

Hauptkatalog Speiseeis

2023





Wir über uns

Seit 1907 ist das familiengeführte Unternehmen Ihr Ansprechpartner für Maschinen und Geräte sowie Service rund um das Eiscafé. Seit über 50 Jahren sind wir zudem einer der größten autorisierten *CARPIGIANI* Vertragshändler und Direktimporteur in Deutschland und besitzen ein Ersatzteillager mit über 10.000 Teilen. Seit 2019 sind wir *CARPIGIANI* Master-Distributor West in Folge einer Gebietserweiterung.

In unseren 600 qm großen Räumlichkeiten finden Sie nahezu 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.

Bei allen 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. Man zählt derweilen zu einem der größten Händler in Deutschland.

1997 Klaus Hübner wird Geschäftsführer und bringt als Meister der Kälte-Klima-Technik Know-How und jahrzehntelange Erfahrung mit.

2009 wird Mirco Hübner als Dipl.-Ingenieur (FH) zweiter Geschäftsführer. Vater und Sohn führen die Firma als Familienunternehmen im Sinne der Gründer weiter.

2013 geht der eigene Online-Shop an den Start. In der mittlerweile 3. Version, zu finden unter www.heica.shop

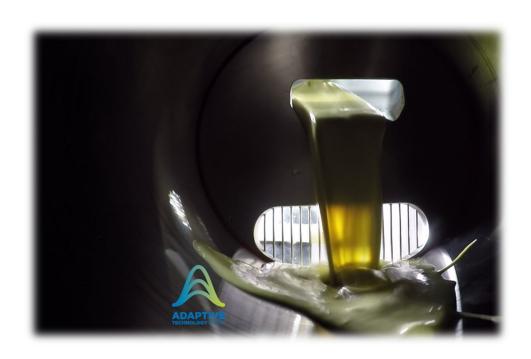
2019 erfolgte der Umzug in die neuen und größeren Räumlichkeiten nach Erftstadt, um für die Kunden & Lieferanten besser erreichbar zu sein und das ganzes Programm präsentieren zu können.

Zeitgleich wird Heider & Caracciola *Master-Distributor West* der Marke CARPIGIANI und erweitert das Vertragsgebiet.



Wir sind autorisierter Direktimporteur seit 1963





Carpigiani: Beste Maschinen mit innovativen Lösungen

Im Jahr 1946 wurde das italienische Traditionsunternehmen aus der Taufe gehoben. Bis heute steht der Name Carpigiani für erstklassige technische Qualität und Innovation. So ist Carpigiani einer der mit Abstand bekanntesten Hersteller von Speiseeismaschinen, die auf dem weltweiten 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 führt als Vertragspartner in Deutschland ein breites Angebot. Als autorisierter Direktimporteur führen wir in unserer 300 qm großen Ausstellung ein umfassendes Angebot. Dabei können Sie bei uns die Maschinen nicht nur ansehen wir führen für Sie auch auf Wunsch Probeläufe mit Carpigiani Maschinen 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, neben Maschinen für die Speiseeisherstellung auch in Bezug auf Softeis sowie die Herstellung von Frozen Yogurt, Cremes und Rohmilch.

Überzeugen 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 jahrzehntelange 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.

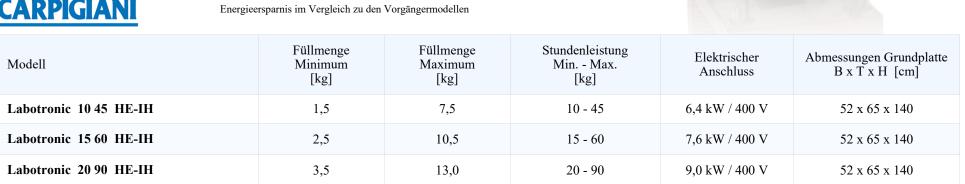
Das Spitzenmodell unter den elektronischen Speiseeismaschinen

- Eingebauter Inverter: regelbare Rühr- und Ausgabegeschwindigkeiten
- Automatikprogramme für den professionellen Einsatz
- High Efficiency für einen geringen Strom- und Wasserverbrauch
- Sehr variable Einfüllmengen
- Geringe Mindestfüllmenge
- HOT-Funktion zum Kochen des Mixes
- Optional: Crystal-Tür (s. Seite 19)

Labotronic 25 110 HE-IH



4,5



25 - 110

11,0 kW / 400 V

16,0



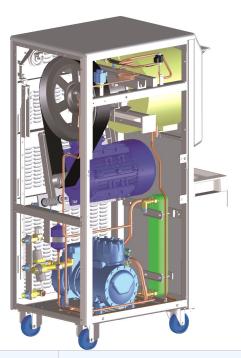


abotronic.

52 x 85 x 140

Eine professionelle Maschine mit optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis

- Perfekt abgestimmte Programme für Milch- und Fruchteis
- Hard-O-Time für die gewünschte Eiskonsistenz
- High Efficiency für einen geringen Strom- und Wasserverbrauch
- Optional: Edelstahltür, Crystal-Tür (s. Seite 19)





Labo XPL-P



Modell	Füllmenge Minimum [kg]	Füllmenge Maximum [kg]	Stundenleistung Min Max. [kg]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Labo 30 45 XPL-P	3,5	7,5	30 - 45	5,2 kW / 400 V	52 x 65 x 140
Labo 40 60 XPL-P	5,0	9,5	40 - 60	6,0 kW / 400 V	52 x 65 x 140
Labo 50 90 XPL-P	6,0	11,0	50 - 90	7,0 kW / 400 V	52 x 65 x 140
Labo 60 110 XPL-P	7,0	14,0	60 - 110	7,5 kW / 400 V	52 x 85 x 140





Die Speiseeismaschine als Alleskönner für jeden Bedarf

- Die Labotronic HE mit Zusatzfunktion "Kochen"
- Speiseeismaschine und Kocher in einem Kessel vereint
- Zusätzliche Programme für Soßen, Toppings, Schokoladen uvm.
- High Efficiency für einen geringen Strom- und Wasserverbrauch
- Eingebauter Inverter: regelbare Rühr- und Ausgabegeschwindigkeiten
- Optional: Crystal-Tür (s. Seite 19)



Modell	Kesselgröße Labotronic	Füllmenge Minimum [Eismix in kg]	Füllmenge Maximum [Eismix in kg]	Stundenleistung Min Max. [Eismix in kg]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Maestro HE	10 45	1,5	7,5	10 - 45	6,4 kW / 400 V	52 x 65 x 140
Maestro HE ***	15 60	2,0	10,0	15 - 60	7,6 kW / 400 V	52 x 65 x 140
Maestro HE ****	20 90	3,0	13,0	20 - 90	9,0 kW / 400 V	52 x 65 x 140



Prospekt

Herstellerangaben, mixabhängig

Kochen und Ausfrieren in 2 Zylindern

- Zwei unabhängig voneinander arbeitende Zylinder: Kochen und Ausfrieren
- Serienmäßig eingebauter Inverter
- Geringer Platzbedarf
- Jede Charge kann separat angemischt und im Zyklus verarbeitet werden







Modell	Füllmenge Minimum [Eismix in kg]	Füllmenge Maximum [Eismix in kg]	Stundenleistung Min Max. [Eismix in kg]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Compacta Vario 8	1,5	8,0	10 - 60	9,0 kW / 400 V	60 x 77 x 153
Compacta Vario 10	1,5	10,0	10 - 70	13,0 kW / 400 V	60 x 77 x 153
Compacta Vario 12	1,5	12,0	10 - 80	15,0 kW / 400 V	60 x 77 x 153
Compacta Vario 16	2,5	16,0	16 - 104	16,0 kW / 400 V	60 x 87 x 153





ReadyChef 14/26

Der kleine Bruder der Maestro: eine Speiseeismaschine mit Sonderfunktionen und als Tischgerät

- 32 Programme für Speiseeis und die Konditorei
- Kochfunktion
- Verarbeitung geringer Mengen mit hoher Qualität
- Ideal für die Bäckerei, das Hotel und die Gastronomie
- Edelstahltür
- Optional: Brause zum Reinigen, Crystal-Tür (s. Seite 19)





Modell	Füllmenge Gelato [kg]	Füllmenge Crystal/Granita [kg]	Füllmenge Crème/Joghurt [kg]	Füllmenge Schokolade [kg]	Elektrischer Anschluss	Kühlung	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]	Preis
ReadyChef 14/20	2,0 - 4,0	2,0 - 4,0	1,5 - 4,5	2,0 - 4,5	3 kW / 230 V	Luft	45,5 x 58 x 76,5	16.700 €



4

Eine Speiseeismaschine als Tischgerät zum Kochen und Ausfrieren

- 9 Programme für die Speiseeisproduktion
- Kochfunktion
- Verarbeitung geringer Mengen mit hoher Qualität
- Ideal für kleine Eisdielen oder das Hotel
- Edelstahltür
- Optional: Brause zum Reinigen, Crystal-Tür (s. Seite 19)



Ready 14/20



Modell	Füllmenge Gelato [kg]	Füllmenge Crystal/Granita [kg]	Füllmenge Crème/Joghurt [kg]	Füllmenge Schokolade [kg]	Elektrischer Anschluss	Kühlung	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Ready 14/20	2,0 - 4,0	2,0 - 4,0	1,5 - 4,5	2,0 - 4,5	3 kW / 230 V	Luft	45,5 x 58 x 76,5



Die Tischmaschine für kleinere Mengen

- 5 Automatikprogramme für Speiseeis, Sorbet und Crystal
- Einfache Einstellung der Konsistenz
- Hard-O-Tronic
- Optional: Edelstahltür, Brause zum Reinigen, Crystal-Tür (s. Seite 19)





Modell	Füllmenge Minimum Gelato [kg]	Füllmenge Maximum Gelato [kg]	Stundenproduktion [kg]	Elektrischer Anschluss	Kühlung	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Labo 14/20 XPL-P	2,0	4,0	14 - 20	3 kW / 230 V	Luft	45,5 x 58 x 76,5



13

Die Lösung für Betriebe mit wenig Platz

- Eine Tischmaschine für die Gastronomie
- 2 Automatikprogramme für Speiseeis
- Einfache Einstellung der Konsistenz
- Hard-O-Tronic



Inho XPI_P



Modell	Füllmenge Minimum Gelato [kg]	Füllmenge Maximum Gelato [kg]	Stundenproduktion [kg]	Elektrischer Anschluss	Kühlung	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]	Preis
Labo 6/9 XPL-P	1,0	1,5	6 - 9	1,3 kW / 230 V	Luft	36 x 55 x 74	7.990 €
Labo 8/12 XPL-P	1,5	2,5	8 - 12	2,2 kW / 230 V	Luft	36 x 55 x 74	8.790 €



Prospekt

Dastomaster HI

Das Hochleistungsgerät für und mit hohen Ansprüchen

- 20 Programme für Speiseeis, Soßen, Spezialitäten
- Verschweißtes Tassensystem
- Komplett demontierbares Hahnsystem
- Spülbarer Mixauslass
- Rohmilchverarbeitung möglich
- Umfangreiches Rezeptbuch
- Optional: Luftkühlung, Mix-Transfer-Kit







Modell	Produktions- leistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Pastomaster 60 HE	60	15	60	7,0 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster 60 HE-P	60	15	60	11,2 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster 120 HE	120	30	120	11,2 kW / 400 V	65 x 86 x 103





Der bewährte Pasteurisierer für das Eiscafé

- Ideales Preis-Leistungsmodell
- Patentiertes Pumpensystem mit Vase
- Heizvorgang nur in der Vase (siehe Grafik)
- 4 Programmzyklen für das automatische Pasteurisieren
- Einfache, schnelle und übersichtliche Bedienung
- Modell 120 XPL-P mit 3 Kühlzonen zur Energieeinsparung









Modell	Produktions- leistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindig- keitsstufen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Pastomaster 60 XPL-P	60	15	60	5	7,0 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster 120 XPL-P	120	30	120	7	11,2 kW / 400 V	65 x 86 x 103



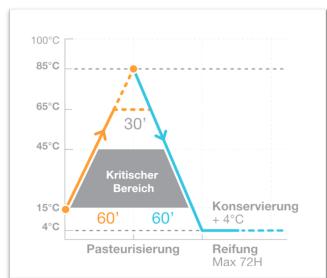
astomaster



astomaster 180 RT

180 Liter Fassungsvermögen mit geringem Platzbedarf

- Das Modell für die große Produktion
- Diverse Programmzyklen für das automatische Pasteurisieren
- 5 Programme frei programmierbar
- 2 Patentierte Pumpensysteme mit Vase
- 3 Kühlungsbereiche für energetisches Arbeiten
- Einfache, schnelle und übersichtliche Bedienung



100°C		
85°C		-
65°C		
45°C	\	
Kritische Bereich		
15°C 60'	Konservier + 4°C	ung
4°C	+40	-
Pasteurisie	rung Reifung Max 72H	

<u>CARPIGIÀNI</u>	Ein Pasteurisierungszyklu	s				
Modell	Produktions- leistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindig- keitsstufen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Pastomaster 180 RTL	180	30	180	8 + 5	17,5 kW / 400 V	75 x 106 x 119







Das variable Reifungsgerät zur kostengünstigen Aufrüstung

- Voll elektronische Programmzyklen
- Schaufelrührwerk
- LCD-Bedienerdisplay
- Luftgekühlt
- 230 Volt



CARPIGIANI

Modell	Produktions- leistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindig- keitsstufen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Age 60 XPL-P	60	20	60	2	1,1 kW / 230 V	39 x 85 x 103
Age 60+60 XPL-P	60 + 60	2 x 20	2 x 60	2	1,7 kW / 230 V	70 x 85 x 103





Die optionale Portioniertür Crystal zum einfachen Befüllen von Take-away-Behältern und Formen für Kuchen mit Gelato Crystal.

Komfort

Sie können Ihre eigenen Rezepte behalten oder neue Rezepte erstellen. Die Portioniertür ist mit den folgenden Modellen kompatibel, die das Crystal-Programm unterstützen: Serien Labotronic HE & Maestro HE, Labo XPL-P, Ready & ReadyChef.

Leistung

Das ideale System zum Befüllen von Take-away-Behältern und Kuchenformen mit Eiscreme und Sorbets mit hohem Aufschlag. Dank des vorinstallierten Crystal-Programms der o.g. Maschinenmodellen ist eine einfache Handhabung realisierbar.

Einsparung

Ergänzen Sie Ihr Geschäft mit Produkten ideal zum Mitnehmen oder zum Ausliefern nach Hause. Sparen Sie Zeit durch schnelles Füllen von Kuchenformen, Monoportionen und Eiscremegläsern. Die Portioniertür ist ein optionales Zubehör, das zusammen mit der Maschine oder später als Ersatzteil bestellt werden kann.

Hygiene

Die Tür kann zur vollständigen Reinigung komplett zerlegt werden. Die Portioniertür sollte nur bei Gefrierzyklen verwendet werden.















Beispiel einer Abfüllung



Zubehör	Preis
Portionierertür Crystal	2.720 €
Portionierertür Crystal Sonderpreis beim Kauf einer Neumaschine	2.180 €

Das Modul-System zur Herstellung und statischen Konservierung Ihres frischen Speiseeises vor den Augen Ihrer Kunden.

Synthesis 2 ist das Modular-System, das Ihren Anforderungen vollkommen gerecht wird: Jedes Modul besteht aus zwei Zylindern, die vollkommen voneinander unabhängig sind, so dass gleichzeitig Eis mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen hergestellt werden kann. An jedem Zylinder können die beste Konsistenz und Konservierungstemperatur für die jeweilige Eissorte eingestellt werden.

- Nur 3 Schritte reichen, um ein köstliches, handwerkliches Speiseeis zu erhalten
- Statische Konservierung
- Hard-O-Tronic®
- Voneinander unabhängige Kühlsysteme und Benutzeroberflächen
- Rührwerk
- Synthesis 2 ist in zwei verschiedenen Ausführungen verfügbar: horizontal und vertikal, um die unterschiedlichsten Raumanforderungen zu erfüllen.
- Modularität
- Fortschrittlich ausgelegte Nachfüllung







Modell	Zylinderkapazität Minimum [Eismix in kg]	Zylinderkapazität Maximum [Eismix in kg]	Gewicht [kg]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Synthesis 2 Vertikal	1,5	2,5	180	2,5 kW / 230 V	45 x 88 x 100
Synthesis 2 Horizontal	1,5	2,5	196	2,5 kW / 230 V	75 x 65 x 100









- Edelstahlkorpus
- Heißgasabtauung
- Umluftkühlung mit 2 Ventilatoren
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Edelstahlstandfüße
- Tropenaggregat bis 43 °C
- 70 mm starke Isolierung
- Türrahmenheizung
- 750 Liter Inhalt
- Inklusive 5 Roste und Schienen
- Türanschlag rechts oder links
- Belegung pro Rost (74 x 56 cm):6 Standard-Eisschalen oder 4 Berg-Eisschalen

Optional:

Je weiteres Rost mit Schienenpaar 4 Rollen









Modell	Tempera- tur [°C]	Maximale Roste	Max. passende Stand. Schalen bei 8 Rosten	Inhalt	Elektrischer Anschluss	Interne Abmessungen ohne Halterung B x T x H [cm]	Abmessungen außen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
DELICE ARG 30	-10/-22	8	54	750 Liter	230 V	56 x 74 x 143,5	78 x 90 x 211	2.690 €	88,23 €



- Heißgasabtauung
- Umluftkühlung mit 2 Ventilatoren
- Rollen und Standfüße
- Elektronische Steuerung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Inklusive 7 Roste
- Belegung pro Rost:

6 Standard-Eisschalen bzw. 4 Berg-Eisschalen

Kapazität an Schaler	<u>n:</u>	
36 x 16,5 x 12 cm	5 L	48 Stück
36 x 16,5 x 15 cm	7 L	36 Stück
36 x 16,5 x 18 cm	9 L	24 Stück
36 x 25 x 8 cm	5 L	32 Stück
36 x 25 x 12 cm	7 L	28 Stück
36 x 25 x 15 cm	9 L	20 Stück



5010 NFN/S



Modell	Temperatur [°C]	Inklusive Roste	Max. passende Stand. Schalen (36 x 16,5 x 12 cm)	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
5010 NFN/S	-5/-30	7	48	230 V	67 x 89 x 196	2.490 €	88,89 €

- Heißgasabtauung
- Umluftkühlung
- Rollen und Standfüße
- Elektronische Steuerung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Inklusive 7 Roste
- Belegung pro Rost:
- 8 Standard-Eisschalen oder 4 Berg-Eisschalen

Kapazität an Schaler	<u>1:</u>	
36 x 16,5 x 12 cm	5 L	64 Stück
36 x 16,5 x 15 cm	7 L	48 Stück
36 x 16,5 x 18 cm	9 L	40 Stück
36 x 25 x 8 cm	5 L	32 Stück
36 x 25 x 12 cm	7 L	28 Stück
36 x 25 x 15 cm	9 L	20 Stück







Modell	Temperatur [°C]	Inklusive Roste	Max. passende Stand. Schalen (36 x 16,5 x 12 cm)	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
5020 NFN/S	-5/-30	7	64	230 V	82,5 x 89 x 196	2.880 €	94,46 €

- Edelstahlkorpus
- Automatische Abtauung
- Umluftkühlung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung
- Serienmäßig mit Beleuchtung innen
- Höhenverstellbare Edelstahlstandfüße
- 70 mm starke Isolierung
- 700 Liter Inhalt
- Inklusive 3 höhenverstellbare Roste

Optional:

Je weiteres Rost mit Schienenpaar 45,- € 4 Rollen 110,- €



ühlschrank XFN



Modell	Temperatur [°C]	Inklusive Roste	Inhalt [Liter]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
XFN /70	+2/+8	3	700	230 V	75 x 82 x 205	1.950 €	69,61 €



- Kompaktgerät; passt auf eine Speiseeismaschine
- Edelstahlkorpus
- Umluftkühlung
- Heißgasabtauung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Füße
- Inklusive 1 Rost

BCB/01

- Untertischgerät
- Edelstahlkorpus
- Umluftkühlung
- Heißgasabtauung
- Elektronische Steuerung
- Inklusive 1 Rost



BCB/03



Modell	Temperatur; abhängig von der Umgebungs- temperatur [°C]	Max. passende Eisschalen (36 x 16,5 x max. 18 cm)	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen, außen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
BCB/01	-35 bis -40	2	Luft	0,73 kW / 230 V	60 x 60 x 39	1.990 €	71,04 €
BCB/03	-35 bis -40	2	Luft	0,97 kW / 230 V	65 x 67 x 67	2.420 €	86,39 €



Serie BC

- Standgeräte
- Edelstahlkorpus
- Umluftkühlung
- Heißgasabtauung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Füße
- Roste inklusive:

BCB/05: 1 Stück BCB/10 P: 2 Stück BCB/15: 3 Stück







Serie BCB

Modell	Temperatur; abhängig von der Umgebungs- temperatur [°C]	Max. passende Eisschalen (36 x 16,5 x 12 cm)	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Interne Abmessungen ohne Halterung B x T x H [cm]	Abmessungen außen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
BCB/05	-35	6	Luft	1,18 kW / 230 V	67 x 41 x 35	80 x 70 x 90	2.800 €	91,00 €
BCB/10 P	-35 bis -40	15	Luft	2,0 kW / 400 V	67 x 42,5 x 78	80 x 78 x 170	6.400 €	205,44 €
BCB/15	-40	21	Wasser	2,7 kW / 400 V	67 x 42,5 x 108	80 x 78 x 200	7.250 €	232,72 €



* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 60 ff.

Er zerkleinert, homogenisiert und emulgiert. Er ist im Eislabor sehr nützlich für die Zubereitung der Mixe. Dadurch erhalten Sie neben der Arbeitserleichterung und Zeitersparnis einen höheren Luftaufschlag. Er besteht aus einem stabilen vertikalen Korpus für den Tisch, auf welchem der Arm für den Motorenträger befestigt ist. Gearbeitet wird mit einem leistungsstarken Motor mit variabler, einstellbarer Geschwindigkeit. Manuell kann der Maschinenkopf in schwingende Bewegung gebracht werden und erzielt so ein optimales Ergebnis.

- Automatische Rotation
- Kopf manuell hoch/runter zu bewegen, feststellbar
- Stab-/Verschlusssystem aus Edelstahl
- Drehzahl über die Tastatur wählbar
- Abnehmbarer Mixstab
- Inklusive 2 Rührstäben: Emulgator für Cremes und Emulgator für Früchte



Emulgator für Cremes



Emulgator für Früchte



Standmixer

CASAGRANDE

Modell	Umdrehungen Motor/Minute	Füllmenge pro Zyklus Min./Max.	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
Micronizer	5.000 - 11.000	3 - 15 Liter	750 W / 230 V	44 x 50 x 77-114	3.570 €	117,10 €



Heavy 450 VF

- Dauerlauf mit Feststelltaste
- 43 cm Mixstab, abnehmbar
- 450 Watt Leistung, 230 V



Heavy 450 VV

- 9 Geschwindigkeitsstufen
- Dauerlauf mit Feststelltaste
- 43 cm Mixstab, abnehmbar
- Doppelrührbesen, abnehmbar
- 450 Watt Leistung, 230 V





Stabmixer

Edelstahl Vorratsbehälter 110 Liter

- EdelstahlkorpusB x T x H: 37 x 62 x 71 cm
- Edelstahldeckel
- Deckel von beiden Seiten zu öffnen
- 4 Rollen
- Inkl. Kunststoffschaufel



Edelstahl Vorratsbehälter 130 Liter

- Edelstahlkorpus
- B x T x H: 41 x 65,5 x 71 cm
- Edelstahldeckel
- Deckel von beiden Seiten zu öffnen
- 4 Rollen
- Inkl. Kunststoffschaufel



330 €

349 €

Kunststoffeimer 15 Liter

- Skala in 1-Liter Schritten
- Henkel
- Verstärkter Handgriff
- Ausgussnase



13,40 €

Edelstahleimer 12 Liter

- Robuste AusführungSkala in 1-Liter Schritten
- Henkel



58,90 €

Messbecher 5 Liter

- Kunststoff
- Stabile Ausführung Detaillierte Skala
- Ausgussnase



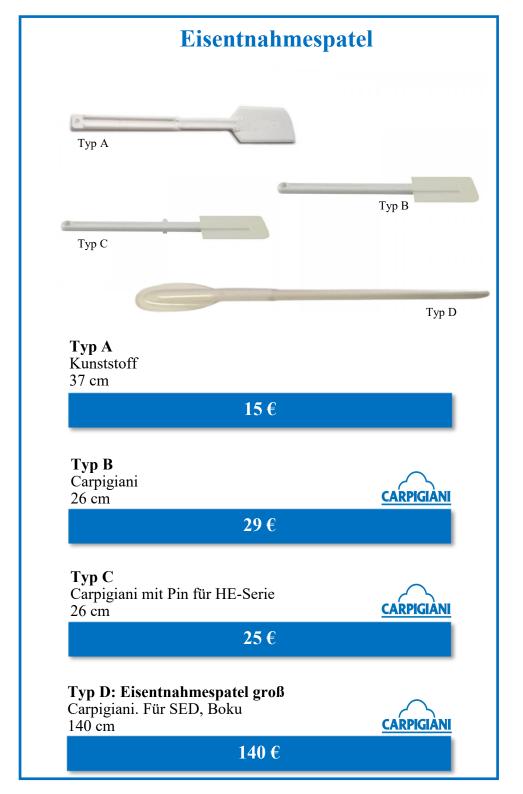
9,90 €

Eimer

Digitale Tischwaage

- Wägebereich: bis 30 kg
- Unterteilung: 1 g
- 25 mm LCD-Zifferhöhe
- 230 V Netzteil und interner Akku
- Tara-Taste (Zero)
- Beleuchtetes Display
- Brückenplatte aus Edelstahl (spülmaschinengeeignet)
- Wasserpunkt zur Ausrichtung
- Höhenverstellbare Füße
- B x T x H: $27 \times 31.5 \times 13.5 \text{ cm}$





& Spatel

Waage

Desinfektionsreiniger Mussana Microclean

- 1 Liter Flasche inkl. Dosiereinrichtung
- Reinigt und desinfiziert nach DIN 10507
- Sichere Durchlaufreinigung
- Geringe Schaumentwicklung
- Hohe Reinigungskraft
- Schnell wirksam





9,33 €

Lebensmittelfett Carpilube

- Für alle Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung
- 113 g Tube
- NSF-H1 Zertifizierung
- Geeignet u.a. für:
 Sahnemaschinen
 Speiseeismaschinen
 Pasteurisierer
 Softeismaschinen





8,15 €

Reinigungsbürsten Versch. Größen



Set Nr. 1

2 Stck. für Sahnemaschinen

Nr. 108 & 120

10€

Set Nr. 2

2 Stck. für Speiseeismaschinen

Nr. 108 & 115

8€

Set Nr. 3

3 Stck. für Pasteurisierer Nr. 120, 140 & 123 (lang)

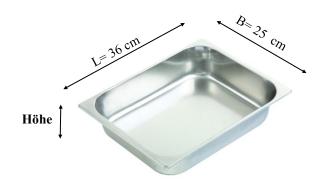
19€

Reinigung

Standard-Schale L= 36 cm B= 16,5 cm

Bergeis-Schale L= 36 cm B= 25 cm





Abmessungen (L x B)	Höhe	Preis, je
36 x 16,5 cm	8 cm	10,95 €
36 x 16,5 cm	12 cm	11,95 €
36 x 16,5 cm	15 cm	16,60 €
36 x 16,5 cm	18 cm	18,20 €

Abmessungen (L x B)	Höhe	Preis, je
36 x 25 cm	8 cm	12,60 €
36 x 25 cm	12 cm	16,30 €
36 x 25 cm	15 cm	19,90 €

33cm Eisschalen

Eisschale L= 33 cm B= 16,5 cm

Eisschale L= 33 cm B= 25 cm





Abmessungen (L x B)	Höhe	Preis, je
33 x 16,5 cm	12 cm	14,80 €
33 x 16,5 cm	15 cm	16,40 €

Abmessungen (L x B)	Höhe	Preis, je
33 x 25 cm	8 cm	12,95 €
33 x 25 cm	12 cm	22,95 €
33 x 25 cm	15 cm	25,90 €







Wir bieten Ihnen nicht nur Carpigiani Maschinen in einer hervorragenden Qualität, sondern halten auch die passenden Carpigiani Ersatzteile für Sie bereit. Speiseeismaschinen sind in der Gastronomie permanent in Betrieb und deshalb bieten wir Carpigiani Ersatzteile nicht nur in idealer Qualität, sondern bauen auf eine effiziente Lagerung, durch die es uns möglich ist, Ihnen schnellstmöglich zu helfen. Um Ihnen auch vor Ort eine schnelle Lösung präsentieren zu können, führen unsere Techniker einen Großteil der wichtigsten Carpigiani Ersatzteile in ihren Servicewagen mit. So können kleinere Defekte in der Regel direkt vor Ort behoben werden.

Bei uns im Lager sind über 10.000 Carpigiani Ersatzteile verfügbar. Sie können diese Teile entweder persönlich bei uns abholen oder sich dazu entscheiden, diese per Telefon oder über unser Online Angebot auf www.heica.shop zu bestellen und liefern zu lassen.

Unser Ziel ist es, Ihnen so schnell wie möglich mit den passenden Ersatzteilen zu helfen. Wir arbeiten mit einem zuverlässigen Paketdienstleister zusammen und können dadurch die Ersatzteile innerhalb weniger Werktagen zur angegebenen Adresse versenden.

Ersatzteilauswahl im Online-Shop

Ein kleiner Auszug durch unser Ersatzteilsortiment







































Sie suchen für Ihr Eiscafé eine gebrauchte Maschine, die Ihnen ein Höchstmaß an Arbeitssicherheit bietet? Dann sind Sie bei uns richtig. Als Vertragshändler von Carpigiani bieten wir Ihnen neben zahlreichen neuen Modellen auch eine Vielzahl von Gebrauchtmaschinen. Jede gebrauchte Maschine, die von uns angeboten wird, wird von unserem Team auf Herz und Nieren geprüft und entsprechend überarbeitet.

Alle Komponenten werden zerlegt, gereinigt und von einem Techniker montiert. Dadurch garantieren wir bei jeder unserer gebrauchten Maschine eine einwandfreie Funktionsweise. Unsere geschulten Techniker sowie die eingebauten originalen Ersatzteile garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität.

Verlassen Sie sich bei uns auf faire Preise. Dabei können Sie gebrauchte Maschinen bei uns mit einem Jahr Garantie erwerben.

TIP: Auch Gebrauchte können über eine Leasinggesellschaft finanziert werden!

So wird fachmännisch gearbeitet:











Alle verfügbaren Maschinen und Geräte mit allen Informationen, Fotos und Preisen finden Sie auf:

www.heica.de/gebraucht



Die von Ihnen gesuchte Maschine ist nicht dabei?

-KEIN PROBLEM-

Bitte kontaktieren Sie uns. Wir sind meist in der Lage Ihnen innerhalb von 6-8 Wochen das richtige Modell zu besorgen.

Im Carpigiani-Werk in Bologna können wir generalüberholte Maschinen mit Garantie ordern.

Seitenteile in Technic-Ausführung (siehe Foto).

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat.

Umluftkühlung.

Automatische Abtauung.

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat.

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Auflagefläche.

LED-Beleuchtung, Nachtabdeckung mit Rollo.

Zusätzliche Informationen:

Bis zu einer max. Schalentiefe von 15 cm. Kanalisierung möglich.



Ab 7.800 EUR



Modell	Kapazität an Standard-Schalen	Kapazität an Bergeis-Schalen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
NEW KATE G6	12	8	1,55 kW / 400 V	119,2 x 107,4 x 120
NEW KATE G9	18	12	1,75 kW / 400 V	169,2 x 107,4x 120
NEW KATE G12	24	16	2,16 kW / 400 V	219,2 x 107,4 x 120





Farbe der Verkleidung:

Front- und Seitenpaneele frei wählbar nach RAL-Tabelle. Seitenteile in Technic-Ausführung (glatt).

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat.

Umluftkühlung mit doppeltem Verdampfer.

Automatische Abtauung mittels Heißgas.

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat.

Glasaufbau:

50 cm Auflagefläche. LED-Beleuchtung. Wahlweise Plexiglas-Schiebescheiben/Nachtrollo. In 2 Glashöhen erhältlich.

Zusätzliche Modelle/Varianten:

Kuchenvitrine. Pralinenvitrine.

Eckvitrine. Speiseeis mit Reservefach.

Kurvenmodelle.



K1724



Modell	Kapazität an Standard-Schalen	Kapazität an Bergeis-Schalen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
KT24 G6	12	8	1,55 kW / 400 V	113,0 x 114,8 x 116/136
KT24 G9	18	12	2,30 kW / 400 V	165,5 x 114,8 x 116/136
KT24 G12	24	16	2,90 kW / 400 V	218,0 x 114,8 x 116/136





Farbe der Verkleidung: Front- und Seitenpaneele frei wählbar nach RAL-Tabelle.

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat.

Umluftkühlung mit doppeltem Verdampfer.

Automatische Abtauung mittels Heißgas.

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat.

Glasaufbau:

Gebogene Frontscheibe. LED-Beleuchtung.

Nachtabdeckung durch Rollo.

In 2 Glashöhen erhältlich.

Zusätzliche Modelle/Varianten:

Kuchenvitrine. Pralinenvitrine.

Eckvitrine. Speiseeis mit Reservefach.

Kurvenmodelle.





Modell	Kapazität an Standard-Schalen	Kapazität an Bergeis-Schalen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
Koreia G6	12	8	1,37 kW / 400 V	109,4 x 111,4 x 133,8/146,4
Koreia G9	18	12	2,47 kW / 400 V	161,9 x 111,4 x 133,8/146,4
Koreia G12	24	16	2,68 kW / 400 V	214,4 x 111,4 x 133,8/146,4





Verkleidung:

Front- und Seitenpaneele frei wählbar nach RAL-Tabelle. Grundgerüst in RAL 7003 (grau).

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat. Umluftkühlung. Automatische Abtauung.

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat.

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Glasauflagefläche. LED-Beleuchtung, Nachtrollo.

Zusätzliche Informationen:

Kanalisierung möglich.

Eckelemente als Kombination Eis/Kuchen.

Verschiedene Temperaturbereiche.





Modell	Kapazität an Standard-Schalen	Kapazität an Bergeis-Schalen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
NINE PLUS G6	12	8	1,7 kW / 400 V	110,9 x 88 x 120
NINE PLUS G9	18	12	2,2 kW / 400 V	163,4 x 88 x 120
NINE PLUS G12	24	16	2,9 kW / 400 V	215,9 x 88 x 120





Front- und Seitenpaneele frei wählbar nach RAL-Tabelle.

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat. Umluftkühlung mit doppeltem Verdampfer. Automatische Abtauung mittels Heißgas.

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat.

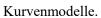
Glasaufbau:

Hochgezogene Frontscheibe in 2 Höhen. LED-Beleuchtung.

Nachtabdeckung durch Rollo.

Zusätzliche Modelle/Varianten:

Kuchenvitrine. Pralinenvitrine. Eckvitrine. Speiseeis mit Reservefach.







Modell	Kapazität an Standard-Schalen	Kapazität an Bergeis-Schalen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
365 G6	12	8	1,55 kW / 400 V	105,0 x 120,5 x 125/140
365 G9	18	12	2,93 kW / 400 V	157,5 x 120,5 x 125/140
365 G12	24	16	2,90 kW / 400 V	210,0 x 120,5 x 125/140



Prospekt

Farbe der Verkleidung:

Front- und Seitenpaneele frei wählbar nach RAL-Tabelle.

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat.

Umluftkühlung.

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat.

Glasaufbau:

Eckglas.

LED-Beleuchtung.

Modelle für:

Speiseeis, Kuchen, Pralinen Trocken/ungekühlt







Modell: 750 Maetro

- Einbauelement oder allein stehend
- Arbeitsfläche aus Edelstahl
- Seitenteile und Front nach RAL-Tabelle oder mit Design
- Anti-Rotations-System der Carapine (Behälter)
- Eingebautes Aggregat, luftgekühlt
- Wahlweise in Umluft oder mit Kühlsole
- Spuckschutz aus Glas

6 Sorten ab 7.300 EUR

Front- und Seitenpaneele aus Edelstahl

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat Umluftkühlung

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat -16/-22 Grad Celsius

Glasaufbau:

Beheizte Scheibe LED-Beleuchtung

Zusätzliche Informationen:

Bis zu einer max. Schalentiefe von 12 cm Platz für 3 Standard-Eisschalen Von ORION vertrieben

Optional: Einlegekragen für 33cm Eisschalen



Tisch-Eisvitrinen

Modell	Kapazität an Standard-Schalen	Kapazität an Bergeis-Schalen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis
G3	3	2	500 W, 230 V	67,2 x 74,3 x 32 (78,1)	2.400 €

Portioniererdusche Unlimited Silver

- Portioniererdusche mit Rückflussverhinderer
- Edelstahlschale und Edelstahl-Blende
- Anbauversion
- Überlaufrohr
- Portioniererabtropfbügel
- Gummilippe
- Siebteller
- Zur Anbringung an Vitrinen o.ä.
- B x T x H: 26.9 x 11,1 x 11,5 cm



Portioniererdusche einzeln

- Portioniererdusche mit Rückflussverhinderer
- Bausatzversion
- Höhe: ca. 22,5 cm



Portionierer ST

- Edelstahl mit Nylon-Griff
- Farbe je nach Verfügbarkeit: rot/blau
 In den Größen: 30, 36, 40



Portionierer HW

- Edelstahl mit Nylon-Griff
- Hochwertige Ausführung
- Schonendes Handling
- Geeignet für Rechts- und Linkshänder Farbe: braun
- In den Größen: 36, 40, 45





Eisspatel DELUXE

- Spatola zum Dekorieren und Portionieren bzw. Spateln
- 26 cm lang Farben je nach Verfügbarkeit



Plexiglas

- Schiebetür
- Stabile interne Halterung der Eishörnchen
- Ø x H: 32 x 65 cm



- Komplette Edelstahlverarbeitung
- Herausnehmbarer Edelstahlbehälter
- Bis zur Ausgabe gekühlt
- Reinigungsautomatik mittels Durchspülverfahren
- 4 vorprogrammierte Grammzahlen zu circa 18, 30, 40 und 60 Gramm
- Manuelle Portionierung & Dauerlauftaste
- Variable Lufteinstellung













Modell	Kapazität [L]	Reinigungsautomatik	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à	
Pony	2	ja	23 x 39 x 44	230 V	1.940 €	69,26 €
Boy	4	ja	27 x 47 x 44	230 V	2.180 €	77,83 €
Lady	6	ja	27 x 47 x 51	230 V	2.420 €	86,39 €
Duo 6+6	6+6	ja	Ø x Höhe: 43 x 57	230 V	3.240 €	106,27 €
Mobil 12 V	4	nein	27 x 47 x 44	12 V/88 Ah	2.580 €	84,62 €









9,33 €















- Leistungsstark durch externes, ölfreies Aggregat
- Betrieb durch regelbare Druckluft
- Automatischer Betrieb bei Einrasten des Einsatzes
- Einfache Reinigung aller produktberührenden Teile; demontierbar und spülmaschinenfest

Lieferumfang:

- Eispresse Gelatissima Elegance mit Standfuß und weißem Kopf
- Abtropfgitter
- Formgeber Spaghetti
- Ölfreies Druckluftaggregat
- 6 m Druckschlauch
- Handbuch

Optional	<u>[</u> :
	_

Weitere Einsatzformen: 80 € Lasagne, Spargel, Tagliatelle, Currywurst

Ölloser Luftkompressor, einzeln 817€

1.250 €

Standpresse einzeln Inkl. Spaghettieinsatz und 6 m Schlauch



CASAGRANDE

Modell	Anschluss am Aggregat Standpresse Außenmaße B x T x H [cm]		Aggregat Außenmaße B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
Gelatissima Elegance	230 V	31 x 18 x 66,1	33 x 30 x h 35	2.065 €	73,72 €



Spaghettipresse T76 Handpresse

- Standpresse
- Abnehmbarer Einsatz
- Inkl. 1 Spaghettieinsatz
- B x T x H: 16 x 19 x 50 cm
- Weiterer Einsatz: 46 €



Shaker T2

- Standgerät
- Ein/Ausschalter
- Autom. Anlauf beim Einhängen des Bechers
- 200 Watt Leistung
- 230 V
- B x T x H: 16 x 19 x 49 cm
- Inkl. 1 Edelstahlbecher, 500 ml





199 €

Shaker T22

- Standgerät
- Ein/Ausschalter
- Autom. Anlauf beim Einhängen des Bechers
- 200 + 200 Watt Leistung
- 230 V
 - B x T x H: 26 x 19 x 49 cm
- Inkl. 2 Edelstahlbecher, 500 ml





330 €

- Korpus aus rostfreiem Edelstahl
- 2 untere und 2 obere Spülarme aus rostfreiem Edelstahl
- Klarspüldosierung mittels eingebauter Pumpe
- Inkl. eingebautem Enthärter zur Regenerierung
- 4 verschiedene Spülzyklen
- Sanfter Start der Waschpumpe
- 2 Stahlkörbe sowie Besteck- und Tellereinsatz

• Spülungstemperatur: 50 - 60 °C

• Nachspültemperatur: 80 - 90 °C

Optional:

Spülmittelpumpe 120 €









Modell	Korbgröße [cm]	Nutzhöhe [cm]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
CE 46	40 x 40	28	3,06 kW / 230 V	46 x 52,5 x 67,5	1.990 €	71,04 €



- Energiesparendes, doppelwandiges Gehäuse
- Serienmäßig mit Abwasserpumpe
- Korpus aus rostfreiem Edelstahl
- 2 untere und 2 obere Spülarme aus rostfreiem Edelstahl
- Klarspüldosierung mittels eingebauter Pumpe
- Inkl. eingebautem Enthärter zur Regenerierung
- 4 verschiedene Spülzyklen
- Sanfter Start der Waschpumpe
- 3 Vollkunststoffkörbe sowie Besteck- und Tellereinsatz

Spülungstemperatur: 50 - 60 °C

Nachspültemperatur: 80 - 90 °C

Optional:

120€ Spülmittelpumpe



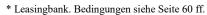














(A) Prospekt

- Schmale Baureihe mit nur 60 cm Breite
- 4 programmierbare Tasten pro Gruppe
- 1x Edelstahl Heißwasserdüse
- 1x Edelstahl Teewasserentnahme
- Große Tassenerhitzerfläche
- Luftgekühlte, einstellbare Druckerhöhungspumpe
- Doppel-Skalen Manometer
- Dampfkessel aus Kupfer









Modell	Gruppen	Elektrischer Anschluss	Kesselgröße	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
Compacta 2	2	2,85 kW / 230 V	6,5 Liter	60 x 61,5 x 48	2.900 €	95,12 €



Kaffeemühle M80 A

- Automatisches Nachmahlen mit Vorrat
- Hand-Tamper an der Maschine
- Korpus: schwarz
- Vorratsbehälter: 1200 g
- 230 V
- 420 W
- B x T x H: $17.5 \times 29 \times 56 \text{ cm}$





440 €

Kaffeemühle M 80 E Electronico

- Frisches Mahlen auf Knopfdruck
- 3 programmierbare Portioniertasten
- Beleuchtetes Display
- Korpus: schwarz
- Vorratsbehälter: 1200 g
- 230 V420 W
- B x T x H: 17,5 x 29 x 56 cm





480 €

Entkalkerpatrone als Set BRITA Heißwasser

Patrone Purity C 150 Starterset:

- Kopfarmatur
- Rückflussverhinderer
- Entkalkungsgrad/Verschnitt einstellbar
- Einfacher Austausch





PulyCaff Reiniger

- Für jede Siebträgermaschine geeignet
- Zum Reinigen der Gruppen
- 900 g Dose
- Tägliche Reinigung empfohlen





9,90 €

Kaffeebohnen CINQUE STELLE

- In Sizilien geröstete und gemischte Kaffeebohnen
- 1000g Packung
- Vakuumverpackt
- Mit Frischeventil





14 € + 7% MwSt.

Sud-Schubladen

Classic M

- Komplett aus Edelstahl
- Inkl. abnehmbarer Klopfrolle
- B x T x H: 27 x 30 x 9 cm



80 €

Exclusiv M

- Komplett aus Edelstahl
- Gummifüße und Griff
- Inkl. abnehmbarer Klopfrolle
- B x T x H: 32 x 45 x 11 cm



120 €

Tamper & Zubehör

Tamperstation

- Edelstahl/schwarz
- Abstellplatz für Hand-Tamper (58er) B x T x H: 12 x 18 x 8 cm



56 €

Handtamper Classic

Größe 58



25 €

Handtamper Tecnic

- Größe 58
- Gleich bleibender Druck (einstellbar)



68 €

Aufschäumkännchen

- Edelstahl
- Sehr robuste Ausführung
- Mit Henkel und Ausgussnase
- 1400 ml



19 €





Damit sich die Gäste in Ihrem Eiscafé rundum wohlfühlen, kommt es vor allem auf zwei Dinge an. Zum Einen auf eine geschmackvolle und gemütliche Einrichtung und zum Anderen auf ein ausgezeichnetes Speiseeis. Neben herausragenden Maschinen und Geräten für das Eislabor bieten wir Ihnen eine Eiscafé-Einrichtung nach Ihrem Geschmack. Wir realisieren für Sie ausgezeichnete Designs, die von klassisch über modern bis hin zu außergewöhnlich reichen. Dabei verarbeiten wir für Ihre Eiscafé-Einrichtung verschiedene Materialien. Unser Angebot reicht von Holz über Edelstahl bis hin zu Granit und Marmor. Die von uns entwickelten Designs sind auf Ihre Wünsche zugeschnitten. Mal schlicht und mal farbenfroh, aber immer dezent und stilvoll gehalten.

Zugleich sind sie dezent und zeigen sich ansprechend stilvoll. Dabei finden wir für jedes Café die richtige Eiscafé-Einrichtung – gleich ob es sich um ein kleines, ein mittleres oder ein großes Geschäft handelt. Ihre Eiscafé-Einrichtung wird von uns umfassend und individuell geplant. Hierfür bieten wir Ihnen eine kostenlose Vorabbesprechung, bei der wir uns mit Ihren Wünschen und Vorstellungen auseinandersetzen. Sie erhalten von uns für Ihre Eiscafé-Einrichtung ein unverbindliches Angebot. Um die Planung nochmals zu verdeutlichen und festzuhalten, bekommen Sie von uns eine 3D-Skizze.

5

Wir bieten Ihnen eine große Palette an Möglichkeiten:

- Klassisch, modern oder außergewöhnlich
- Maßanfertigung oder Modulbauweise
- Holz, Edelstahl, Granit oder Marmor
- Schlicht, farbenfroh oder dezent
- Klein, mittel oder groß











Projekte 2022

- Sie sind auf Wachstumskurs?
- Sie wünschen längere Zahlungsziele?
- Sie haben mit Preiserhöhungen auf der Beschaffungsebene zu kämpfen?
- Oder müssen sensible Zahlungszeitpunkte einhalten?
- Ihr Liquiditätsspielraum verringert sich?
- Sie benötigen zusätzliche finanzielle Mittel?





Die Lösung:

Überlassen Sie die Finanzierung einem unserer Finanzierungspartner mit dem größten Fach-Know-How:

der abcfinance GmbH oder der ALBIS Leasing in Zusammenarbeit mit der Fa. Heider & Caracciola GmbH & Co. KG

- → Leasingraten mit Wunschlaufzeit als Vollamortisation oder
- → Leasingraten mit Wunschlaufzeit als Mietkauf









Auftrag zur Erteilung einer

BANKAUSKUNFT/EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG

nach dem Bundesdatenschutzgesetz und zur Einholung einer SCHUFA-Auskunft

KLÄRUNG ABCFINANC
Per Mail an: info@heica.de ODER
online ausfüllen

und den Steuerberater		8	Telefon Zuständiger Kundenbetreuer	zur Übersendung von Jahresabschlüssen, betriebswirtschaftlicher Auswertungen (BWAs), Vermögenseufstellungen, Steuererklätungen u. a. an den Ansthannen Gmhul sowie dieser iher den Geschäftscherieb und die wirt.	de abdinance Gribbt, sowne disser des descriatisserries und schaftlichen Verhältnisse Auskunft zu geben. Die abdinance Gribbt wird hiermit beauftradt. Auskünfte üt	Leasingnehmer/Mieter/Mietkäufer und/oderdessen Geschäffstührer ei sowie personenbezogene Daten zu spielchern und an Dritte – insbieso	die SCHUFA (Schutzgemeinschaft für allgemeine Kredtsicherung) zu übermitten. Der folgende Text der SCHUFA/klausel ist mir bekannt:	ich willige ein, dass die abcfinance GmbH der SCHUFA Hold Korneranweg 5, 65201 Wiebpach Daten über die Beantrag	Latinatine (III.) Journal Leasningheimer/mierkauter, our Miek, Miek Latinater, Latizati, Ratenbeginn) und vereinbai mäte Abwicklung (z. B. vorzeitice Vertragsbendigung. Latizativeriä	dieser Geschäftsverbindung übermittelt. Unabhängig davon wird die abdimance GmbH der SCHUFA auch Danich hestelbarden fällichen Fordenmenn ihemitteln Dies	dem Bundesdaterschutzgesetz (§ 28a Absatz 1 Satz 1) zulässig, wern ich die geschuldete Leistung trotz Fälligkeit nicht erbracht habe, die Übermittung zur Wahrung berechtigter interessen der abdinance GmbH oder Dritter erforderlich	ist und - die Forderung vollstreckbar ist oder ich die Forderung ausdrücklich anerkanm	nabe oder ich nach Eintritt der Fälligkeit der Forderung mindestens zweimal schriftlich gemahrt worden bin die absfinanse GmbH mich recht als jedoch frithe.	geneam worder bit, die abelieren men eutsche gegeneam worden bei der ersten Manne die die bevorstehende Übermitti. mindestens 4 Wochen unterrichtet hat und ich die Forderung nicht is	habe oder - das der Forderung zugrunde liegende Vertragsverhältnis aufgn	Zahlungsrückständen von der abcfinance GmbH fristko gekündigt werden kann und die abcfinance GmbH mich über die bevorstehende Übermittlung	unentante nat. Dariber hinaus wird die abdinance GmbH der SCHUFA auch Dar Sonstines nichtvertragsnemäßes Verhalten (7 B. betriingehes Verhalten (7 B. betriingeh	Substitutes and a substitute of the substitute o	abofinance graph oder Dritter erforderlich ist und kein Grund zu der Abesteht, dass das schutzkrüdige hteresse des Betrofferen an dem Au	der Übermittung überwiegt. Insoweit befreie ich die abofinance GmbH zugleich vi	Verschwiegenheitspillicht. Die SCHUFA speichert und nutzt die erhaltenen Daten. Die Nutzung umfe	die Errechnung eines Wahrscheinlichkeitswertes auf Grundlage des S Datenbestandes zur Beurteilung des Kreditrisikos (Score). Die erhalten	übermittelt sie an ihre Vertragspartner im Europäischen Wirtschaftsn der Schweiz, um diesen Informationen zur Beurteilung der Kreditwürdi.	nat ürlichen Personen zu geben. Vertragspartner der SC HUFA sind Unter die aufgrund von Leistungen oder Lieferung finanzielle Ausfalrisiken tra	besondere Kreditirstitute sowie Kreditkarten- und Leasinggesellschaft auch etwa Vermietungs. Handels-, Telekommunikations-, Energieversc	Versicherungs- und Inkassounternehmen). Die SCHUFA stellt pers zogene Daten nur zur Verfügung, wenn ein berechtligtes Interesse F	α	0	im internet anbieten. Ich kann Auskunft bei der SCHUFA über die mich betreffenden gespie	Doton adaption Makeus Informationes Show size On Millian Annalysis		Daten erhalten. Weitere Informationen über des SCHUFA-Auskunfts- und Score-Verfahren sind unter www.meineschufa.de abrufbar. Die postalische Adresse der SCHUFA lautet: SCHUFA Holding AG, Verbraucherservice, Postfach 5640, 30056 Hannover					
Change Manne	rima / name	Straße	PLZ/ Ort	Telefon Gründungsjahr	Gaconbiffed Chroniff ahabor	Geschafts unterninabet	Geburtsdatum	Phatanschift smala	a (1915)	PIZ/Ott			Leasing-Miet-Mietkaufcbjekt	forbells as		gebraucht und generalüberholt Baujahr. Finanzierungsbetrag	Ψ		2 2 0 0	CITE DATE Name Kreditinstitut		BIC (oder BLZ falls nicht bekannt) IBAN (oder Konto-Nr., falls nicht bekannt)		no.	Zuständige Filiale / Kundenbetreuer		sine ausfibritishe Barkarakunft an dia abstingno GmbH. Kemakaat	nde Kreditinstitut, zu erteilen			Der Auftrag nat Gultigkeit für die gesamte vertragslaufzeit und gilt auch für wei-	Der Aufrag nat, dutigkeit für die gesamte Vertragslaufzeit und gilt auch tere ggf. erforderliche Auskünfte.	Der Aufrag nat Gungkert ur die gesamte vertragslaufzeit und gilt auci tere ggf. erforderliche Auskünfte.	ber Autrag nat Gungket für die gesamte vertragslaufzeit und gilt auch tere ggf. erforderliche Auskünfte. Händlername / Händlernummer	ber Aufrag nar Gungkeit für die gesamte verträgslaufzeit und gilt auch tere ggf. erforderliche Auskünfte. Händlername / Händlernummer Heider & Caracciola GmbH & Co. KG	Heider & Caracciola GmbH & Co. KG Albert-Einstein-Ring 17	Heider & Caracciola GmbH & Co. KG Albert-Einstein-Ring 17 50374 Erftstadt

Leasingnehmer/Mieter/Mietkäufer (rechtsverbindliche Unterschrift)

Lieferung & Garantie

Bei einer Bestellung bzw. einem Kauf wird unseren AGBs zugestimmt.

Bei den technischen Tabellenwerten handelt es sich um Angaben der jeweiligen Hersteller. Diese Werte sind zum Teil mixabhängig.

Die Angaben der Leasingraten beziehen sich auf Voraussetzungen, wie auf Seite 60 ff. beschrieben.

Falls nichts anderes vereinbart, verstehen sich alle Produkte dieses Katalogs ab Lager Erftstadt mit einer 1-jährigen Ersatzteilgarantie ab Werk Erftstadt.

Nach schriftlicher Absprache inklusive Anlieferung, Inbetriebnahme und Probelauf. Die Preise mit dem Vermerk "frei Haus" verstehen sich original verpackt inkl. Anlieferung frei Bordsteinkante.

Defekte Ware o.ä. ist umgehend nach Erhalt schriftlich anzuzeigen.

1 Jahr Garantie ab Lieferdatum. Ausgenommen u.a. Verschleißteile, Dichtungen, Leuchtmittel etc., siehe gesonderter AGB unter www.heica.de/AGB

Versandinformationen

Porto und Verpackung, DHL 9,00 Euro Porto und Verpackung EU-Ausland & dt. Inseln, DHL ab 16,00 Euro

Verkaufs- und Lieferbedingungen

I. Allgemeines

Die vorliegenden Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch für alle zukünftigen Geschäfte mit demselben Auftraggeber.

II. Angebot, Bestellung, Leistungsumfang

- 1. Unsere Angebote sind für uns nur bei unverzüglicher Annahme verbindlich. Zwischenverkauf von Lagerware bleibt vorbehalten. Eine Bestellung gilt erst durch unsere schriftliche Auftragsbestätigung oder durch erteilte Rechnung als angenommen.
- 2. Zum Auftrag gehörende Unterlagen wie Abbildungen, Zeichnungen, Farbmuster, Gewichts- und Leistungsangaben enthalten annähernde Werte. Geringe Abweichungen davon gelten als noch vertragsgemäß.
- 3. Darüber hinaus behalten wir uns Änderungen und Verbesserungen der Bauart und Ausführung sowie das Urheberrecht an allen Angebotsunterlagen vor.
- 4. Bei Lieferung mit Aufstellung gilt folgendes: Die Gebäudeteile müssen genügend große Öffnungen zum Einbringen der Lieferteile aufweisen. Das Herstellen dieser Öffnungen geht zu Lasten des Käufers, auch das eventuell erforderliche Herausnehmen von Schaufensterscheiben. Nebenarbeiten wie Wasserinstallations-, Maurer-, Stemm-, Verputz- und Elektroarbeiten gehören nicht zu unserer Leistung, falls nichts anderes schriftlich vereinbart worden ist. Die bauseits zu leistenden Vorbereitungsarbeiten müssen vom Besteller rechtzeitig durchgeführt werden, damit unsere Montage zügig ohne Unterbrechung ausgeführt werden kann. Wir sind berechtigt, die Kosten zu berechnen, die durch nicht von uns verschuldete Verzögerungen bei der Aufstellung und Inbetriebsetzung entstehen.

III. Lieferung

- 1. Unvorhergesehene Ereignisse und Fälle höherer Gewalt bei uns oder unseren Zulieferern berechtigen uns zu einer angemessenen Verlängerung der Lieferzeit. Teillieferungen sind zulässig.
- 2. Schadensersatzansprüche wegen Überschreitung der Lieferzeit sind in solchen Fällen sowie bei geringer Fahrlässigkeit ausgeschlossen.

Die Gefahr geht mit der Übergabe der Liefergegenstände an den Spediteur oder Frachtführer an den Besteller über, bei Lieferung mit Aufstellung zum Zeitpunkt ihrer Betriebsbereitschaft. Wenn der Versand oder die Aufstellung aus Gründen, die der Besteller zu vertreten hat, verzögert wird, so geht in beiden Fällen die Gefahr auf die Dauer der hierdurch entstehenden Lieferfristverzögerung auf den Besteller über.

IV. Preise

1. Die Preise sind Netto-Preise zuzüglich der am Tage der Lieferung gültigen Mehrwertsteuer.

Verzögert sich die Lieferung aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so berechtigen uns inzwischen eingetretene Lohn- und Materialpreis-Erhöhungen zu einer entsprechenden Preiserhöhung.

- V. Zahlungsbedingungen und Eigentumsvorbehalt
- 1.Die Rechnungsbeträge sind sofort in bar ohne Abzug zu zahlen, falls nichts anderes schriftlich vereinbart ist.
- 2. Wechsel und Schecks werden nur zahlungshalber angenommen. Kosten einer Finanzierung gehen ebenso wie Wechseldiskont und Spesen zu Lasten des Bestellers.
- 3. Wenn uns nach Vertragsschluß schwerwiegende Umstände bekannt werden, welche die Einhaltung der vereinbarten Zahlungsbedingungen durch den Besteller zweifelhaft erscheinen lassen, z. B. Scheck- oder Wechselproteste, Anträge auf Vergleichs- oder Konkursverfahren oder Mietrückstände, so sind wir berechtigt, Vorauszahlung, Bürgschaft oder Sicherheiten zu verlangen, die unseren Wünschen entsprechen müssen. Anderenfalls sind wir zum Rücktritt vom Vertrage berechtigt.
- 4. Gerät der Besteller in Zahlungsverzug, so werden ohne weiteren Nachweis Verzugszinsen in Höhe von 2 % über dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank fällig, es sei denn, wir weisen einen höheren Verzugsschaden nach.

& Garantie

AGB

63

- 5. Bis zur vollständigen Zahlung des Lieferpreises verbleiben sämtliche dafür gelieferten Gegenstände in unserem Vorbehaltseigentum. Eine Veräußerung der Liefergegenstände, Verpfändung, Sicherheitsübereignung oder jegliche andere Verfügung ist unzulässig, solange der Eigentumsvorbehalt besteht. Im Falle einer Pfändung durch Dritte sind wir sofort zu benachrichtigen. Wir sind berechtigt, den Aufstellungsort der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Gegenstände jederzeit zu betreten.
- 6. Wir sind berechtigt, die gelieferten Waren abzubauen und wieder in Besitz zu nehmen, wenn der Besteller mit einem Betrag, der 1/10 des Lieferpreises übersteigt, in Rückstand gerät. Die Kosten hierfür gehen zu Lasten des Bestellers/Käufers. Weiter können wir Schadenersatzansprüche stellen wegen Gebrauch, Abnützung und Verschlechterung der Gegenstände sowie für die Kosten bei der Hereinnahme, Bearbeitung und Ausführung des Auftrages, soweit nicht die Bestimmungen des Abzahlungsgesetzes Anwendung finden.
- 7. Bei Lieferungen an Wiederverkäufer gelten im Falle der Weiterveräußerung die Kaufpreisforderungen bis zu unserer vollen Befriedigung als an uns abgetreten.

Vl. Gewährleistung

Wenn nichts anderes schriftlich vereinbart, gilt 1 Jahr Materialgarantie ab Lager Erftstadt.

Für Mängel der Lieferung von neu hergestellten Gegenständen haften wir unter Ausschluß weiterer Ansprüche, insbesondere solche auf Schadensersatz, wie folgt:

- 1. Alle diejenigen Teile, die innerhalb eines Jahres vom Tag der Erfüllung ab infolge schlechten Baustoffes oder mangelhafter Ausführung unbrauchbar werden, oder deren Brauchbarkeit erheblich beeinträchtigt wurde, sind unentgeltlich nach unserer Wahl auszubessern oder neu zu liefern. Der Besteller ist verpflichtet, uns unverzüglich schriftlich Anzeige zu machen, sobald sich ein solcher Mangel zeigt. Wir können die Nachbesserung oder Ersatzlieferung davon abhängig machen, daß der Besteller zumindest den Teil des Preises bezahlt, der der Höhe des Wertes des mangelfreien Teils der Lieferung im Verhältnis zum Gesamtwert der Lieferung entspricht.
- 2. Ersetzte Teile gehen mit dem Ausbau in unser Eigentum über, sofern sie nicht infolge des Eigentumsvorbehaltes unser Eigentum sind.
- 3. Zur Vornahme der Nachbesserung, zur Vornahme aller uns notwendig erscheinenden Änderungen sowie zur Lieferung von Ersatzteilen oder Ersatzmaschinen hat der Besteller uns angemessen Zeit und Gelegenheit zu gewähren. Verweigert er dies, so sind wir von der Mängelhaftung befreit. Erkennen wir rechtzeitig erhobene Mängelrügen nicht an, so verjährt das Recht des Bestellers, Ansprüche aus Mängeln geltend zu machen, in allen Fällen vom Zeitpunkt der rechtzeitigen Rüge an in sechs Monaten.
- 4. Die Mängelhaftung bezieht sich nicht auf natürliche Abnutzung, Verschleißteile, Dichtungen, ferner nicht auf Schäden infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel, mangelhafter Bauarbeiten, ungeeigneten Baugrundes und chemischer, elektronischer, elektrischer oder anderer Einflüsse, die ohne unser Verschulden entstehen. Von der Mängelhaftung sind auch ausgenommen Manometer, Thermometer, Glas, Lack, Leuchtmittel, Emaille oder ähnlich leicht zerbrechliche Gegenstände.
- 5. Nimmt der Besteller oder ein Dritter ohne unsere vorherige Zustimmung Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten vor, so haften wir nicht für die daraus entstehenden Folgen.
- 6. Hat die erste Nachbesserung nicht zum Erfolg geführt, so muß der Besteller uns Gelegenheit geben, die Nachbesserung ein zweites Mal zu versuchen.
- 7. Für Wiederinstandsetzung nach Ablauf der Gewährleistungsfrist wird nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit gehaftet. Eine weitergehende Haftung muß ausdrücklich vereinbart werden.
- 8. Bei Lieferungen an Wiederverkäufer, denen hierfür ein besonderer Rabatt oder Nettopreis gewährt wird, beschränkt sich unsere Gewährleistung auf den Ersatz von Material, während Fracht- und Arbeitskosten zu Lasten des Käufers gehen.
- 9. Bei Lieferung von gebrauchten Gegenständen entfällt jede Gewährleistung, sofern nicht anderes schriftlich vereinbart worden ist.

Für Geräte und Einrichtungen fremder Herkunft gelten die Gewährleistungsbestimmungen des oder der jeweiligen Hersteller. Hat der Besteller keine eigenen Ansprüche gegen den Hersteller, so tritt der Lieferer seine Ansprüche gegen den jeweiligen Hersteller an den Besteller ab. In allen Fällen hat sich der Besteller ausdrücklich an den Kundendienst des jeweiligen Herstellers zu wenden, bevor er eigene Gewährleistungsansprüche gegenüber dem Lieferer geltend machen kann.

10. Garantie ab Lieferdatum

VII. Rücktritt des Bestellers

- 1. Wird uns die übernommene Leistung vor dem Gefahrenübergang endgültig unmöglich, so kann der Besteller ohne Anspruch auf Schadensersatz vom Vertrage zurücktreten.
- 2. Sind wir in Leistungsverzug, so ist der Besteller zum Rücktritt berechtigt. Er muß uns in diesem Falle eine angemessene Nachfrist setzen mit der ausdrücklichen Erklärung, daß er nach Ablauf dieser Nachfrist die Annahme der Leistung ablehne, soweit wir die Nachfrist schuldhaft nicht eingehalten haben.
- 3. Für Folgeschäden können wir nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unsererseits in Anspruch genommen werden.

Wünscht der Besteller nach Vertragsabschluß dessen Aufhebung, so gilt als vereinbart, daß uns eine Entschädigung von 15% der Abschlußsumme für Unkostenersatz und entgangenen Gewinn zu zahlen ist, wenn wir auf die Aufhebung eingehen.

4. Die Bestellungen über den Online-Shop www.meinEiscafe.de richtet sich nicht an Verbraucher im Sinne des §13 BGB (somit KEIN Widerrufsrecht!). Wir liefern ausschließlich an Unternehmer im Sinne des §14 BGB, kirchliche und soziale Einrichtungen sowie staatliche Einrichtungen. Kein Recht auf Umtausch oder Rücknahme.

VIII. Gerichtsstand

Für alle sich aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Gerichtsstand Bergheim.

IX. Schlußbestimmung

Sollte eine der vorstehenden Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

HEIDER & CARACCIOLA GmbH & Co. KG Albert-Einstein-Ring 17, 50374 Erftstadt

Katalog 2023: Urheberrechtlich geschützt. Copyright by Heider & Caracciola GmbH & Co. KG.

Das HEICA-Logo ist ein geschütztes Markenzeichen.

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,-€.



Heider & Caracciola GmbH & Co. KG

Albert-Einstein-Ring 17 50374 Erftstadt

+49 (0) 2235 - 97 89 700

info@heica.de

www.heica.de

Montag - Donnerstag: 08:00 - 16:15 Uhr Freitag: 08:00 - 14:00 Uhr Durchgehend geöffnet.



(**)** Katalog 2023





HEIDER & CARACCIOLA

GmbH & Co. KG





Klaus Hübner Meister der Kälte-Klima-Technik

Mirco Hübner
Diplom-Ingenieur
Technische Gebäudeausrüstung (FH)