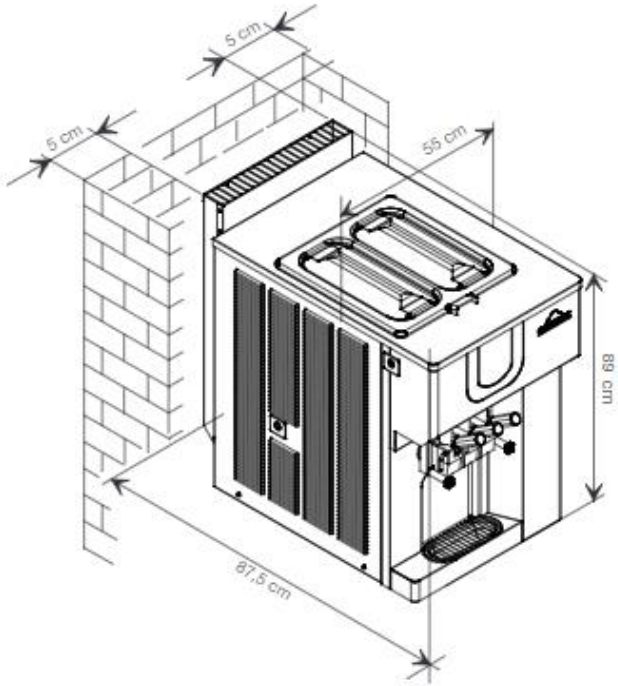
Tischmaschine 193 für den hohen Bedarf

Diese 3-zapfige Thekenmaschine 193 /P ist für eine hohe Anforderung geeignet. Bedingt durch verschiedene Einsatzbereiche und Maschinenanforderungen gibt es dieses Modell in den Varianten *Classic* uns *Steel*.
Jede der beiden Seiten kann separat befüllt, gesteuert und gekühlt werden. Zudem bietet der Hersteller eine große Menge an zusätzlichen Optionen an. Durch die Schornsteintechnik ist bei Luftkühlung eine ideale Kühlung garantiert.

Technische Eckdaten

- Zahnradpumpen
- Behälterrührwerke
- Je 1,75 Liter Zylindervolumen
- Separate Steuerung pro Zylinder
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung

- Die Differenzierung der Varianten *Classic* und *Steel* finden Sie auf der vorderen Seite

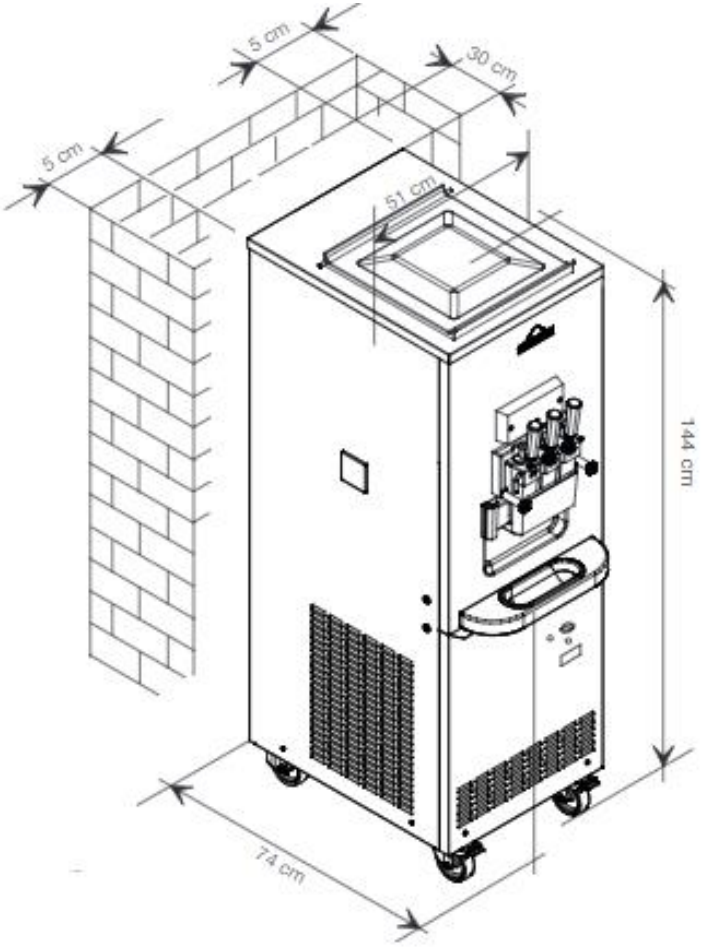


Modell	Zapfkolben	Portionen pro Std. zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Wannen-rührwerk	Leistung [kW]	Kühlung	Anschluss [V]	Abmessungen B x T x H [cm] Luftkühlung	Gewicht [kg]
193 /P-AV classic	3	435	12 + 12	ja	4,7	Luft/Wasser	400	55 x 87,5 x 89	210
193 /P -AV steel	3	485	12 + 12	ja	4,7	Luft/Wasser	400	55 x 87,5 x 89	210

Softeis

Standmaschine TRE BP EXPORT

Diese klassische Standmaschine TRE BP aus dem Hause CARPIGIANI ist eine der erfolgreichsten Modelle und komplettiert das klassische Segment halbautomatischer Softeismaschinen



Technische Eckdaten

- Edelstahlkorpus
- Zahnradpumpen aus Edelstahl
- Zahnräder aus Kunststoff
- Je 1,35 Liter Zylindervolumen

Modell	**Zapfkolben**	**Portionen** pro Std. zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm]	**Gewicht** [kg]
TRE B-404/P	3	420	8 + 8	nein	2,7	Luft/Wasser	400	51 x 74 x 144	210

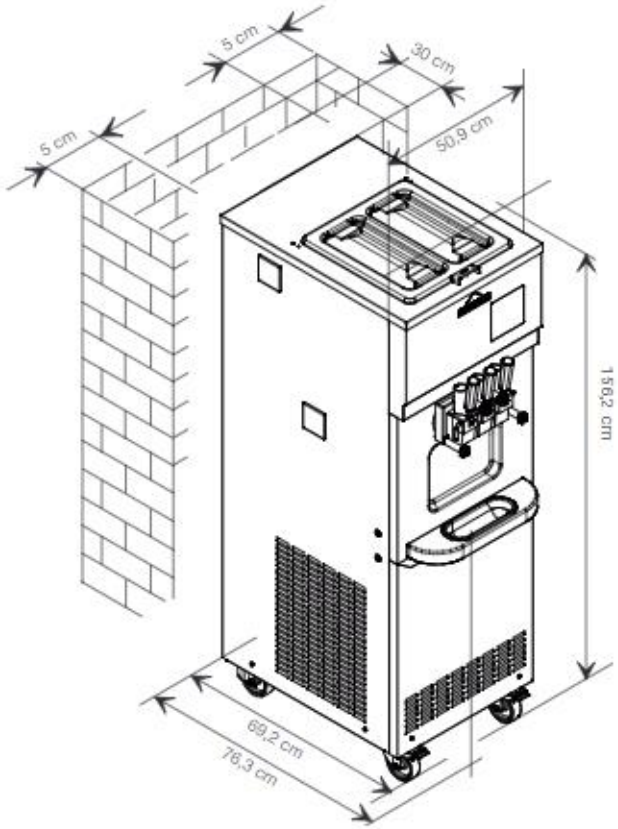
Softeis & Frozen Yogurt

Optional:

Standmaschine TRE B AV evo

Diese neu entwickelte 3-zapfige Standmaschine TRE B AV evo aus dem Hause CARPIGIANI ist der Nachfolger der beliebten TRE BP EXPORT Maschine. Sie ist komplett überarbeitet und ist sowohl mechanisch als auch elektronisch auf dem neusten Stand der Technik.

Die neue EVO-Technologie ermöglicht ein innovatives Kühlsystem für eine perfekte Struktur, selbst wenn die Mischungen in den zwei Zylindern verschiedene Rezepte beinhalten.
Die Mindestmenge vom Mix im Behälter beträgt nur 0,2 Liter, wodurch weniger Produktverschwendung bei der Reinigung entsteht. Das Aufschlagvolumen und die Konsistenzkontrolle für die verschiedenen Mixe (Soft, Frucht, Yogurt) sind unterschiedlich einzustellen.



Technische Eckdaten

- Edelstahlfront
- Edelstahlpumpen mit Kunststoffzahnrädern
- Behälterrührwerke
- Je 1,35 Liter Zylindervolumen

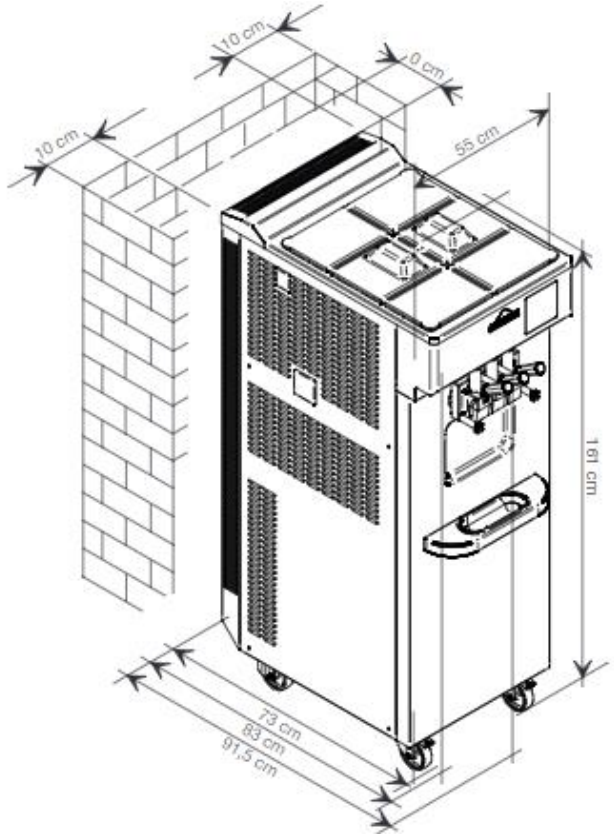
Modell	**Zapfkolben**	**Portionen** pro Std. zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm]	**Gewicht** [kg]
TRE B AV evo	3	480	10 + 10	ja	2,7	Luft/Wasser	400	50,9 x 69,2 x 156,2	250

Softeis & Frozen Yogurt

Optional:

Standmaschine Super TRE/B/P-AV-EVO

Die innovative Super TRE/B/P-AV-EVO mit der EVO-Technologie von Carpigiani garantiert Vielseitigkeit und Flexibilität mit einer ausgezeichneten Produktionsleistung. Die neue EVO-Technologie ermöglicht ein innovatives Kühlsystem für eine perfekte Struktur, selbst wenn die Mischungen in den zwei Zylindern verschiedene Rezepte beinhalten.
Die Mindestmenge vom Mix im Behälter beträgt nur 0,2 Liter, wodurch weniger Produktverschwendung bei der Reinigung entsteht. Das Aufschlagvolumen und die Konsistenzkontrolle für die verschiedenen Mixe (Soft, Frucht, Yogurt) sind unterschiedlich einzustellen. Auch als selbstpasteurisierende Maschine erhältlich.



Technische Eckdaten

- Edelstahlfront
- Zahnradpumpen aus Edelstahl
- Gegenrührwerke und Rührwerke und aus Edelstahl mit Kufen
- Behälterrührwerke
- Je 1,75 Liter Zylindervolumen
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung
- Klappbarer „Matten-Deckel“

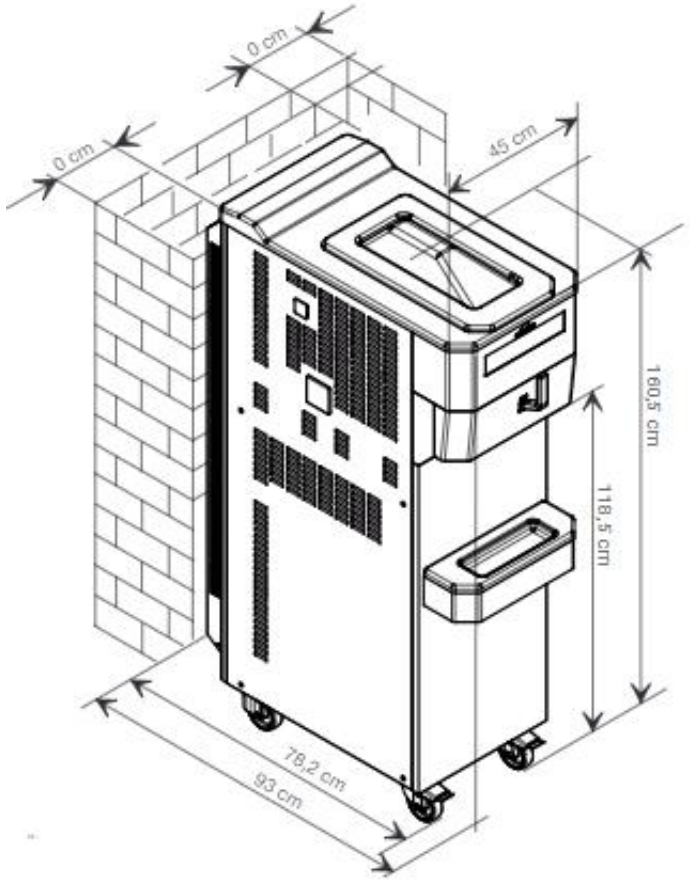
Modell	**Zapf-kolben**	**Selbstpasteu-risierung**	**Portionen** pro Std. zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm] Luftkühlung
Super TRE/BP-AV-EVO	3	Nein	650	11 + 11	ja	5,0	Luft/Wasser	400	55 x 83 x 161
Super TRE/B/P-AV-EVO SP		ja	650	11 + 11	ja	5,0	Luft/Wasser	400	55 x 83 x 161

Softeis & Frozen Yogurt

Optional:

Standmaschine XVL1

Bei diesem 1-zapfigen Modell XVL handelt es sich um Hochleistungs-Standmaschinen zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt. Kompakt und robust, sichere und einfache Handhabung gepaart mit der besten Technologie. Erhältlich in den Ausführungen *Classic* oder *Steel*.
Die Mindestmenge vom Mix im Behälter beträgt nur 0,2 Liter, wodurch weniger Produktverschwendung bei der Reinigung entsteht. Das Aufschlagvolumen und die Konsistenzkontrolle für die verschiedenen Softeismixe sind unterschiedlich einzustellen.



Technische Eckdaten

- Zahnradpumpe
- Behälterrührwerk
- 1,75 Liter Zylindervolumen
- Zapfkolben „self-closing“
- Hochauflösendes Grafikdisplay als Touchpad
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung
- Die Differenzierung der Varianten *Classic* und *Steel* finden Sie auf der vorderen Seite

Modell	**Zapfkolben**	**Portionen** pro Std. zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm] Luftkühlung	**Gewicht** [kg]
XVL 1 classic	1	465	13	ja	2,5	Luft/Wasser	400	45 x 78,2 x 160,5	230
XVL 1 steel	1	510	13	ja	2,5	Luft/Wasser	400	45 x 78,2 x 160,5	230

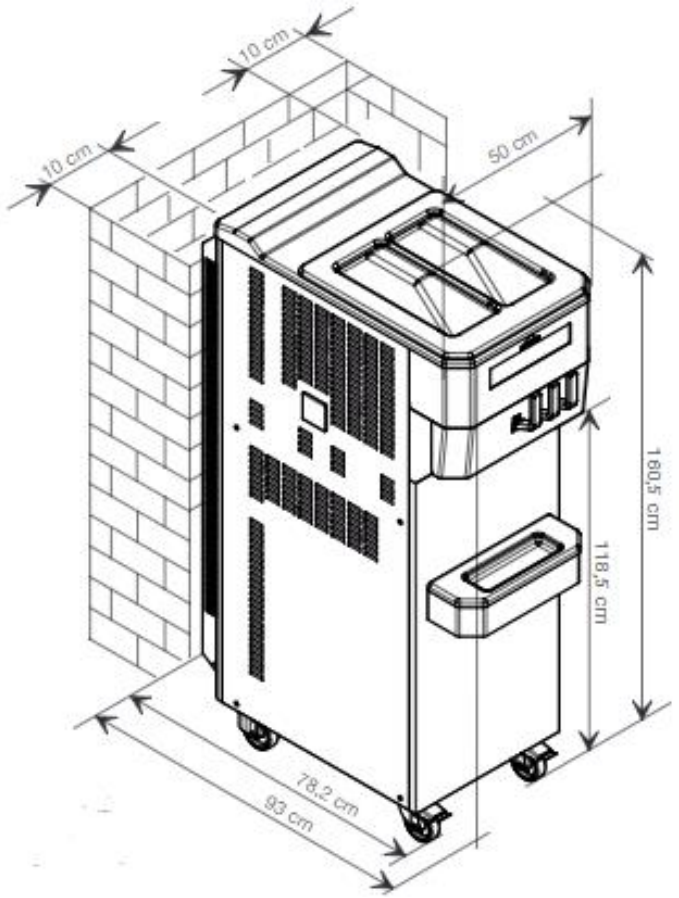
Softeis & Frozen Yogurt

CARPIGIANI

Optional:

Standmaschine XVL3

Bei diesem 3-zapfigen Modell XVL handelt es sich um Hochleistungs-Standmaschinen zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt. Kompakt und robust, sichere und einfache Handhabung gepaart mit der besten Technologie. Die Mindestmenge vom Mix im Behälter beträgt nur 0,2 Liter, wodurch weniger Produktverschwendung bei der Reinigung entsteht.
Jede Zylinderseite hat eigene Motoren und eine getrennte Kühlung. Dadurch lassen sich problemlos 2 verschiedene Mixe mit differenzierten Konsistenzen einfüllen. Auch zum 1-Zapfer umstellbar.



Technische Eckdaten

- Zahnradpumpen
- Behälterrührwerke
- Getrennte Zylindersteuerung
- Je 1,75 Liter Zylindervolumen
- Zapfkolben „self-closing“
- Hochauflösendes Grafikdisplay als Touchpad
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung

- Die Differenzierung der Varianten *Classic* und *Steel* finden Sie auf der vorderen Seite

Modell	**Zapfkolben**	**Portionen** pro Std. zu 75 g	**Wanneninhalt** [L]	**Wannen-rührwerk**	**Leistung** [kW]	**Kühlung**	**Anschluss** [V]	**Abmessungen** B x T x H [cm] Luftkühlung	**Gewicht** [kg]
XVL 3 classic	3	530	13	ja	5,0	Luft/Wasser	400	50 x 78,2 x 160,5	310
XVL 3 steel	3	695	12	ja	5,0	Luft/Wasser	500	45 x 78,2 x 160,5	310

Softeis mit Sirup

Zubehör optional

Rainbow 3 & Colore 3 DF

Diese klassischen Standmaschinen Rainbow 3 und Colore 3 DF aus dem Hause CARPIGIANI für frisches Softeis mit Charakteristiken und Leistungen von hohem Niveau.
Sie sind mit 3 Ausgabehähnen ausgestattet und können Eis in großen Mengen ausgeben. Mit 2 bestimmten Geschmacksrichtungen oder gemischt. Serienmäßig ausgestattet mit 3 Sirupbehältern.
Das Modell der Colore 3 ist zusätzlich mit einer Selbstpasteurisierung und Dry Filling (DF) ausgestattet .

Technische Eckdaten

- Edelstahlkorpus
- Zahnradpumpen
- Behälterrührwerke
- Elektronische Konsistenzkontrolle
- Je 1,75 Liter Zylindervolumen
- 3 Sirupsorten mittels Druckluftsystem
- Optional: Wasserkühlung

Modell	Zapfkolben	Portionen pro Std. zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Selbst-pasteurisie-rung	Wannen-rührwerk	Leistung [kW]	Kühlung	Anschluss [V]	Abmessungen B x T x H [cm]
Rainbow 3	3	640	18 + 18	Nein	ja	4,0	Luft/Wasser	400	60,4 x 83,4 x 177
Colore 3 DF	3	640	18 + 18	ja	ja	4,0	Luft/Wasser	400	60,4 x 83,4 x 177

Shake

Mixer optional

Optional:

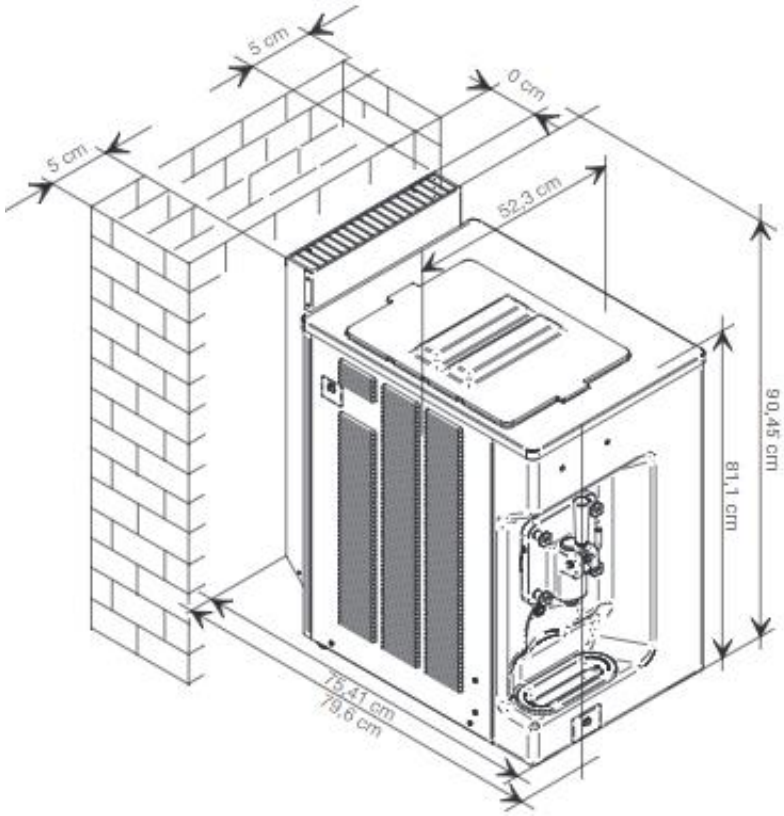
Milchshakemaschine 191 K selbstpasteurisierend

Diese neu entwickelte Milchshakemaschine 191 K P von Carpigiani produziert mir hoher Leistung neutrale Shakes oder mit dem optionalen Mixer auch in diversen Geschmacksrichtungen.

Das Tischmodell pasteurisiert serienmäßig und erlaubt so eine lange Einsatzzeit und dementsprechend große Reinigungsintervalle.

Technische Eckdaten

- Zahnradpumpe
- Behälterrührwerk
- Selbstpasteurisierend
- Interaktives Display
- 7 Liter Zylindervolumen
- **Kühlung über „Schornsteintechnik“**



Modell	Zapfkolben	Portionen pro Std. zu 0,4 L	Wanneninhalt [L]	Wannen-rührwerk	Leistung [kW]	Kühlung	Anschluss [V]	Abmessungen B x T x H [cm] Luftkühlung	Gewicht [kg]
191 K P SP	1	130	12	ja	2,4	Luft/Wasser	230	52,3 x 75,4 x 90,4	170

Mirco Hübner

Diplom-Ingenieur (FH)
Technische Gebäudeausrüstung

Klaus Hübner

Meister der Kälte-Klima-Technik

Heider & Caracciola GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Ring 17
50374 Erftstadt (Köln/Bonn)

+49 2235 - 97 89 70 0
+49 2235 - 97 89 70 9
info@heica.de
www.heica.de

CARPIGIANI
Master-Distributor
Vertragshändler seit 1963

www.heica.de

Urheberrechtlich geschützt. Copyright by Heider & Caracciola GmbH & Co. KG.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Evtl. Produktänderungen vorbehalten.
Fotos teilweise hergestellt von M. Hübner. Nachdruck jeglicher Art nur mit schriftl. Genehmigung der Fa. Heider & Caracciola GmbH & Co. KG. Schutzgebühr 5,- €.