



Seit 1907

**HEIDER &
CARACCIOLA**

GmbH & Co. KG

Online-Version

Speiseeis
2024



Diese Preise
bleiben **stabil**.

EXKLUSIV
bei uns:



2 Jahre
GARANTIE





Man on the left: Dark blue blazer, white shirt, blue jeans, brown shoes. Leaning on the machine.

Man on the right: Grey blazer, white shirt, blue jeans, brown shoes, glasses. Standing with arms crossed.

Machine in the center: Silver and blue. Model number '1045' is visible on the top panel. It has a hopper, a mixing arm, and a dispensing nozzle. The front panel features the 'CARPIGIANI' logo and 'The Novaceff Solution for LASER and LASER CO.' with an upward arrow.

Machine on the right: Silver and blue. It has a hopper, a mixing arm, and a dispensing nozzle. The front panel features the 'CARPIGIANI' logo and 'The Novaceff Solution for LASER and LASER CO.' with a downward arrow.

Machine on the left: Silver and blue. It has a hopper, a mixing arm, and a dispensing nozzle. The front panel features the 'CARPIGIANI' logo and 'The Novaceff Solution for LASER and LASER CO.' with a downward arrow.

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 Direktimporteure 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 Produkten 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 Speiseemaschinen *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 Erfstadt, um für die Kunden & Lieferanten besser erreichbar zu sein und das ganze Programm präsentieren zu können.

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

EXKLUSIV
bei uns:


CARPIGIANI

**2 Jahre
GARANTIE**



Speiseeisherstellung

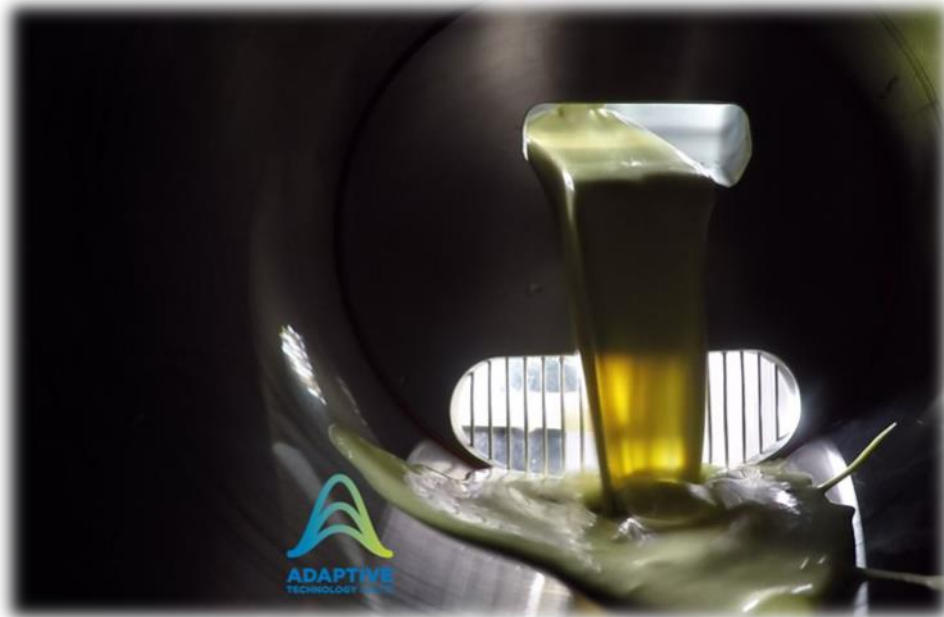
www.heica.de/carpigiani

Wir sind autorisierter Direktimporteur seit 1963



CARPIGIANI

**Master-Distributor West
Vertragshändler 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 Maschinenteknik gesetzt.



Das Spitzenmodell unter den elektronischen Speiseeismaschinen

- Eingebauter Inverter: regelbare Rühr- und Ausgabegeschwindigkeiten
- 16 Automatikprogramme für den professionellen Einsatz
- High Efficiency für einen geringen Strom- und Wasserverbrauch
- Sehr variable Einfüllmengen
- Geringe Mindestfüllmengen
- HOT-Funktion zum Kochen des Mixes
- Optional: Crystal-Tür (s. Seite 18)



Labotronic HE



Energieersparnis im Vergleich zu den Vorgängermodellen



Modell	Füllmenge Minimum [kg]	Füllmenge Maximum [kg]	Stundenleistung Min. - Max. [kg]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Labotronic 10 45 HE-IH	1,5	7,5	10 - 45	6,4 kW / 400 V	52 x 65 x 140
Labotronic 15 60 HE-IH	2,5	10,5	15 - 60	7,6 kW / 400 V	52 x 65 x 140
Labotronic 20 90 HE-IH	3,5	13,0	20 - 90	9,0 kW / 400 V	52 x 65 x 140
Labotronic 25 110 HE-IH	4,5	16,0	25 - 110	11,0 kW / 400 V	52 x 85 x 140

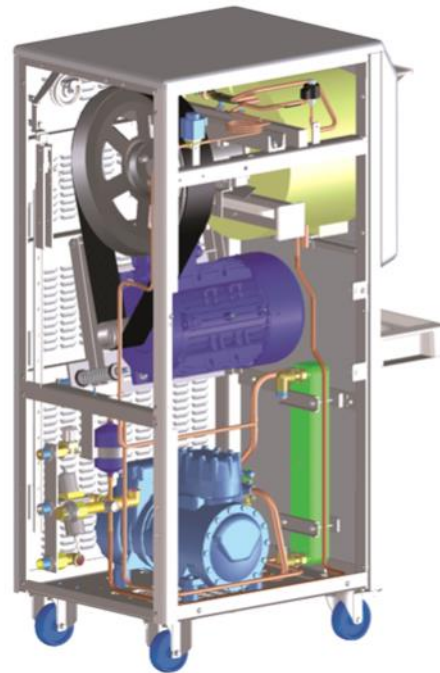


Prospekt

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 18)

EXKLUSIV
bei uns:
CARPIGANI
2 Jahre
GARANTIE



Labo XPL-P

Speiseeismaschine

7



Prospekt

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

Herstellerangaben, mixabhängig

Die Speiseeismaschine als Alleskönner für jeden Bedarf



- Die Labotronic mit Zusatzfunktion „Kochen“
- Zusätzliche Programme für Soßen, Toppings, Schokoladen uvm.
- High Efficiency für einen geringen Strom- und Wasserverbrauch
- Eingebauter Inverter: regelbare Rühr- und Ausgabegeschwindigkeiten
- 21 Programme für Speiseeis
- 18 Programme für die Konditorei
- Optional: Crystal-Tür (s. Seite 18)

EXKLUSIV
bei uns:
CARPIGANI
2 Jahre
GARANTIE



Maestro HE

CARPIGANI

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
- Geringe Mindesteinfüllmengen
- Geringer Platzbedarf
- Jede Charge kann separat angemischt und im Zyklus verarbeitet werden



Compacta Vario

Kombimaschine



Prospekt

Herstellerangaben, mixabhängig

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

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
- 16 Programme für Speiseeis
- 16 Programme für die Konditorei
- Optional: Brause zum Reinigen, Crystal-Tür (s. Seite 18)



ReadyChef 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]	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	17.940 €



Prospekt

Herstellerangaben, mixabhängig



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 18)

EXKLUSIV
bei uns:
CARPIGANI
2 Jahre
GARANTIE



Ready 14/20

Speiseeismaschine

11



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



Prospekt

Herstellerangaben, mixabhängig



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 18)



Labo 14/20 XPL-P



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



Prospekt

Herstellerangaben, mixabhängig



Die Lösung für Betriebe mit wenig Platz

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

EXKLUSIV
bei uns:
CARPIGANI
2 Jahre
GARANTIE



Labo XPL-P

Speiseisemaschine

13



Prospekt

Herstellerangaben, mixabhängig

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	8.890 €
Labo 8/12 XPL-P	1,5	2,5	8 - 12	2,2 kW / 230 V	Luft	36 x 55 x 74	9.870 €

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

EXKLUSIV
bei uns:
CARPIGANI
2 Jahre
GARANTIE



Pastomaster HE

CARPIGANI

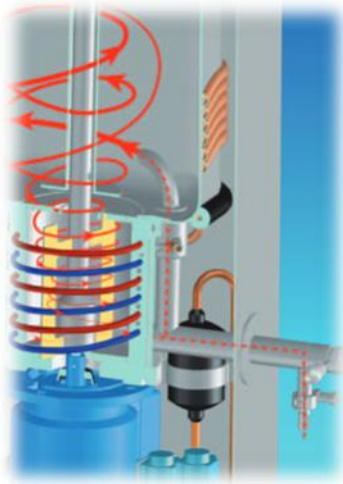
Modell	Produktionsleistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Pastomaster 60 HE	60	15	60	7,0 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster 60 HE-P	60	15	60	11,2 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster 120 HE	120	30	120	11,2 kW /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



Prospekt

Der bewährte Pasteurierer 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



Ansicht der patentierten Vase



Pastomaster XPL-P

Pasteurierer

15



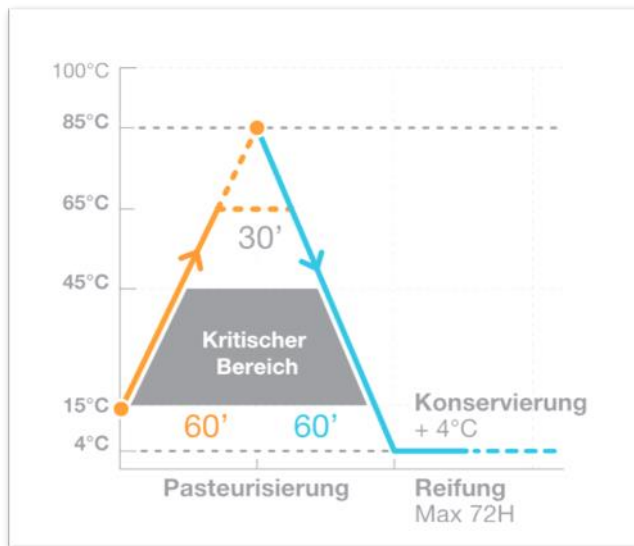
Prospekt

Modell	Produktionsleistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindigkeitsstufen	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

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 Kühlbereiche für energetisches Arbeiten
- Einfache, schnelle und übersichtliche Bedienung

EXKLUSIV
bei uns:
CARPIGANI
2 Jahre
GARANTIE



Ein Pasteurisierungszyklus

CARPIGANI

Pastomaster 180 RTL

Modell	Produktionsleistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindigkeitsstufen	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



Prospekt

Das variable Reifungsgerät zur kostengünstigen Aufrüstung

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



Age XPL-P

Pasteurierer & Reifer

17



Modell	Produktionsleistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindigkeitsstufen	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



Prospekt

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 Labo-ronic HE & Maestro HE, Labo XPL-P, Ready & ReadyChef.

Leistung

Das ideale System zum Befüllen von Take-away-Behältern und Kuchenformen mit Eis-creme 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 Ausliefern. Sparen Sie Zeit durch schnelles Füllen von Kuchenformen, Monoportionen und Eiscreme-gläsern. 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



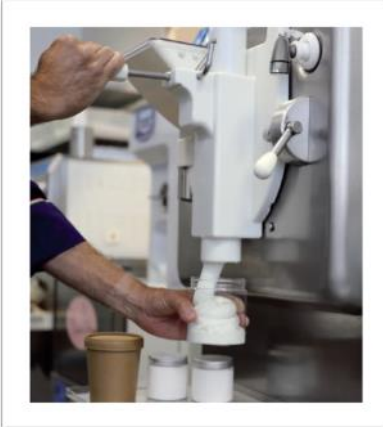
Portioniertür Crystal



Prospekt



Video



Beispiel einer Abfüllung



Montierte Crystaltür



Zubehör	Preis
Portioniertür Crystal	2.820 €
Portioniertür Crystal Sonderpreis beim Kauf einer Neumaschine	2.290 €

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
- Modularität
- Fortschrittlich ausgelegte Nachfüllung



Synthesis 2

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
- 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

- Belegung pro Rost (74 x 56 cm):
6 Standard-Eisschalen oder 4 Berg-Eisschalen

Optional:

Je weiteres Rost mit Schienenpaar 50,- €
4 Rollen 110,- €



ARG 30
Für 54 Eisschalen



Prospekt



Modell	Temperatur [°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
ARG 30	-10/-22	8	54	750 Liter	230 V	56 x 74 x 143,5	78 x 90 x 211	2.690 €	89,04 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.

- **POWER VERSION mit starkem Aggregat**
- Edelstahlkorpus
- Heißgasabtauung
- Umluftkühlung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Edelstahlstandfüße
- **Tropenaggregat bis 43 °C**
- 75 mm starke Isolierung
- Türrahmenheizung
- 900 Liter Inhalt
- **Inklusive 5 Roste und Schienen**
- Türanschlag rechts

- Belegung pro Rost (80 x 60 cm):
6 Standard-Eisschalen oder 4 Berg-Eisschalen

Optional:

Je weiteres Rost mit Schienenpaar 70,- €
4 Rollen 110,- €



ARG 40



ARG 40 Glas
mit Glastür

ARG 40
POWER Version

Eislagerschrank

21



Prospekt



Modell	Temperatur [°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
ARG 40	-10/-25	8	54	900 Liter	230 V	60 x 80 x 143,5	79 x 108 x 214	3.690 €	122,14 €
ARG 40 Glas	-10/-25	8	54	900 Liter	230 V	60 x 80 x 143,5	79 x 108 x 214	4.190 €	138,69 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.



- Heißgasabtauung
- Umluftkühlung mit 2 Ventilatoren
- Rollen und Standfüße
- Elektronische Steuerung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- **Inklusive 7 Roste**
- Türanschlag rechts
- Belegung pro Rost:
6 Standard-Eisschalen oder 4 Berg-Eisschalen

Kapazität an Schalen:

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
Für 48 Eisschalen



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 €	89,64 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.



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

Optional:

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



Kühlschrank XFN

Eislagerschrank &
Kühlschrank

23



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 €	70,20 €



Prospekt

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.

Diese Schockfroster der Serie **BCB** von **GEMM** sind für alle Größen von Eislaboren konzipiert. Leistungsstark, bedienerfreundlich und mit allen technischen Details versehen, ist ein Schockfroster heutzutage unabdingbar.



Kompaktgerät

- Passt auf eine Speiseeismaschine
- Edelstahlkorpus
- Umluftkühlung
- Heißgasabtauung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Füße



BCB/01

Serie BCB



Prospekt

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 ab Erftstadt	36 Monate* à
BCB/01	-35 bis -40	2	Luft	0,70 kW / 230 V	60 x 60 x 39	1.990 €	71,64 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.

Standgeräte

- Edelstahlkorpus
- Umluftkühlung
- Heißgasabtauung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Füße



BCB/05



BCB/10 P



BCB/15

Serie BCB

Schockfroster

25



Prospekt

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 €	92,68 €
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 €	209,28 €
BCB/15	-40	21	Wasser	2,7 kW / 400 V	67 x 42,5 x 108	80 x 78 x 200	7.250 €	237,07 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 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-/Verschlussystem aus Edelstahl
- Drehzahl über die Tastatur steuerbar
- Abnehmbarer Mixstab
- Inklusive 2 Rührstäben: Emulgator für Cremes und Emulgator für Früchte



Standmixer Micronizer



Emulgator



Zerkleinerer



Prospekt

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	3.590 €	118,83 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.

Heavy 450 VF



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



380 €

Heavy 450 VV



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



450 €

Zubehör Original von FAMA



Doppelrührbesenaufsatz
Nur für Serie VV

40 €

Austauschstab 40 cm

98 €

Austauschstab 60 cm

108 €

Stabmixer

Edelstahl Vorratsbehälter 110 Liter



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



4,90 €



330 €

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



349 €

Vorratsbehälter

Kunststoffeimer 15 Liter



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



13,40 €

Edelstahleimer 12 Liter



- Robuste Ausführung
- Skala 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 x 31,5 x 13,5 cm



169 €

Eisentnahmespatel



Typ A



Typ B



Typ C

Typ A
Kunststoff
37 cm

15 €

Typ B
Carpigiani
26 cm



29,90 €

Typ C
Carpigiani mit Pin für HE-Serie uvm.
26 cm



26 €

Desinfektionsreiniger Mussana Microclean



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



Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

9,33 €

Lebensmittelfett Carpilube



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



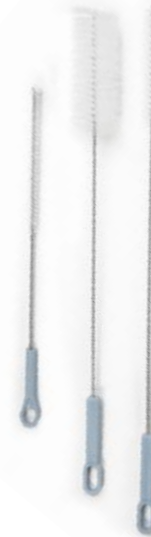
CARPIGIANI

7,06 €

Reinigungsbürsten Versch. Größen



CARPIGIANI



Set Nr. 1
2 Stck. für Sahnemaschinen
Nr. 108 & 120

10 €

Set Nr. 2
2 Stck. für Speiseemaschinen
Nr. 108 & 115

8 €

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

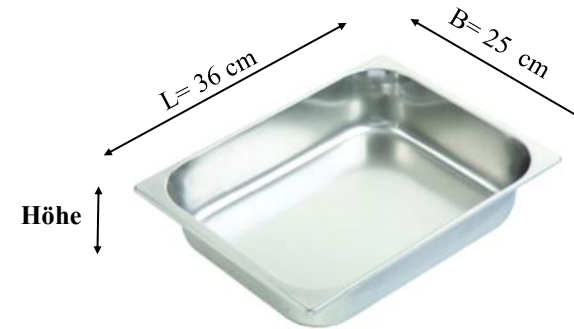
19 €

Reinigung

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



Bergeis-Schale
L= 36 cm B= 25 cm

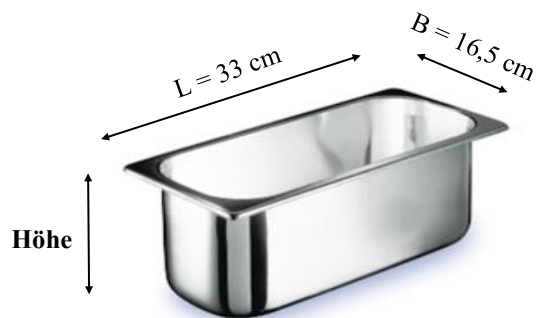


Abmessungen (L x B)	Höhe	Preis, je
36 x 16,5 cm	12 cm	11,95 €
36 x 16,5 cm	15 cm	15,90 €

Abmessungen (L x B)	Höhe	Preis, je
36 x 25 cm	8 cm	11,95 €
36 x 25 cm	12 cm	15,90 €
36 x 25 cm	15 cm	19,90 €

36 cm Eisschalen

Eisschale
L= 33 cm B= 16,5 cm



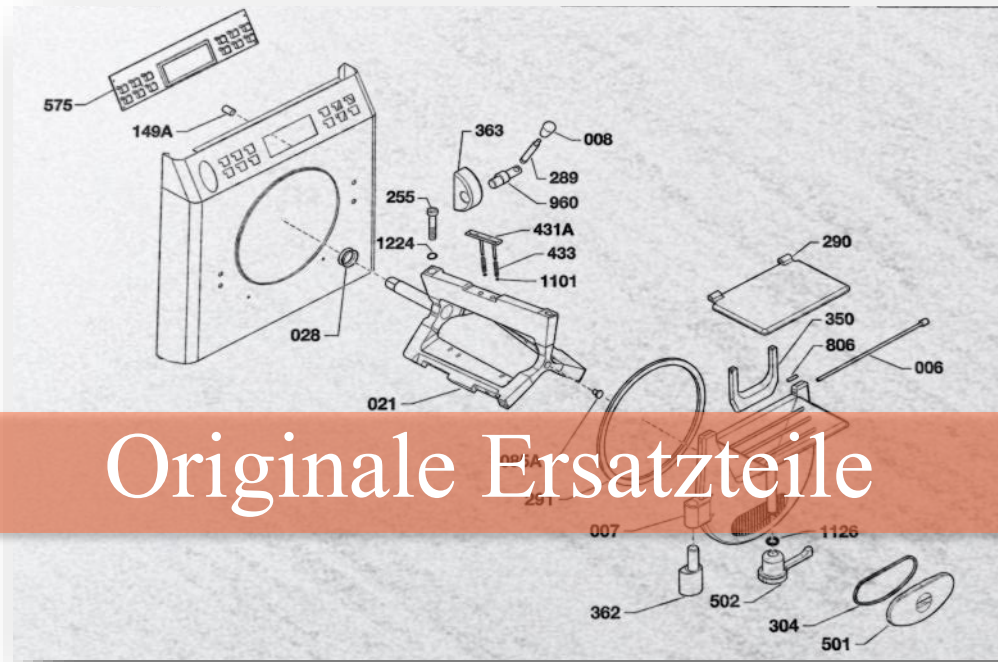
Eisschale
L= 33 cm B= 25 cm



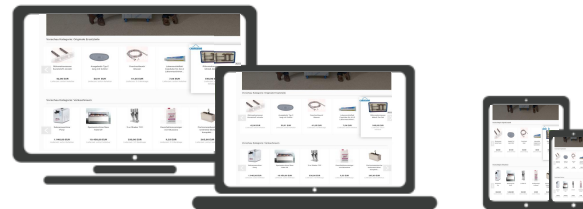
33cm Eisschalen

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	12 cm	22,95 €
33 x 25 cm	15 cm	25,90 €



Originale Ersatzteile



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.

Speiseeismaschinen



Kunststoffmesser



Edelstahlmesser



Eisabgabefenster klein



Eisabgabefenster groß



Professionelle Auflagematte



Noppenmatte



Wasserschlauch



Deckel



U-Halter



Dichtungssatz LBT klein



Dichtungssatz LBT groß



Rührwerksdichtung



Verschlußhebel



Kältebrücke & 4 Schrauben

Pasteurierer



Kunststoff-Duschbrause



Dichtungssatz Pastomaster DGT



60 L Deckel



120 L Deckel



Deckelscharnier, Paar



Kit: Schlauch, Dusche, Reduzierstück



Weiche Kappe

Allgemein



Auszieher für Dichtungen



Carpilube Lebensmittelfett

Turbomixer



Motorkupplung, Paar Turbomix



Buchse Turbomix

Coldelite Compacta



Dichtungssatz Coldelite Compacta



Stegdichtung Übergabe Coldelite Compacta

Carpigiani Care Kits



Speiseeismaschine
Labotronic tronic, DGT, XPL, XPL-P



Pasteurisierer
Pastomaster 60 RTX, RTL, XPL-P



Sahnemaschine
MiniWip /G und MasterWip /G



Speiseeismaschine
Maestro, Labotronic RTX, RTL, XPL-P
(mit Edelstahltür)



Pasteurisierer
Pastomaster 120 RTX, RTL, XPL-P



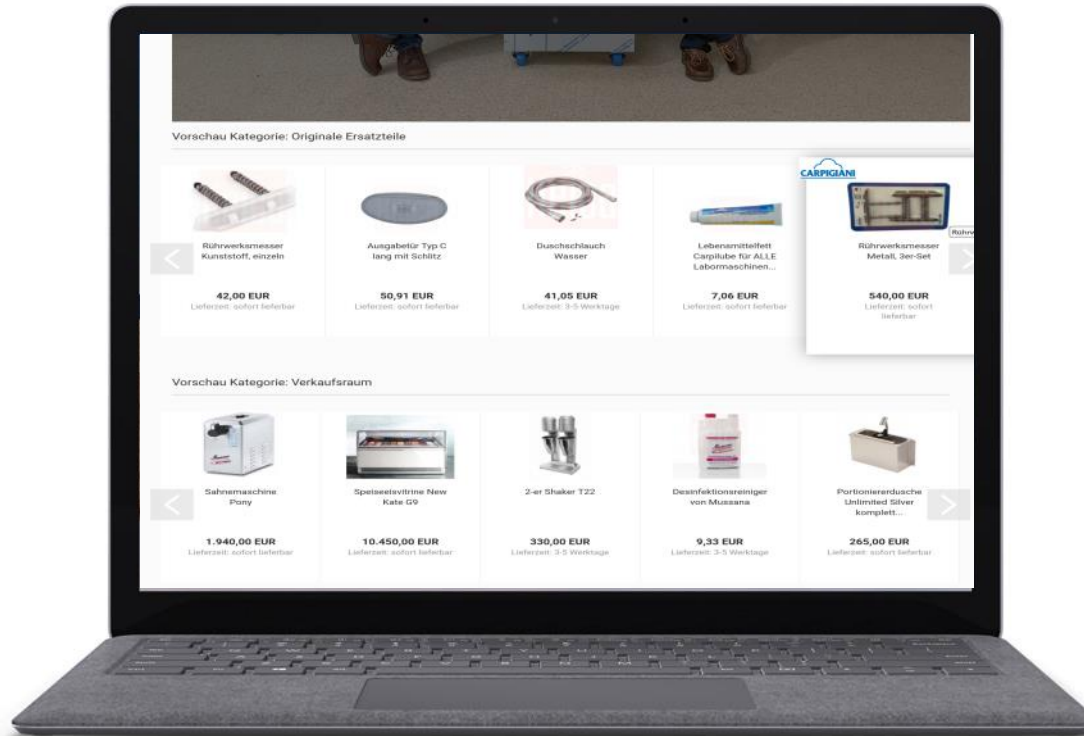
Sahnemaschine
JetWip /G

Ihr Modell ist nicht dabei?

Wir haben für alle Modelle die Dichtungen einzeln im Lager und stellen Ihnen gerne einen entsprechenden Dichtungssatz zusammen.



Originale CARPIGIANI Ersatzteile, Geräte und Zubehör



Telefonische Beratung
& Erreichbarkeit bleiben bestehen



Kostenfreie Lieferung (DE)
ab 100 € Einkaufswert im Shop



Lieferung per DHL
Innerhalb 1-3 Werktage



Einfaches Bezahlen





Gebrauchtmarkt

Sie suchen für Ihr Eiscafé eine gebrauchte Maschine, die Ihnen ein Höchstmaß an Arbeitssicherheit bietet? Dann sind Sie bei uns richtig. Als Vertrags-händler von Carpigiani bieten wir Ihnen neben zahl-reichen neuen Modellen auch eine Vielzahl von Ge-brauchtmaschinen. Jede gebrauchte Maschine, die von uns angeboten wird, wird von unserem Team auf Herz und Nieren geprüft und entsprechend über-arbeitet.

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 hervor-ragende Qualität.

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

TIP: Auch Gebrauchte können über eine Leasingge-sellschaft finanziert werden!



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

www.heica.de/gebraucht



Gebraucht



Die von Ihnen gesuchte Gebrauchtmaschine ist nicht dabei ?

FRIZITAL ist Teil der großen **CARPIGANI** Gruppe und überarbeitet mit höchstem Aufwand **CARPIGANI** Labormaschinen. Als **CARPIGANI** Vertragspartner sind wir auch zugleich **exklusiver Importeur** von **FRIZITAL** Maschinen. Alle diese Maschinen erhalten ein neues **FRIZITAL**-Typenschild und besitzen eine 1-jährige Garantie.





Das Angebot und der Preis können variieren. Bitte die aktuelle Verfügbarkeit erfragen oder online auf unserer Homepage anschauen.



Labo 30/45 XPL-P



Einfüllmenge: 3,5 bis 7,0 kg/Zyklus
 Anschluss: 400 V
 Installierte Leistung: 5,2 kW
 Kühlung: Wasser
 Abmessungen, BxTxH: 52 x 65 x 140 cm
 Bedienung: Voll elektronisch

Besonderheit:
 Neuste Version der XPL-P Modelreihe.
 Optional: Crystal-Tür

16.900 € plus MwSt.



Labotronic 15/45 RTL



Einfüllmenge: 2,5 bis 7,0 kg/Zyklus
 Anschluss: 400 V
 Installierte Leistung: 5,2 kW
 Kühlung: Wasser
 Abmessungen, BxTxH: 52 x 65 x 140 cm
 Bedienung: Voll elektronisch

Besonderheit:
 LCD-Display mit 4 Zeilen und übersichtlicher Menüfunktion.
 Vielzahl an Programmen
 Ausfrieren kleinerer Mengen durch spez. Programm.

17.600 € plus MwSt.



Labotronic 20/60 RTX



Einfüllmenge: 4,5 bis 9,5 kg/Zyklus
 Anschluss: 400 V.
 Installierte Leistung: 6 kW
 Kühlung: Wasser
 Abmessungen, BxTxH: 60 x 85 x 140 cm
 Bedienung: Voll elektronisch

Besonderheit:
 Auch für kleinere Einfüllmengen zu benutzen.

19.200 € plus MwSt.



Das Angebot und der Preis können variieren. Bitte die aktuelle Verfügbarkeit erfragen oder online auf unserer Homepage anschauen.



Pastomaster 60 RTX



Einfüllmenge: 15 bis 60 Liter
 Anschluss: 400 V
 Kühlung: Wasser
 Abmessungen, BxTxH: 35 x 85 x 103 cm
 Bedienung: Voll elektronisch

Besonderheit:
 Eigene Programme speicherbar.

12.980 € plus MwSt.



Pastomaster 120 DGT



Einfüllmenge: 30 bis 120 Liter
 Anschluss: 400 V
 Kühlung: Wasser
 Abmessungen, BxTxH: 65 x 85 x 103 cm
 Bedienung: Voll elektronisch.

12.480 € plus MwSt.



Pastomaster 120 RTX



Einfüllmenge: 30 bis 120 Liter
 Anschluss: 400 V
 Kühlung: Wasser
 Abmessungen, BxTxH: 65 x 85 x 103 cm
 Bedienung: Voll elektronisch.

Besonderheit:
 Eigene Programme speicherbar.

17.180 € plus MwSt.

Verkleidung:

Front- und Seitenpaneele in der Farbe weiß

Optional frei wählbar nach RAL-Tabelle mit Aufpreis

Seitenteile in Technic-Ausführung (gerader Abschluß)

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat (optional: extern)

Umluftkühlung

Automatische Abtauung mittels Heißgas

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

Weitere Modellvarianten:

Kuchen



New Kate⁺



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 107,4 x 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.

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat (optional: extern)

Umluftkühlung mit doppeltem Verdampfer

Automatische Abtauung mittels Heißgas

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Auflagefläche

LED-Beleuchtung

Wahlweise: Plexiglas-Schiebescheiben/ Nachtrollo

Alle Modelle in 2 Glashöhen erhältlich

Zusätzliche Informationen:

Bis zu einer max. Schalentiefe von 18 cm

Kanalisation möglich

Weitere Modellvarianten:

Kuchen, Pralinen. Eckvitrine. Mit Reservfach. Kurvenmodelle



KT24⁺

Speiseisvitrinen

43



Prospekt

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 (optional: extern)

Umluftkühlung mit doppeltem Verdampfer

Automatische Abtauung mittels Heißgas

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Auflagefläche

LED-Beleuchtung

Wahlweise: Plexiglas-Schiebescheiben/ Nachtrollo

Alle Modelle in 2 Glashöhen erhältlich

Zusätzliche Informationen:

Bis zu einer max. Schalentiefe von 18 cm

Kanalisation möglich

Weitere Modellvarianten:

Kuchen, Pralinen. Eckvitrine. Mit Reservfach. Kurvenmodelle.



Koreia



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



Prospekt

Farbe der Verkleidung:

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

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat (optional: extern)
Umluftkühlung mit doppeltem Verdampfer
Automatische Abtauung mittels Heißgas

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit Thermostat

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Auflagefläche
LED-Beleuchtung
Wahlweise: Plexiglas-Schiebescheiben/ Nachtrollo

Zusätzliche Informationen:

Bis zu einer max. Schalentiefe von 18 cm
Kanalisation möglich

Weitere Modellvarianten:

Kuchen, Pralinen. Eckvitrine.



NINE⁺

Speiseisvitrinen

45



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



Prospekt

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:

Hochgezogene Frontscheibe in 2 Höhen
LED-Beleuchtung.
Nachtdeckung durch Rollo

Zusätzliche Modelle/Varianten:

Kuchenvitrine. Pralinenvitrine
Eckvitrine. Speiseeis mit Reservefach
Kurvenmodelle



365⁺



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, ungekühlt




Modell: 500 Drop-in



Modell: 750 Maestro



- 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 7.600 EUR

Drop-in & Pozzetti



**Verkleidung:**

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	36 Monate* à
G3	3	2	500 W, 230 V	67,2 x 74,3 x 32 (78,1)	2.400 €	86,40 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.

Portioniererdusche Unlimited Silver



- Portioniererdusche mit Rückflussverhinderer
- Edelstahlschale und Edelstahl-Blende
- Anbauversion
- Überlaufrohr
- Portioniererabtropfbügel
- Gummilippe
- Siebteller
- Zur Anbringung an Vitrinen o.ä.
- Maße der Halterung: B x T x H: 27 x 11,2 x 18 cm



265 €

Portioniererdusche einzeln



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



140 €

Portioniererduschen

Portionierer ST



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



24 €

Portionierer HW

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



BRUNNER[®]

41 €

Portionierer

Eisspatel DELUXE



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



6 €

Hörnchenständer

- Plexiglas
- Schiebetür
- Schutz vor Feuchtigkeit und Schmutz
- Stabile interne Halterung der Eiswaffeln
- Ø x H: 32 x 65 cm



184 €

Eisspatel

- Komplette Edelstahlverarbeitung
- Herausnehmbarer Edelstahlbehälter
- Bis zur Ausgabe gekühlt
- Reinigungsautomatik mittels Durchspülverfahren

- 4 vorprogrammierte Grammmzahlen zu circa 18, 30, 40 und 60 Gramm
- Manuelle Portionierung & Dauerlauftaste
- Variable Lufteinstellung



Pony



Boy



Lady



Duo 6+6



Modell	Kapazität [L]	Reinigungsautomatik	Abmessungen B x T x H [cm]	Elektrischer Anschluss	Preis	36 Monate* à
Pony	2	ja	23 x 39 x 44	230 V	1.940 €	69,84 €
Boy	4	ja	27 x 47 x 44	230 V	2.180 €	78,48 €
Lady	6	ja	27 x 47 x 51	230 V	2.420 €	87,12 €
Duo 6+6	6 + 6	ja	Ø x Höhe: 43 x 57	230 V	3.240 €	107,24 €
Mobil 12 V	4	nein	27 x 47 x 44	12 V/88 Ah	2.580 €	85,40 €



* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.

Desinfektionsreiniger

1 Liter Flasche inkl. Dosierer
MUSSANA Microclean
Ohne QAV und BAC

Mussana
SURE-AUTOMATEN



9,33 €

Luftregulierungsventil-Unterteil

Mussana
SURE-AUTOMATEN



26,40 €

Silikonfett im Dosierer

50 Gramm für Dichtungen
NSF H1 Zulassung

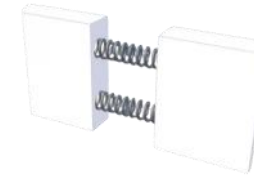
Mussana
SURE-AUTOMATEN



11,65 €

Schieberplättchen

Mussana
SURE-AUTOMATEN

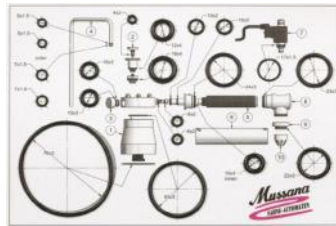


28,20 €

Dichtungssatz

Passend für alle Modelle
und Größen

Mussana
SURE-AUTOMATEN



17,50 €

Magnetspule

Mussana
SURE-AUTOMATEN



48,00 €

Dichtungen Ansaugrohr

10 Stück pro Packung

Mussana
SURE-AUTOMATEN



9,80 €

Bundle / Set

Ersparnis zum Einzelpreis: 2,00 €

Mussana
SURE-AUTOMATEN



36,95 €



MUSSANA

Sahnemaschinen

53

- 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:

Weitere Einsatzformen: Lasagne, Spargel, Tagliatelle, Currywurst	je 180 €
Ölloser Luftkompressor, einzeln	917 €
Standpresse einzeln Inkl. Spaghettieinsatz und 6 m Schlauch	1.348 €



*Spaghettipresse
Gelatissima Elegance*



Prospekt

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	2.165 €	77,94 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.

Spaghettipresse T76 Handpresse



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



Quamar
THE SHAPE
OF THE COFFEE POWDER



250 €

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



Quamar
THE SHAPE
OF THE COFFEE POWDER



210 €

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



Quamar
THE SHAPE
OF THE COFFEE POWDER



357 €

Das Gläser- und Tellerspülmaschine dieser Serie CE sorgt dank seiner speziellen Konstruktionsmerkmale und seines innovativen Spül- und Nachspülsystems für eine hervorragende Leistung und eine hohe Produktivität. Daher ist der CE-Geschirrspüler der perfekte Partner für all jene, die ein leistungsstarkes, hochqualitatives und für alle Arbeitsumgebungen geeignetes Produkt suchen.

- **Serienmäßig mit Abwasserpumpe**
- Selbsttragende Struktur aus satiniertem Edelstahl 304
- Ausgewuchtete, doppelwandige Tür
- 2 untere und 2 obere MPH-Spülarms aus Edelstahl
- Klarspüldosierung mittels eingebauter Pumpe
- Inkl. eingebautem Enthärter zur Regenerierung
- 4 verschiedene Spülzyklen
- Sanfter Start der Waschpumpe
- 2 Vollkunststoffkörbe sowie Besteck- und Tellereinsatz
- Spülungstemperatur: 50 - 60 °C
- Nachspültemperatur: 80 - 90 °C

Optional:

Spülmittelpumpe, eingebaut **95 €**



CE 46



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	2.100 €	75,60 €



Prospekt

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.



- **Serienmäßig mit Abwasserpumpe**
- Selbsttragende Struktur aus satiniertem Edelstahl 304
- Ausgewuchtete, doppelwandige Tür
- 2 untere und 2 obere MPH-Spülarme aus 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:

Spülmittelpumpe, eingebaut **95 €**



CE 60

Geschirrspülmaschinen

57



Modell	Korbgröße [cm]	Nutzhöhe [cm]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
CE 60	50 x 50	35	5,45 kW / 400 V	60 x 60 x 82	2.600 €	85,28 €



Prospekt

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 64 ff.

Stark wie der Ätna

Sizilianischer Kaffee ist mehr als exzellenter Geschmack – die Hitze und den Duft der Insel spürt man in jedem Schluck und macht die Kaffeepause zum einzigartigen Genussmoment. Für die IONIA Röstung *Cinque Stelle* werden 70% Arabica und 30% Robusta Kaffeebohnen separat geröstet um somit den bestmöglichen und typischen IONIA Geschmack zu erzielen. Durch die Röstung entsteht ein angenehm runder, starker und robuster Kaffee, der mit seinen intensiven Aromen zu jeder Tageszeit und zu jeder Kaffeespezialität passt.

Die Leidenschaft für sizilianischen Kaffee begann im Jahr 1960 als die Ehepartner Giovanni Raciti und Rossana Ottani einen kleinen Lebensmittelhandel gründeten und schnell zu einem Standort für Kaffeeverkostung wurden. Die sizilianische Kaffeerösterei IONIA wurde als Folge 1968 gegründet und dank modernster Herstellungsverfahren werden auch heute noch täglich tonnenweise intensiver, sizilianischer Kaffee produziert, verpackt und weltweit verschifft.

Die Produktion hochwertigen Kaffees wird durch die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und der Lieferanten sichergestellt. Zusätzlich setzt IONIA auch auf Zertifizierungen, welche die Qualität und Sicherheit der Produktionen bestätigen.



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

14 € + 7% MwSt.



*Kaffeebohnen
Cinque Stelle*



Kaffeemühle M80 Automatico



- 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 x 29 x 56 cm



Quamar[®]
THE SHAPE
OF THE COFFEE POWDER

Heica
.shop

440 €

Kaffeemühle M 80 E Electronico

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



Quamar[®]
THE SHAPE
OF THE COFFEE POWDER

Heica
.shop

490 €

Kaffeemühlen

Entkalkerpatrone als Set BRITA Heißwasser



Patrone Purity C 150 Starterset:

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



Austauschpatrone

99 €



149 €



PulyCaff Reiniger



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



Reinigungsbürste

6 €



9,90 €

Sud Schublade Classic M



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



80 €

Sud-Schublade Exklusiv M



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



120 €

Tamper & Zubehör



Tamperstation

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



56 €

Handtamper Classic

- Größe 58



25 €

Handtamper Tecnic

- Größe 58
- Gleichbleibender Druck
(einstellbar)



68 €

Aufschäumkännchen



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



19 €

Tassen inkl. Untertassen



Je 4,50 €



Einrichtungen

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.

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



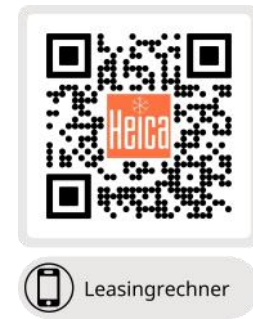
Projekte 2022/23

- 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** in Zusammenarbeit mit der Fa. Heider & Caracciola GmbH & Co. KG

- ➔ **Klassisches Leasing:** Leasingraten mit Wunschlaufzeit als **Vollamortisation** (monatliche Raten zzgl. MwSt.).
- ➔ **Mietkauf:** Das Leasingobjekt geht sofort in Ihren Eigentum über.
Die gesamte Mehrwertsteuer muss bei Rechnungserhalt bezahlt werden.
Der Nettobetrag wird als Raten mit Wunschlaufzeit finanziert.



abcfinance
Ihr starker Mittelstandspartner

Finanzierung durch Leasing

Auftrag zur Erteilung einer

BANKAUSKUNFT/EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG

nach dem Bundesdatenschutzgesetz und zur Einholung einer SCHUFA-Auskunft

Hiermit beauftragt

Firma / Name	<input type="text"/>
Straße	<input type="text"/>
PLZ / Ort	<input type="text"/>
Telefon	<input type="text"/>
Gründungs Jahr	<input type="text"/>
Geschäftsführer/Inhaber	<input type="text"/>
Geburtsdatum	<input type="text"/>
Privatanschrift Straße	<input type="text"/>
PLZ / Ort	<input type="text"/>

Leasing-/Miet-/Mietkaufobjekt	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> fabrikneu	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> gebraucht und generalüberholt	Baujahr: <input type="text"/>
Finanzierungsbeitrag	Laufzeit <input type="text"/>
	€ <input type="text"/>

die Bank

Name Kreditinstitut	<input type="text"/>
BIC (oder BLZ, falls nicht bekannt)	IBAN (oder Konto-Nr., falls nicht bekannt) <input type="text"/>
Ort	<input type="text"/>
Zuständige Filiale / Kundenbetreuer	<input type="text"/>

eine ausführliche Bankauskunft an die abcfinance GmbH, Kamekestr. 2-8, 50672 Köln, oder an das anfragende Kreditinstitut, zu erteilen.

Der Auftrag hat Gültigkeit für die gesamte Vertragslaufzeit und gilt auch für weitere ggf. erforderliche Auskünfte.



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



und den Steuerberater

Name	<input type="text"/>
Ort	<input type="text"/>
Telefon	<input type="text"/>
Zuständiger Kundenbetreuer	<input type="text"/>

zur Übersendung von Jahresabschlüssen, betriebswirtschaftlicher Auswertungen (BWA's), Vermögensaufstellungen, Steuerklärungen u. ä. an die abcfinance GmbH, sowie dieser über den Geschäftsbetrieb und die wirtschaftlichen Verhältnisse Auskunft zu geben.

Die abcfinance GmbH wird hiermit beauftragt, Auskünfte über den Leasingnehmer/Mieter/Mietkäufer und/oder dessen Geschäftsführer einzuholen sowie personenbezogene Daten zu speichern und an Dritte - insbesondere an die SCHUFA (Schutzgemeinschaft für allgemeine Kreditsicherung) zu übermitteln. Der folgende Text der SCHUFA-Klausel ist mir bekannt:

SCHUFA-Klausel - freiwillig -

Ich willige ein, dass die abcfinance GmbH der SCHUFA Holding AG, Kormoranweg 5, 65201 Wiesbaden, Daten über die Beantragung, die Aufnahme (in jedem Fall Leasingnehmer/Mieter/Mietkäufer, Summe aller Leasing-, Miet-, Mietkaufraten, Laufzeit, Ratenbeginn) und vereinbarungsgemäße Abwicklung (z.B. vorzeitige Vertragsbeendigung, Laufzeitverlängerung) dieser Geschäftsverbindung übermitteln.

Unabhängig davon wird die abcfinance GmbH der SCHUFA auch Daten über ihre gegen mich bestehenden fälligen Forderungen übermitteln. Dies ist nach dem Bundesdatenschutzgesetz (§ 28a Absatz 1 Satz 1) zulässig, wenn ich die geschuldete Leistung trotz Fälligkeit nicht erbracht habe, die Übermittlung zur Wahrung berechtigter Interessen der abcfinance GmbH oder Dritter erforderlich ist und

- die Forderung vollstreckbar ist oder ich die Forderung ausdrücklich anerkannt habe oder

- ich nach Eintritt der Fälligkeit der Forderung mindestens zweimal schriftlich gemahnt worden bin, die abcfinance GmbH mich rechtzeitig, jedoch frühestens bei der ersten Mahnung, über die bevorstehende Übermittlung nach mindestens 4 Wochen unterrichtet hat und ich die Forderung nicht bestritten habe oder

- das der Forderung zugrunde liegende Vertragsverhältnis aufgrund von Zahlungsrückständen von der abcfinance GmbH fristlos gekündigt werden kann und die abcfinance GmbH mich über die bevorstehende Übermittlung unterrichtet hat.

Darüber hinaus wird die abcfinance GmbH der SCHUFA auch Daten über sonstiges nichtvertragsgemäßes Verhalten (z. B. betrügerisches Verhalten) übermitteln. Diese Meldungen dürfen nach dem Bundesdatenschutzgesetz (§ 28 Absatz 2) nur erfolgen, soweit dies zur Wahrung berechtigter Interessen der abcfinance GmbH oder Dritter erforderlich ist und kein Grund zu der Annahme besteht, dass das schutzwürdige Interesse des Betroffenen an dem Ausschluss der Übermittlung überwiegt.

Insofern befreie ich die abcfinance GmbH zugleich von der Verschwiegenheitspflicht.

Die SCHUFA speichert und nutzt die erhaltenen Daten. Die Nutzung umfasst auch die Errechnung eines Wahrscheinlichkeitswertes auf Grundlage des SCHUFA-Datenbestandes zur Beurteilung des Kreditrisikos (Score). Die erhaltenen Daten übermittelt sie an ihre Vertragspartner im Europäischen Wirtschaftsraum und der Schweiz, um diesen Informationen zur Beurteilung der Kreditwürdigkeit von natürlichen Personen zu geben. Vertragspartner der SCHUFA sind Unternehmen, die aufgrund von Leistungen oder Lieferung finanzielle Ausfallrisiken tragen (insbesondere Kreditinstitute sowie Kreditkarten- und Leasinggesellschaften, aber auch etwa Vermietungs-, Handels-, Telekommunikations-, Energieversorgungs-, Versicherungs- und Inkassounternehmen). Die SCHUFA stellt personenbezogene Daten nur zur Verfügung, wenn ein berechtigtes Interesse hieran im Einzelfall glaubhaft dargelegt wurde und die Übermittlung nach Abwägung aller Interessen zulässig ist. Daher kann der Umfang der jeweils zur Verfügung gestellten Daten nach Art der Vertragspartner unterschiedlich sein. Darüber hinaus nutzt die SCHUFA die Daten zur Prüfung der Identität und des Alters von Personen auf Anfrage ihrer Vertragspartner, die beispielsweise Dienstleistungen im Internet anbieten.

Ich kann Auskunft bei der SCHUFA über die mich betreffenden gespeicherten Daten erhalten. Weitere Informationen über das SCHUFA-Auskunfts- und Score-Verfahren sind unter www.meineschufa.de abrufbar. Die postale Adresse der SCHUFA lautet:

SCHUFA Holding AG, Verbraucherservice, Postfach 5640, 30056 Hannover

Händlername / Händlernummer

Heider & Caracciola GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Ring 17
50374 Erftstadt

Tel.: 02235 - 97 89 700

Ort/Datum:

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 62 ff. beschrieben.

Falls nichts anderes vereinbart, verstehen sich alle Produkte dieses Katalogs ab Lager Erfstadt.

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. Nebearbeiten 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. Andernfalls sind wir zum Rücktritt vom Verträge 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 Verzugschaden nach.

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, Abnutzung 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.

VI. Gewährleistung

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

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 Verträge 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 Unkostensersatz 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 Erfstadt

Katalog 2024: 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.



📱 Online-Shop



📄 Katalog 2024



Klaus Hübner
Meister
der Kälte-Klima-Technik

Mirco Hübner
Diplom-Ingenieur
Technische Gebäudeausrüstung (FH)