

HEIDER & CARACCIOLA

GmbH & Co. KG















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 mittlerweile3. 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.
- 2024 zum wiederholten Male haben wir auch im Geschäftsjahr 2023/2024 unsere CARPIGIANI Umsatzziele erreicht und wurden ausgezeichnet.



Aktionszeitraum: 01.01.2025 - 31.08.2025





Ihre Vorteile innerhalb der ersten 5 Jahre:

- 5 Jahre Materialgarantie
- Kostenlose Installation des Teorema-Systems
- Kostenlos pro Jahr: ein Satz Abstreifer (Messer)
- Kostenlos pro Jahr: ein Satz Bürsten
- Kostenlos pro Jahr: ein Dichtungssatz Care Kit

Voraussetzung:

Kostenpflichtige, jährliche Wartung. Nur für bestimmte Carpigiani-Modelle.

Wir sind autorisierter Direktimporteur seit 1963



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 und Service sowie umfassende Unterstützung. Bei Carpigiani wird auf eine gelungene Mischung zwischen Kreativität und exzellenter Maschinentechnik gesetzt.



Das Spitzenmodell unter den elektronischen Speiseeismaschinen

Labotronic HE-IH

Speiseeismaschine

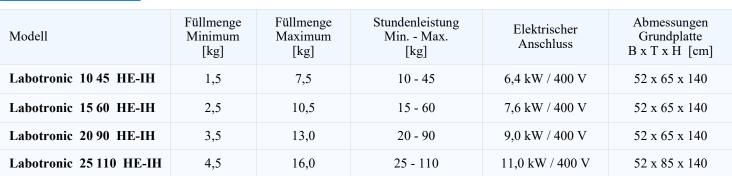
- Eingebauter Inverter: regelbare Rühr- und Ausgabegeschwindigkeiten
- 16 Automatikprogramme für den professionellen Einsatz
- High Efficiency für einen geringen Strom- und Wasserverbrauch
- Sehr variable Einfüllmengen
- Geringe Mindestfüllmengen
- HOT-Funktion zum Kochen des Mixes
- Optional: Crystal-Tür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

CARPIGIANI











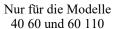


Eine professionelle Maschine mit optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis

Labo XPL-P

Speiseeismaschine

- 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)









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

Maestro HE

Kombi-Speiseeismaschine

- 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)







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





Kochen und Ausfrieren in 2 Zylindern

Compacta VariO

Kombi-Speiseeismaschine

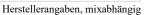
- Zwei unabhängig voneinander arbeitende Zylinder: Kochen und Ausfrieren
- Serienmäßig eingebauter Inverter
- Geringe Mindesteinfüllmengen
- Geringer Platzbedarf
- Jede Charge kann separat angemischt und im Zyklus verarbeitet werden

















Der kleine Bruder der Maestro: Das Tischgerät mit Sonderfunktionen

ReadyChef 14/20

Kombi-Speiseeismaschine

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











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]
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



Eine Speiseeismaschine als Tischgerät zum Kochen und Ausfrieren

Ready 14/20

Speiseeismaschine

- 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)









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

Labo 14/20 XPL-P

Speiseeismaschine

- 5 Automatikprogramme für Speiseeis, Sorbet und Crystal
- Einfache Einstellung der Konsistenz
- · Hard-O-Tronic
- Optional: Edelstahltür, Brause zum Reinigen, Crystal-Tür (s. Seite 18)







CARPIGIANI	GARANT					
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





Die Lösung für Betriebe mit wenig Platz

Labo XPL-P

Speiseeismaschine

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











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

- Pastomaster HE
 - Pasteurisierer

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











CARPIGIANI
Modell

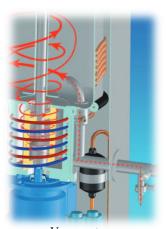
Modell	Produktions- leistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindig- keitsstufen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Pastomaster 60 HE	60	15	60	7	7,0 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster 60 HE-P	60	15	60	7	11,2 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster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

Der bewährte Pasteurisierer für das Eiscafé

Pastomaster XPL-P

Pasteurisierer

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



Vasensystem







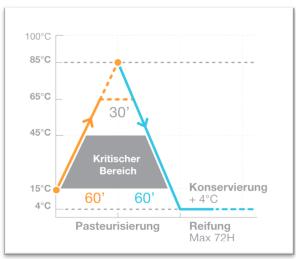




Modell	Produktions- leistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindig- keitsstufen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Pastomaster 60 XPL-P	60	15	60	5	7,0 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster 120 XPL-P	120	30	120	7	11,2 kW / 400 V	65 x 86 x 103

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



Ein Pasteurisierungszyklus









Pastomaster 180 RTL

Pasteurisierer



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

Age XPL-P
Reifer

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





Prospekt

<u>CARPIGIANI</u>		GARANTIE Pro	spekt			
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

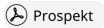
Ergänzen Sie Ihr Geschäft mit Produkten ideal zum Mitnehmen oder Ausliefern. Sparen Sie Zeit durch schnelles Füllen von Kuchenformen, Monoportionen und Eiscremegläsern. Die Portioniertür ist ein optionales Zubehör, das zusammen mit der Maschine oder später dazu bestellt werden kann.

Hygiene

Die Tür kann zur vollständigen Reinigung komplett zerlegt werden.



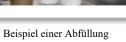














Montierte Crystaltür

CRYSTAL

Abfülltür / Monoportioni





	Preis
Portioniertür Crystal als Zubehör	2.700 €
Portioniertür Crystal Sonderpreis beim Kauf einer Neumaschine	2.290 €



- Nur 3 Schritte reichen, um ein köstliches, handwerkliches Speiseeis zu erhalten
- Statische Konservierung
- Hard-O-Tronic®
- Voneinander unabhängige Kühlsysteme und Benutzeroberflächen

Das Modul-System zur Herstellung und statischen Konservierung

Ihres frischen Speiseeises vor den Augen Ihrer Kunden.

- Rührwerk
- Synthesis 2 ist in zwei verschiedenen Ausführungen verfügbar: horizontal und vertikal
- Modularität

• Fortschrittlich ausgelegte Nachfüllung







$\widehat{}$	

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







Ein leistungsstarker Eislagerschrank mit viel Platz, guter Isolierung und allen technischen Notwendigkeiten für eine perfekte Eislagerung.

- Edelstahlkorpus
- Heißgasabtauung
- Umluftkühlung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Edelstahlstandfüße
- Tropenaggregat bis 43 °C
- 70 mm starke Isolierung
- Türrahmenheizung
- 750 Liter Inhalt
- Türanschlag rechts

Inklusive 5 Roste und Schienen

Belegung pro Rost (74 x 56 cm):

6 Standard-Eisschalen oder 4 Berg-Eisschalen

Optional:

Je weiteres Rost mit Schienenpaar KIT 4 Rollen, 2 Stck. mit Bremse

GEMM[®]

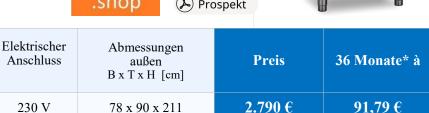
60,-€ 130,-€















Modell	[°C]	Stand. Schalen bei 8 Rosten	Anschluss	außen B x T x H [cm]	P
ARG 30	-10/-22	54	230 V	78 x 90 x 211	2.7

Max. passende

OWNER OWNER

Ähnlich dem ARG 30, aber ausgestattet mit größeren Rosten und einem leistungsstärkerem Aggregat sowie einer umfangreicheren Elektronik. Für 54 Eisschalen.

Elektrischer

Anschluss

230 V

Inhalt

900 Liter

Abmessungen

außen

B x T x H [cm]

79 x 108 x 214

- Edelstahlkorpus
- Heißgasabtauung
- Umluftkühlung
- · Signalton bei offener Tür
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Edelstahlstandfüße
- Tropenaggregat bis 43 °C
- 75 mm starke Isolierung
- Türrahmenheizung
- 900 Liter Inhalt
- · Türanschlag rechts
- Inklusive 5 Roste und Schienen

Belegung pro Rost (80 x 60 cm):

6 Standard-Eisschalen oder 4 Berg-Eisschalen

Optional:

Modell

ARG 40

Je weiteres Rost mit Schienenpaar 80,- € KIT 4 Rollen, 2 Stck. mit Bremse 130,- €

Max. passende

Stand. Schalen

bei 8 Rosten

54





Preis	36 Monate* à
3.790 €	124,69 €

^{*} Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 60 ff.



Eislagerschrank





Temperatur

[°C]

-10/-25

Die gleiche Baureuhe wie der ARG40, allerdings mit einer beheizten Glastür. Für 54 Eisschalen

- Edelstahlkorpus
- · Heißgasabtauung
- Umluftkühlung
- · Signalton bei offener Tür
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Edelstahlstandfüße
- Tropenaggregat bis 43 °C
- 75 mm starke Isolierung
- Türrahmenheizung
- 900 Liter Inhalt
- · Türanschlag rechts

• Inklusive 5 Roste und Schienen

Belegung pro Rost (80 x 60 cm):

6 Standard-Eisschalen oder 4 Berg-Eisschalen

Optional:

Je weiteres Rost mit Schienenpaar 80,- € KIT 4 Rollen, 2 Stck. mit Bremse 130,- €









(A) Prospekt

ARG 40 Glas Power-Version

Eislagerschrank



Ein starker Kühlschrank im hochwertigen Gewand eines Eislagerschrankes.

Elektrischer

Anschluss

230 V

Abmessungen

B x T x H [cm]

75 x 82 x 205

- 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 Roste und Schienen

Optional:

Je weiteres Rost mit Schienenpaar 50,- € KIT 4 Rollen, 2 Stck. mit Bremse 130,- €

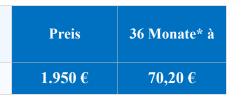
Inhalt

[Liter]

700







^{*} Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 60 ff.

XFN 70 Kühlschrank





Modell

XFN /70

Temperatur

[°C]

+2/+8

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



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



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



Modell	Temperatur; abhängig von der Umgebungs-temperatur [°	Max. passende Eisschalen (36 x 16,5 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/01	-35 bis -40	2	Luft	230 V		60 x 66,4 x 40	1.990 €	71,24 €
BCB/05	-35	6	Luft	230 V	67 x 41 x 35	80 x 75 x 90	2.990 €	98,37 €

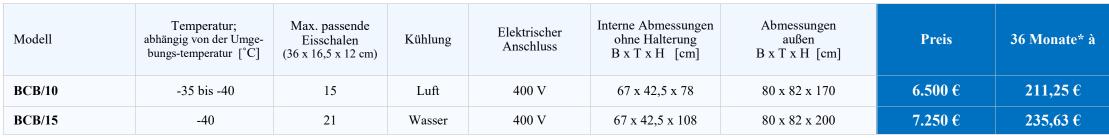






- Edelstahlkorpus
- Umluftkühlung
- Heißgasabtauung
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Füße





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 steuerbar
- Abnehmbarer Mixstab
- Inklusive 2 Rührstäben: Emulgator für Cremes und Zerkleinerer für Früchte
- Optional: der große Cutter





Emulgator

Zerkleinerer

CASAGRANDE

Modell	Umdrehungen Motor/Minute	Füllmenge pro Zyklus Min./Max.	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
Micronizer	5.000 - 11.000	3 - 15 Liter	750 W / 230 V	44 x 50 x 77-114





Preis	36 Monate* à
3.590 €	118,83 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 60 ff.

Micronizer

Standmixer



Heavy 450 VF Stabmixer

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







110 Liter

Edelstahl-Vorratsbehälter

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



130 Liter

Edelstahl-Vorratsbehälter

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



15 Liter

Kunststoffeimer

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



12 Liter

Edelstahleimer

- Robuste Ausführung
- Skala in 1-Liter Schritten
- Henkel



5 Liter

Messbecher

- Kunststoff
- Stabile Ausführung
- Detaillierte Skala
- Ausgussnase









30

Digitale Tischwaage

Zubehör Eislabor

- 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









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



14 €

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



12 €

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



19€

31

Mussana Clean Desinfektionsreiniger

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







9,33 €

Carpilube Lebensmittelfett

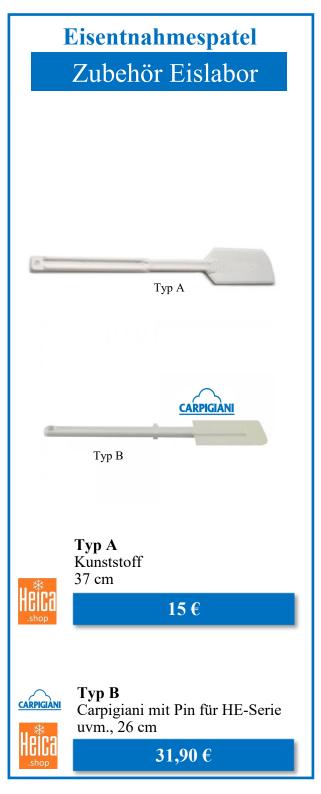
- Für alle Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung
- 113 g Tube
- NSF-H1 Zertifizierung
- Geeignet u.a. für:
 Sahnemaschinen
 Speiseeismaschinen
 Pasteurisierer
 Softeismaschinen





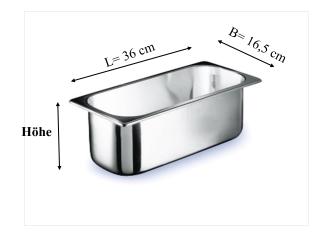


7,10 €



Edelstahl Berg-Eisschale

Edelstahl Standard-Eisschale



Höhe 🚶	1=36 cm 8=35 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

32

L= 33 cm B= 16,5 cm

33cm lange Eisschale





33cm lange, Berg-Eisschale



Abmessungen (L x B)	Höhe	Preis, je
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 €



33 cm Eisschalen







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 Fehlfunktionen oder Mängel 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.

COLDELITE

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.

Originale Ersatzteile















Speiseeismaschinen















35



























Carpi Care Kits



Speiseeismaschine Labotronic tronic, DGT, XPL, XPL-P



Pasteurisierer Pastomaster 60 RTX, RTL, XPL-P



SahnemaschineMiniWip /G und MasterWip /G



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



Pasteurisierer Pastomaster 120 RTX, RTL, XPL-P



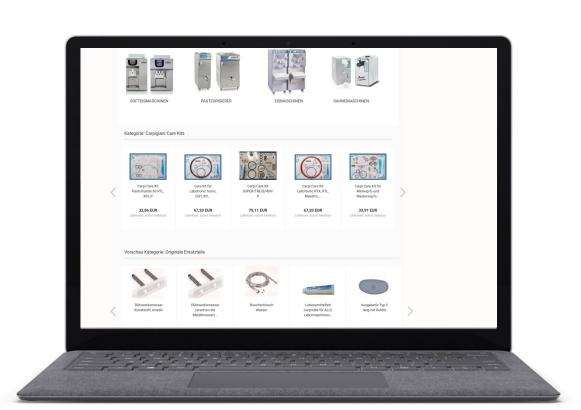
Sahnemaschine JetWip /G

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



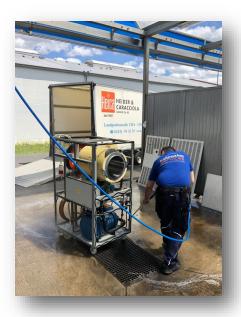


Sie suchen für Ihr Eiscafé eine gebrauchte Maschine, die Ihnen ein Höchstmaß an Arbeitssicherheit bietet? Dann sind Sie bei uns richtig. Als Vertragshändler von Carpigiani bieten wir Ihnen neben zahlreichen neuen Modellen auch eine Vielzahl von Gebrauchtmaschinen. Jede gebrauchte Maschine, die von uns 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!









Tagesaktuell finden Sie hier alle verfügbaren Maschinen und Geräte mit technischen Details, Fotos und Preisen:

www.heica.de/gebraucht





Die von Ihnen gesuchte Gebrauchtmaschine ist nicht dabei?

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

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 elektr. Thermostat

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Auflagefläche

Beleuchtung

Nachtabdeckung mit Rollo

Beheizte Frontscheibe

Zusätzliche Informationen:

Bis zu einer max. Schalentiefe von 15 cm



Eine moderne Eisvitrine mit Eckglas und unschlagbar im Preis-Leistungsverhältnis.









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

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Auflagefläche LED-Beleuchtung Nachtabdeckung mit Rollo Beheizte Front-, Seiten- und Oberscheiben

Zusätzliche Informationen:

Frontscheibe über Stoßdämpfer zu öffnen Bis zu einer max. Schalentiefe von 18 cm Kanalisierung möglich





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

Die klassiche, hochwertige Eisvitrine mit Rundglas

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 elektr. Thermostat

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Auflagefläche

LED-Beleuchtung

Beheizte Seiten- und Frontscheibe

Wahlweise: Plexiglas-Schiebescheiben/ Nachtrollo

Zusätzliche Informationen:

Bis zu einer max. Schalentiefe von 18 cm

Kanalisierung möglich







Speiseeisvitrine





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

NINE plus

Speiseeisvitrine

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 elektr. Thermostat

Glasaufbau:

Ca. 50 cm Auflagefläche

LED-Beleuchtung

Wahlweise: Plexiglas-Schiebescheiben/ Nachtrollo

Zusätzliche Informationen:

Bis zu einer max. Schalentiefe von 18 cm Kanalisierung möglich









Modell	Temperaturbereich	Kapazität an Standard-Schalen	Kapazität an Bergeis-Schalen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
NINE plus G6	-12 / -24 °C	12	8	1,7 kW / 400 V	110,9 x 89 x 120
NINE plus G9	-12 / -24 °C	18	12	2,2 kW / 400 V	163,4 x 89 x 120
NINE plus G12	-12 / -24 °C	24	16	2,9 kW / 400 V	215,9 x 89 x 120

Farbe der Verkleidung:

Front- und Seitenpaneele: RAL 9016 matt (verkehrsweiß)

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat

Umluftkühlung

Heißgasabtauung

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit elektr. Thermostat

Glasaufbau:

LED-Beleuchtung

Abdeckung mittels Schiebescheiben

Extern:

Auf Rollen montiert







Modell	Temperaturbereich	Kapazität an Standard-Schalen	Kapazität an Bergeis-Schalen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
Cubito G6	-14 / -20 °C	12	8	1.200 W / 230 V	113,0 x 104,5 x 123
Cubito G9	-14 / -20 °C	18	12	1.500 W / 230 V	163,0 x 104,5 x 123

Modell G3

Tisch Speiseeisvitrine

Verkleidung:

Front- und Seitenpaneele aus Edelstahl

Kühlanlage:

Luftgekühltes Innenaggregat

Schalttafel:

Elektronisch, ausgestattet mit elektr. 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

Zubehör:

Einlegekragen für 33cm Eisschalen











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 €

Unlimited Silver

Portioniererduschanlage

- Portioniererdusche mit Rückflussverhinderer
- Edelstahlschale und Edelstahlblende
- Made in Germany
- 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
- Der Preis ist original verpackt, ohne Montage o.ä.





Dusche Unlimited Silver

Portioniererdusche

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





Standard Modell Portionierer

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



24 €

Modell EP Braun Portionierer

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





43 €

Deluxe Eisspatel

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







- 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

MUSSANA

Sahnemaschinen













Pony

Mussana

SAHNE-AUTOMATEN





48

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 €

Desinfektionsreiniger

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



9,33 €

Luftregulierungsventil-Unterteil 26,40 €

Silikonfett im Dosierer

50 Gramm für Dichtungen NSF H1 Zulassung



11,65€



Dichtungssatz

Passend für alle Modelle und Größen



17,50 €



Dichtungen Ansaugrohr

10 Stück pro Packung

9,80€





Bestehend aus: Silikonfett, Dichtungssatz, Dichtungen Ansaugrohr Ersparnis zum Einzelpreis: 2,00 €







36,95€

Elegance

Spaghettipresse

- · 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 Elegance mit Standfuß und weißem Kopf
- Abtropfteller aus Edelstahl
- Formgeber "Spaghetti"
- Ölfreies Druckluftaggregat
- 6 m Druckschlauch an der Presse
- Handbücher

Optional:

Weitere Formgeber:

Lasagne, Spargel, Tagliatelle, Currywurst

Ölloser Luftkompressor, einzeln

917€

je 180 €









CASAGRANDE

Modell	Einsätze inklusive	Anschluss am Aggregat	Standpresse Außenmaße B x T x H [cm]	Aggregat Außenmaße B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
Elegance	1x Spaghetti	230 V	31 x 18 x 66,1	33 x 30 x h 35	2.165 €	77,94 €

Modell T76

Spaghetti-Handpresse

- Standpresse
- Abnehmbarer Einsatz
- Inkl. 1 Spaghettieinsatz
- B x T x H: $16 \times 19 \times 50 \text{ cm}$
- Weiterer Einsatz: je 46 €





250 €

Modell T2

1er-Shaker

- 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





210 €

Modell T22

2er-Shaker

- 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





357 €

Die 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.

CE 46

Geschirrspülmaschine

- · Serienmäßig mit Abwasserpumpe & Spülmittelpumpe
- Selbsttragende Struktur aus satiniertem Edelstahl 304
- Ausgewuchtete, doppelwandige Tür
- 2 untere und 2 obere MPH-Spülarme aus Edelstahl
- Serienmäßig mit Klarspüldosierung (Pumpe)
- Inkl. eingebautem Enthärter zur Regenerierung
- 4 verschiedene Spülzyklen (120, 180, 240, 480 Sekunden)
- Sanfter Start der Waschpumpe
- 2 Vollkunststoffkörbe sowie Besteck- und Tellereinsatz
- Spülungstemperatur: 50 60 °C
- Nachspültemperatur: 80 90 °C









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 €

• Serienmäßig mit Abwasserpumpe & Spülmittelpumpe

- Selbsttragende Struktur aus satiniertem Edelstahl 304
- Ausgewuchtete, doppelwandige Tür
- 2 untere und 2 obere MPH-Spülarme aus Edelstahl
- Serienmäßig mit Klarspüldosierung (Pumpe)
- Inkl. eingebautem Enthärter zur Regenerierung
- 4 verschiedene Spülzyklen (120, 180, 240, 480 Sekunden)
- Sanfter Start der Waschpumpe
- 3 Vollkunststoffkörbe sowie Besteck- und Tellereinsatz
- Spülungstemperatur: 50 60 °C
- Nachspültemperatur: 80 90 °C









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 €

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



Cinque Stelle

Kaffeebohnen







E80 Automatik

Kaffeemühle mit Vorrat

• 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







440 €

E80 Elektronik Subito Kaffeemühle als Sofortmahler

- Frisches Mahlen auf Knopfdruck
- 3 programmierbare Portioniertasten
- Beleuchtetes Display
- Korpus: schwarz
- Vorratsbehälter: 1200 g
- 230 V
- 420 W







Entkalker-Set BRITA Heißwasser

Patrone Purity C 150 Starterset:

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





puly-CAFF Reiniger

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







14,90 €

Classic M Sud Schublade

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





80 €

Exclusiv M

Sud Schublade

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



Tamper & Co.

Zubehör

Tamperstation

- Edelstahl/schwarz
- Abstellplatz für Hand-Tamper





56 €

Handtamper Classic

• Größe 58





25 €

Handtamper Tecnic

- Größe 58
- Gleichbleibender Druck (einstellbar)



68 €

Kännchen & Tassen

Zubehör

- 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.

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 nach Auftragsvergabe 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 oder farbenfroh
- Klein, mittel oder groß





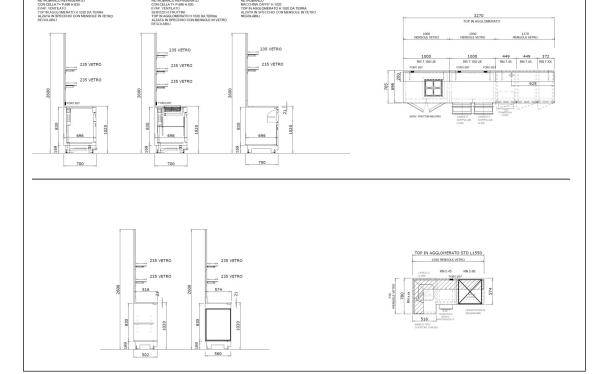
















Einrichtungen





- 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.







Auftrag zur Erteilung einer

nach dem Bundesdatenschutzgesetz und zur Einholung einer SCHUFA-Auskunft



ländlername / Händlernummer	Ort/Datum:
Heider & Caracciola GmbH & Co. KG Albert-Einstein-Ring 17 50374 Erftstadt	
Fel.: 02235 - 97 89 700	
	Leasingnehmer / Mieter / Mietkäufer (rechtsverbindliche Unterschrift)

Versand, Garantie

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 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.

Wenn nicht anders beschrieben: 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.

& AGB

- 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.

Vl. Gewährleistung

Wenn nichts anderes schriftlich vereinbart, gilt 1 Jahr Materialgarantie ab Lager 50374 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, Keilriemen, Leuchtmittel oder 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 2025: 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

Verkauf & Werkstattannahme:

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













HEIDER & CARACCIOLA

GmbH & Co. KG Seit 1907



Klaus Hübner Meister der Kälte-Klima-Technik

Mirco Hübner
Diplom-Ingenieur
Technische Gebäudeausrüstung (FH)