



**HEIDER &
CARACCIOLA**
GmbH & Co. KG

Katalog 2026



Neumaschinen, Gebrauchtmachines, Geräte & Ersatzteile im neuen Shop:

www.heica.de/shop

Eislabor

Speiseeismaschinen

Labotronic HE	8
Labo XPL-P	9
Maestro HE	10
Coldelite Compacta	11
Readychef	12
Ready	13
Labo XPL-P Tisch	14
Synthesis 1 counter	17
Abfülltür / Crystal	19

Pasteuriserer

Pastomaster HE	20
Pastomaster XPL-P	21
Pastomaster 180 RTL	22

Reifegeräte

Age XPL	23
---------	----

Vitrine & Maschine

Synthesis	24
-----------	----

Originale Ersatzteile

CareKits	26
----------	----

Gebrauchtmaschinen

Eislagerschränke

Kühlschränke

Schockfroster

Micronizer

Stabmixer

Waagen & Spülen

Eisschalen

Verkauf

Speiseeisvitrinen

New Kate+	48
KT24+	49
KOREIA	50
NINE+	51
Cubito	52
G3	53

Portioniererspülen

Sahnemaschinen

Spaghettipressen

Shaker & Mixer

Spülmaschinen

Einrichtungen

Kaffee

IONIA Kaffeebohnen

Cinque Stelle	65
---------------	----

Siebträgermaschinen

Vittorio S G2	66
Vittorio S G1	67
Reale	68

Kaffeemühlen

E 80 A	69
M 80 EL Subito	69

Entkalkerpatrone

Reinigungsmittel

Sud-Schubladen

Tamper

Tamperstationen

Softeis

Tischmodelle 1-zapfig

XVL 1 counter	74
Serie 191	75
241 /P	76

Tischmodelle 3-zapfig

Serie 193	77
-----------	----

Standmodelle

TRE BP-AV evo	78
Super TRE BP-AV evo	79
XVL1	80
XVL 3	81
UF-Serie	82
Colore 3	83

Carekits

Nozzles

Leasing, AGB

Finanzierung

Leasinganfrage

AGB

Versand, Garantie

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 Speiseeismaschinen *CARPIGIANI* aus Bologna, Italien beginnt. Man zählt derweilen zu einem der größten Händler in Deutschland.

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

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

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

2019 erfolgte der Umzug in die neuen und größeren Räumlichkeiten nach 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.







Maschinen zur Speiseeisherstellung

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 Probelaufe 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 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-IH

Speiseeismaschine



Prospekt

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

Herstellerangaben, mixabhängig



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

Herstellerangaben, mixabhängig



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

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

Kombi-Speiseeismaschine



Prospekt



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

Herstellerangaben, mixabhängig



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



Prospekt



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

Herstellerangaben, mixabhängig



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 Eisdienen oder das Hotel
- Edelstahltür
- Optional: Brause zum Reinigen, Crystal-Tür (s. Seite 18)



Ready 8/12



Ready 14/20



Prospekt



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 8/12	1,5 - 2,5	1,5 - 2,5	1,5 - 2,5	-	2,2 kW / 230 V	Luft	36 x 55 x 74
Ready 14/20	2,0 - 4,0	2,0 - 4,0	1,5 - 4,5	2,0 - 4,5	3 kW / 230 V	Luft	45,5 x 58 x 76,5



Die Tischmaschine für kleinere Mengen

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

Labo 14/20 XPL-P

Speiseeismaschine



Prospekt



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

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

Labo XPL-P

Speiseeismaschine



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 €

Herstellerangaben, mixabhängig



Die Tischmaschine für Kleinstmengen

Synthesis 1 counter top

Speiseeismaschine

Der Chargenfreezer bewältigt einen Mengenbereich von minimal 1,5 kg bis maximal 2,0 kg pro Zyklus.

1. Produzieren Sie Ihr Gelato in höchster Qualität direkt vor den Augen Ihrer Kunden.
2. Konservieren: Dank der Maschine, die eine konstante und kontrollierbare Temperatur hält, können Sie Ihr Gelato direkt im Zylinder aufbewahren.
3. Servieren Sie Ihren Kunden sofort maximale Frische: Ihr frisch zubereitetes Gelato ist servierfertig; Sie müssen es nicht entnehmen, und dank der statischen Kühlung erleidet es keinen Temperaturschock.



Modell	Füllmenge Minimum Gelato [kg]	Füllmenge Maximum Gelato [kg]	Gewicht [kg]	Elektrischer Anschluss	Kühlung	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Synthesis 1 counter top	1,0	2,0	50	1,25 kW / 230 V	Luft	52 x 55 x 53



Optional mit Aufpreis:



Ihre Vorteile:

- ✓ 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*

www.heica.de/garantie

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

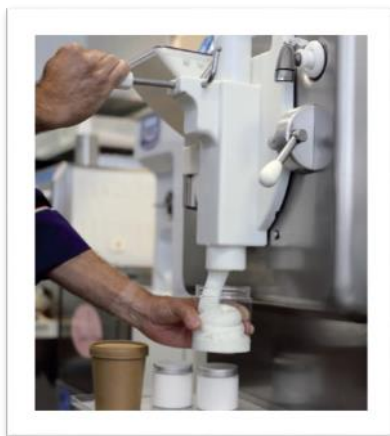
Das ideale System zum Befüllen von Take-away-Behältern und Kuchenformen mit Eiscreme und Sorbets mit hohem Aufschlag. Dank des vorinstallierten Crystal-Programms der o.g. Maschinenmodellen ist eine einfache Handhabung realisierbar.

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.



Beispiel einer Abfüllung



Montierte Crystaltür

CRYSTAL

Abfülltür / Monoportioni



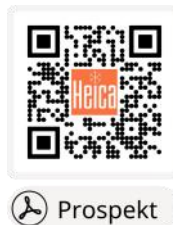
	Preis
Portioniertür Crystal als Zubehör	2.400 €
Portioniertür Crystal Sonderpreis beim Kauf einer Neumaschine	2.000 €

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

Pastomaster HE

Pasteurisierer



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 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

- 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



Pastomaster XPL-P

Pasteurisierer



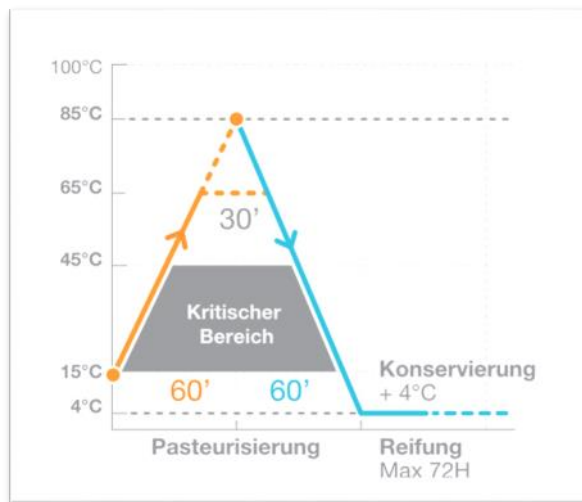
Modell	Produktionsleistung in 2 Std. [L]	Füllmenge Minimum [L]	Füllmenge Maximum [L]	Geschwindigkeitsstufen	Elektrischer Anschluss	Abmessungen Grundplatte B x T x H [cm]
Pastomaster 60 XPL-P	60	15	60	5	7,0 kW / 400 V	35 x 86 x 103
Pastomaster 120 XPL-P	120	30	120	7	11,2 kW / 400 V	65 x 86 x 103

180 Liter Fassungsvermögen mit geringem Platzbedarf

Pastomaster 180 RTL

Pasteurisiierer

- 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



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 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



EXKLUSIV
bei uns:

CARPIGANI

**2 Jahre
GARANTIE**



Heica

Prospekt

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

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

Synthesis 2



- 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



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



Prospekt

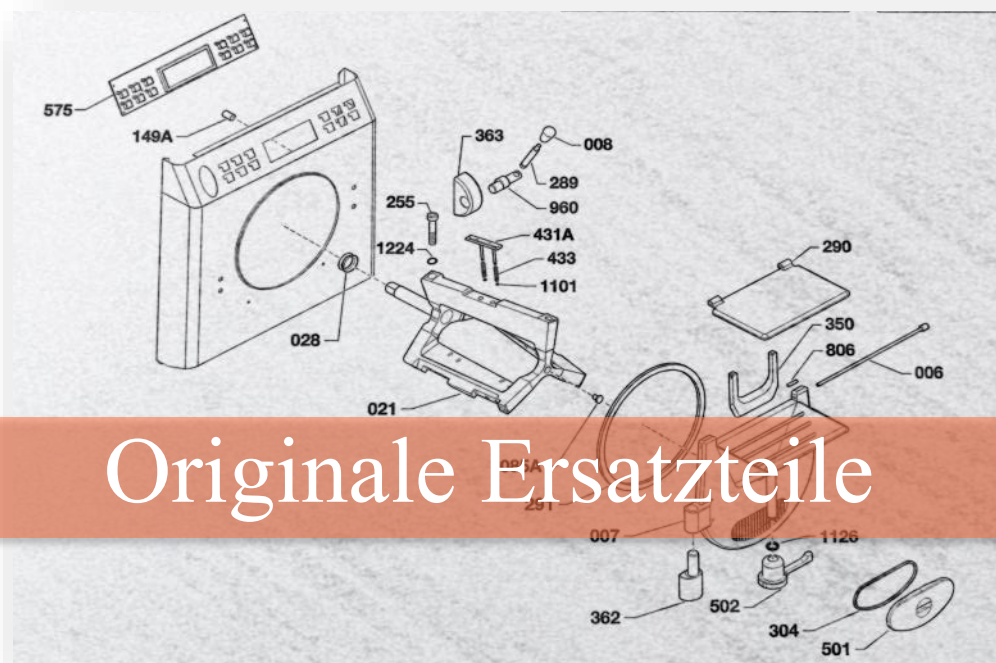


Optional mit Aufpreis:



Ihre Vorteile:

- ✓ 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*



Originale Ersatzteile



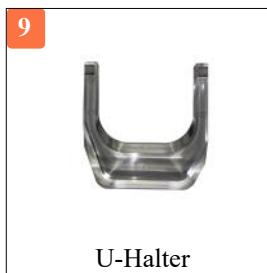
Wir bieten Ihnen nicht nur Carpigiani Maschinen in einer hervorragenden Qualität, sondern halten auch die passenden Carpigiani Ersatzteile für Sie bereit. Speiseeismaschinen sind in der Gastronomie permanent in Betrieb und deshalb bieten wir Carpigiani Ersatzteile nicht nur in idealer Qualität, sondern 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 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.de/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.

Originale Ersatzteile

Speiseeismaschinen



Pasteuriserer



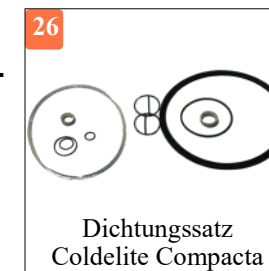
Allgemein



Turbomixer



Coldelite Compacta



Carpi 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.



Gebrauchtmarkt

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/shop



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.



Eislagerung, Schockfrosten & Geräte im Eislabor

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

ARG 30

Für 54 Eisschalen

Eislagerschrank

- 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 90,- €
KIT 4 Rollen, 2 Stck. mit Bremse 140,- €



Prospekt



Modell	Temperatur [°C]	Max. passende Stand. Schalen bei 8 Rosten	Elektrischer Anschluss	Abmessungen außen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
ARG 30	-10/-22	54	230 V	78 x 90 x 215	2.850 €	92,21 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

Ähnlich dem ARG 30, aber ausgestattet mit größeren Rosten und einem leistungstärkerem Aggregat sowie einer umfangreicheren Elektronik. 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 95,- €
KIT 4 Rollen, 2 Stck. mit Bremse 140,- €

ARG 40

Power-Version

Eislagerschrank



Prospekt



Modell	Temperatur [°C]	Max. passende Stand. Schalen bei 8 Rosten	Inhalt	Elektrischer Anschluss	Abmessungen außen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
ARG 40	-10/-25	54	900 Liter	230 V	79 x 108 x 215	3.850 €	126,81 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

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

ARG 40 Glas

Power-Version

Eislagerschrank

- 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 95,- €
KIT 4 Rollen, 2 Stck. mit Bremse 140,- €



Prospekt



Modell	Temperatur [°C]	Max. passende Stand. Schalen bei 8 Rosten	Inhalt	Elektrischer Anschluss	Abmessungen außen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
ARG 40 Glas	-10/-25	54	900 Liter	230 V	79 x 108 x 214	4.190 €	136,59 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

Ein starker Kühlschrank im hochwertigen Gewand eines Eislagerschranks.

XFN/70

Kühlschrank

- 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 60,- €
KIT 4 Rollen, 2 Stck. mit Bremse 140,- €



Prospekt



Modell	Temperatur [°C]	Inhalt [Liter]	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	Preis	36 Monate* à
XFN/70	+2/+8	700	230 V	75 x 82 x 205	1.990 €	70,64 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

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.



Aufsatzgerät BCB/01

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



Standgerät BCB/05

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



Modell	Temperatur; abhängig von der Umgebungs-temperatur [° C]	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 €	70,64 €
BCB/05	-35	6	Luft	230 V	67 x 41 x 35	80 x 75 x 90	2.990 €	97,47 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

Serie BCB

Schockfroster

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



BCB/10



BCB/15



Prospekt

Modell	Temperatur; abhängig von der Umge- bungs-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/10	-35 bis -40	15	Luft	400 V	67 x 42,5 x 78	80 x 82 x 170	6.500 €	209,30 €
BCB/15	-40	21	Wasser	400 V	67 x 42,5 x 108	80 x 82 x 200	7.250 €	233,45 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 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 Zerkleinerer für Früchte
- Optional: der große Cutter



Emulgator



Zerkleinerer

Micronizer Plus

Standmixer



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 Plus	5.000 - 11.000	3 - 15 Liter	750 W / 230 V	44 x 50 x 77-114	3.590 €	117,03 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

Heavy 450 VF

Stabmixer

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



390 €

Heavy 450 VV

Stabmixer

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



460 €

Stäbe & Aufsatz

Stabmixer-Zubehör



Doppelrührbesenaufsatz
Nur für Serie VV



40 €

Austauschstab 40 cm



98 €

Austauschstab 60 cm



108 €

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



4,90 €



330 €

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



349 €

15 Liter

Kunststoffeimer

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



13,40 €

12 Liter

Edelstahleimer

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



58,90 €

5 Liter

Messbecher

- Kunststoff
- Stabile Ausführung
- Detaillierte Skala
- Ausgussnase



9,90 €

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



169 €

Reinigungsbürsten

Zubehör Eislabor



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

CARPIGANI



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 €

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
Pasteuriserer
Softeismaschinen



7,10 €

Eisentnahmespatel

Zubehör Eislabor



Typ A



Typ B



Typ A
Kunststoff
37 cm



15 €



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

31,90 €

L= 36 cm B= 16,5 cm

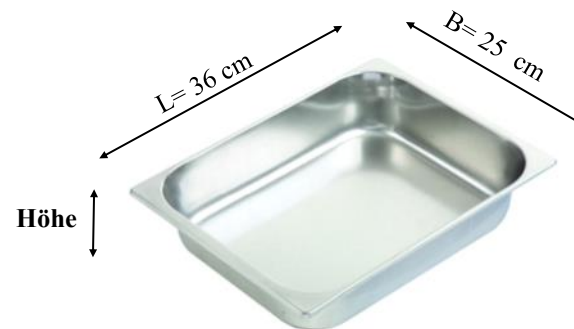
Edelstahl Standard-Eisschale



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 €

L= 36 cm B= 25 cm

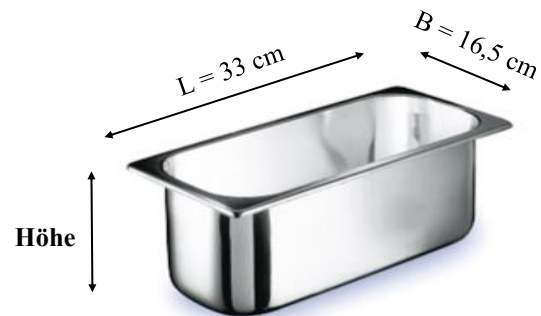
Edelstahl Berg-Eisschale



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 €

L= 33 cm B= 16,5 cm

33cm lange Eisschale



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

L= 33 cm B= 25 cm

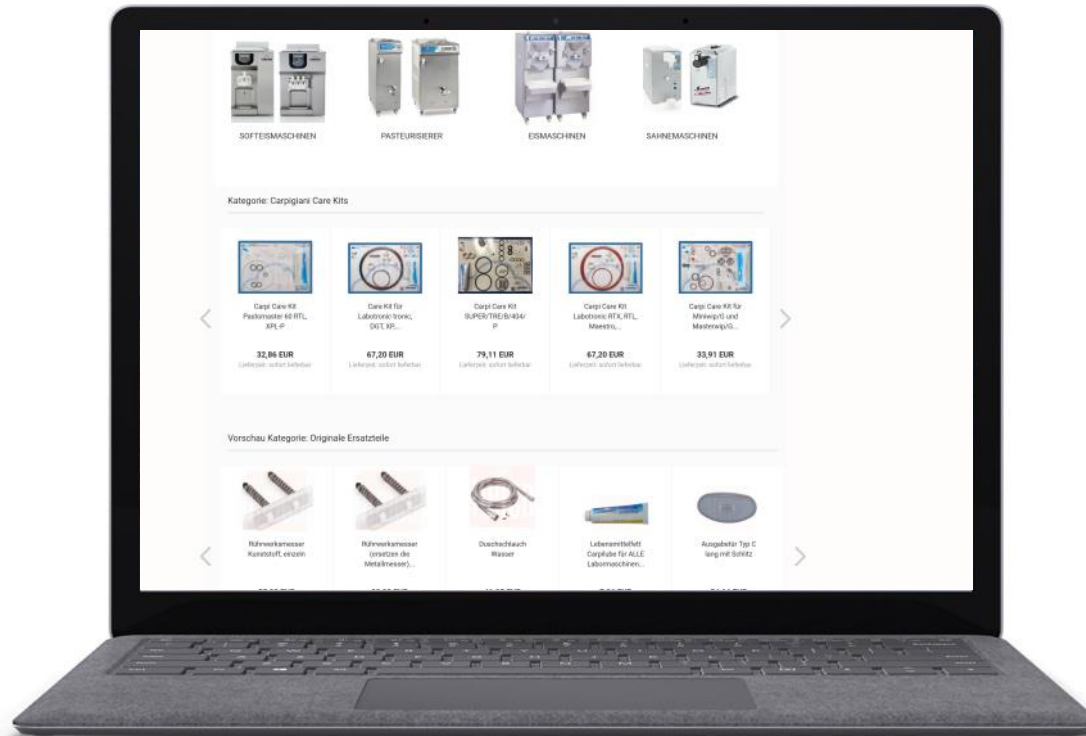
33cm lange, Berg-Eisschale



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



Schnell, unkompliziert und zu jeder Zeit im
Online-Shop bestellen



Telefonische Beratung
& Erreichbarkeit bleiben
bestehen



Kostenfreie Lieferung (DE)
ab 100 € Einkaufswert im Shop



Lieferung per DHL
Innerhalb 1-3 Werktage



Einfaches Bezahlen





Eisvitrinen & Zubehör

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

New Kate plus

Speiseeisvitrine

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



Prospekt

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 °C	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

Die hochwertigste Eisvitrine aus dem Hause ORION.

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
- Kanalisation möglich

KT24 plus

Speiseeisvitrine



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 klassische, 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
- Kanalisation möglich

Koreia

Speiseeisvitrine



Prospekt



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

Besondere Baureihe mit einer Tiefe von nur 89 cm und einer speziellen Schäumung.

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

Eine mobile ORION Eisvitrine für den mittleren Bedarf.

Cubito

Mobile Speiseeisvitrine

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

Eine portable Eisvitrine mit 3 Sorten: für die Gastronomie oder Bäckerei

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 €	85,20 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

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



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



Deluxe

Eisspatel

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



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

MUSSANA

Sahnemaschinen



Pony



Boy



Lady



Duo 6+6



Prospekt



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 €	69,87 €
Boy	4	ja	27 x 47 x 44	230 V	2.180 €	77,39 €
Lady	6	ja	27 x 47 x 51	230 V	2.420 €	85,91 €
Duo 6+6	6 + 6	ja	Ø x Höhe: 43 x 57	230 V	3.240 €	105,62 €
Mobil 12 V	4	nein	27 x 47 x 44	12 V/88 Ah	2.580 €	84,11 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

Desinfektionsreiniger

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

Mussana
SERV-ATOMAT



9,33 €

Luftregulierungsventil-Unterteil

Mussana
SERV-ATOMAT



26,40 €

Silikonfett im Dosierer

50 Gramm für Dichtungen
NSF H1 Zulassung

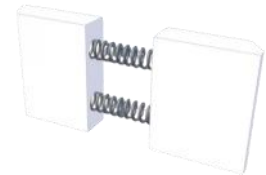
Mussana
SERV-ATOMAT



11,65 €

Schieberplättchen

Mussana
SERV-ATOMAT

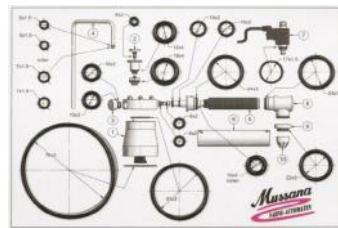


28,20 €

Dichtungssatz

Passend für alle Modelle
und Größen

Mussana
SERV-ATOMAT



17,50 €

Magnetspule

Mussana
SERV-ATOMAT



48,00 €

Dichtungen Ansaugrohr

10 Stück pro Packung

Mussana
SERV-ATOMAT



9,80 €

Bundle / Set

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

Mussana
SERV-ATOMAT



36,95 €

Eine hochwertige und einfach zu bedienende Spaghettipresse, die in keinem Eiscafé fehlen darf. Jedes mit Eis in Berührung kommende Teil kann einfach und schnell demontiert werden. Der Einsatz fasst 4-6 große Kugeln und das Druckluftaggregat ist ohne Öl konzipiert.

Gelatissima 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 Gelatissima Elegance mit Standfuß und weißem Kopf
 - Abtropfteller-Set aus Edelstahl
 - Formgeber „Spaghetti“
 - Ölfreies Druckluftaggregat, 230 V
 - 6 m Druckschlauch an der Presse
 - Handbuch

Optional:

Weitere Formgeber: Lasagne, Spargel, Tagliatelle, Currywurst	je 180 €
Ölloser Luftkompressor, einzeln	917 €



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
Gelatissima Elegance	1x Spaghetti	230 V	31 x 18 x 66,1	33 x 30 x h 35	2.165 €	76,86 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

Modell T76

Spaghetti-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

Heica
.shop

250 €

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



Quamar
THE SHAPE
OF THE COFFEE POWDER

Heica
.shop

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
- 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



Prospekt



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	48 x 53 x 70,5	2.100 €	76,55 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

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

CE 60

Geschirrspülmaschine



Prospekt



HOONVED
PEOPLE · PASSION · INNOVATION

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	62 x 60,5 x 82	2.600 €	84,76 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.



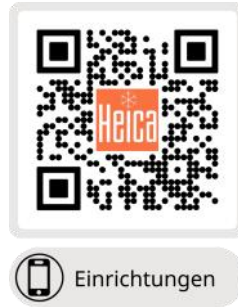
Einrichtungen

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.

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:

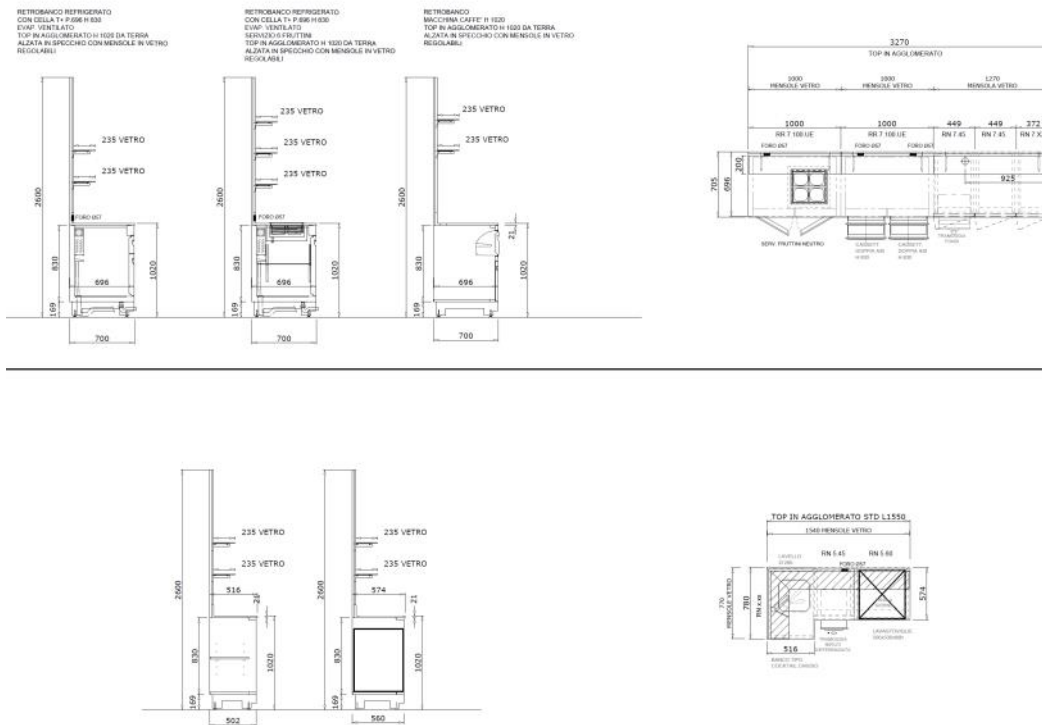
- Klassisch, modern oder außergewöhnlich
- Maßanfertigung oder Modulbauweise
- Holz, Edelstahl, Granit oder Marmor
- Schlicht oder farbenfroh
- Klein, mittel oder groß



Einrichtungen

ORION

Einrichtungen



Rund um den Kaffee



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



19 € + 7% MwSt.



Diese traditionelle Siebträgermaschine, MADE IN ITALY, wird Ihren Ansprüchen in puncto Qualität und modernem Design in vollen Umfängen gerecht.

VITTORIO S

Siebträgermaschine

Technische Eigenschaften:

- LCD Display
- Programmierbare Tastaturen
- Hoher Gruppenabstand von 10,5 cm
- Inkl. Abstandgittern (Abstand auf 8 cm)
- Interner Kessel aus Kupfer mit Füllstandsanzeige
- 2x Aufschäumer, 1x Heißwasser
- Heißwasserheizung
- Thermokompensierte Gruppen mit Vorinfusion für eine optimale Extraktion des Espresso
- Luftgekühlte Motorpumpe intern
- Druckmanometer
- Edelstahlkarosserie
- Seitliche LED-Beleuchtung
- Farbe: Matt schwarz



Prospekt



Modell	Gruppen	Kesselgröße	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	AKTIONSPREIS “Frühling“	36 Monate à
VITTORIO S 2GR	2	14 Liter	4,36 kW / 400 V	78,3 x 60,7 x 52,1	3.820 €	124,53 €
VITTORIO S 3GR	3	21 Liter	6,45 kW / 400 V	95,2 x 60,7 x 52,1	4.950 €	161,37 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

Diese traditionelle, schmale Siebträgermaschine, MADE IN ITALY, wird Ihren Ansprüchen in puncto Qualität und modernem Design in vollen Umfängen gerecht.

VITTORIO S

Siebträgermaschine

Technische Eigenschaften:

- LCD Display
- Programmierbare Tastatur
- Hoher Gruppenabstand von 10,5 cm
- Inkl. Abstandgittern (Abstand auf 8 cm)
- Interner Kessel aus Kupfer mit Füllstandsanzeige
- 1x Aufschäumer, 1x Heißwasser
- Heißwasserheizung
- Thermokompensierte Gruppen mit Vorinfusion für eine optimale Extraktion des Espresso
- Luftgekühlte Motorpumpe intern
- Druckmanometer
- Edelstahlkarosserie
- Seitliche LED-Beleuchtung
- Farbe: Matt schwarz



Prospekt

Modell	Gruppen	Kesselgröße	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]	AKTIONSPREIS “Frühling“	36 Monate à
VITTORIO S 1GR	1	7 Liter	2,76 kW / 400 V	44,9 x 60,7 x 52,1	2.560 €	83,46 €

* Leasingbank. Bedingungen siehe Seite 86 ff.

Diese traditionelle Siebträgermaschine für zu Hause, MADE IN ITALY, wird Ihren Ansprüchen in puncto Qualität und modernem Design in vollen Umfängen gerecht.

REALE

Siebträgermaschine

Technische Eigenschaften:

- Manueller Hebel (Lever)
- Interner Kessel aus Kupfer
- Brühgruppe mit Zirkulationsheizung
- 1x Aufschäumer, 1x Heißwasser
- Vibrationspumpe intern
- Wassertank: 0,8 Liter
- Edelstahlkarosserie



Espresso
by
ROYAL



Prospekt

Modell	Gruppen	Kesselgröße	Elektrischer Anschluss	Gewicht	Abmessungen B x T x H [cm]	AKTIONSPREIS "Frühling" Ab Erftstadt.
REALE	1	1,3 Liter	1,3 kW / 230 V	22 kg	31,2 x 48 x 41,7	1.298 €

E80 Automatik

Kaffeemühle mit Vorrat

- Automatisches Nachmahlen in den Vorrat
- 64 mm Mahlscheiben
- Korpus: matt schwarz
- Vorratsbehälter: 1200 g
- 230 V
- 420 W
- B x T x H: 17,5 x 33 x 56 cm



Quamar®
THE SHAPE
OF THE COFFEE POWDER

E80 Elektronik Subito

Kaffeemühle als Sofortmahler

- Frisches Mahlen auf Knopfdruck
- 3 programmierbare Portioniertasten
- 64 mm Mahlscheiben
- Beleuchtetes Display
- Korpus: matt 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

Entkalker-Set BRITA Heißwasser

Patrone Purity C 150 Starterset:

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



Austauschpatrone

99 €



149 €

puly-CAFF Reiniger

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



Reinigungsbürste

6 €



14,90 €

Classic M Sud Schublade

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



80 €

Exklusiv M Sud Schublade

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



120 €

Tamper & Co. Zubehör

Handtamper Classic

- Größe 58



25 €

Handtamper Tecnic

- Größe 58
- Gleichbleibender Druck (einstellbar)



68 €

Kännchen & Tamper Zubehör

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



19 €

Tamperstation

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



56 €



Master-Distributor West
Vertragshändler seit 1963

Softeismaschinen



Verfügbare Optionen, je nach Modell



Selbstpasteurisierung

Höchstmaß an Hygienesicherheit und deutlich verlängerte Reinigungsintervalle



TEOREMA

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



Monoportioni

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



Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)

Der Zapfhebel schließt automatisch und stoppt auf diese Weise den Produktfluss



Ihr Logo

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



Reinigungs-Kit

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



Mixer/Blender

Integrierter Mixer mit Einweglöffel zur schnellen Vermischung mit Streuartikeln oder Toppings



Dry filling

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

Diese neu entwickelte Thekenmaschine XVL 1 Counter basiert auf der Technik der erfolgreichen Standmaschine XVL. Hier ist die gesamte Technik auf eine Breite von nur 40 cm minimiert.

Durch die Schornsteintechnik benötigt diese Maschine seitlich keine Belüftung und kann direkt an die Wand gestellt werden.

Dieses Modell ist serienmäßig selbstpasteurisierend.

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

XVL 1 counter

Tischmaschine



Optional:



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
XVL 1 counter PSP	1	310	13	Luft	2,4 kW / 230 V	44 x 74,34 x 90,85

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

Serie 191

Tischmaschine

- Korpus je nach Modell
- Zahnradpumpe
- Behälterrührwerk
- 1,75 Liter Zylindervolumen
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung
- Differenzierungen der Varianten Classic und Steel



Optional:



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
191 P-AV classic	1	245	12	Luft / Wasser	2,4 kW / 230 V	50,5 x 75,5 x 83
191 P-AV steel	1	270	12	Luft / Wasser	2,4 kW / 230 V	50,5 x 75,5 x 83

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

241

Tischmaschine

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



Optional:



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
241 P-AV STEEL (HCU)	1	350	12	Luft / Wasser	2,9 kW / 230 V	50,5 x 75,5 x 83

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

- Zahnradpumpen
- Behälterrührwerke
- Je 1,75 Liter Zylindervolumen
- Separate Steuerung pro Zylinder
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung
- Differenzierungen der Varianten Classic und Steel

Serie 193

Tischmaschine



Optional:



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
193 P-AV classic	3	435	12+12	Luft / Wasser	2,7 kW / 400 V	55 x 87,5 x 89
193 P-AV steel	3	485	12+12	Luft / Wasser	2,7 kW / 400 V	55 x 87,5 x 89

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

Die neue EVO-Technologie ermöglicht ein innovatives Kühlsystem für eine perfekte Struktur, selbst wenn die Mischungen in den zwei Zylindern verschiedene Rezepte beinhalten.

Die Mindestmenge vom Mix im Behälter beträgt nur 0,2 Liter, wodurch weniger Produktverschwendung bei der Reinigung entsteht. Das Aufschlagvolumen und die Konsistenzkontrolle für die verschiedenen Mixe (Soft, Frucht, Yogurt) sind unterschiedlich einzustellen.

- Edelstahlfront
- Zahnradpumpen
- Behälterrührwerke
- 1,35 Liter Zylindervolumen
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung

TRE BP evo

Standmaschine



Optional:



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
TRE B AV evo	3	480	10+10	Luft / Wasser	2,7 kW / 400 V	50,9 x 69,2 x 156,2

Die innovative Super TRE/B/P-AV-EVO mit der EVO-Technologie von Carpigiani garantiert Vielseitigkeit und Flexibilität mit einer ausgezeichneten Produktionsleistung. Die neue EVO-Technologie ermöglicht ein innovatives Kühlsystem für eine perfekte Struktur, selbst wenn die Mischungen in den zwei Zylindern verschiedene Rezepte beinhalten.

Die Mindestmenge vom Mix im Behälter beträgt nur 0,2 Liter, wodurch weniger Produktverschwendung bei der Reinigung entsteht. Das Aufschlagvolumen und die Konsistenzkontrolle für die verschiedenen Mixe (Soft, Frucht, Yogurt) sind unterschiedlich einzustellen. Auch als selbstpasteurisierende Maschine erhältlich.

- Edelstahlfront
- Zahnradpumpen
- Behälterrührwerke
- 1,75 Liter Zylindervolumen
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung

Super TRE BP evo

Standmaschine



Optional:



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
Super TRE BO AV evo	3	650	11+11	Luft / Wasser	5,0 kW / 400 V	55 x 83 x 161

Bei diesem 1-zapfigen Modell XVL handelt es sich um Hochleistungs-Standmaschinen zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt. Kompakt und robust, sichere und einfache Handhabung gepaart mit der besten Technologie. Erhältlich in den Ausführungen Classic oder Steel.

Die Mindestmenge vom Mix im Behälter beträgt nur 0,2 Liter, wodurch weniger Produktverschwendung bei der Reinigung entsteht. Das Aufschlagvolumen und die Konsistenzkontrolle für die verschiedenen Softeismixe sind unterschiedlich einzustellen.

- Edelstahlfront
- Zahnradpumpe
- Behälterrührwerk
- 1,75 Liter Zylindervolumen
- Zapfkolben „self-closing“
- Hochauflösendes Grafikdisplay als Touchpad
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung



XVL 1

Standmaschine



Optional:



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
XVL 1 steel	1	650	13	Luft / Wasser	2,5 kW / 400 V	45 x 78,2 x 160,5

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

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

XVL 3

Standmaschine



Optional:



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
XVL 3 steel	3	695	13+13	Luft / Wasser	5,0 kW / 400 V	45 x 78,2 x 160,5

Diese Carpigiani Maschine, 2 Sorten + 1, ist ideal für eine sehr hohe Leistung.
 Über das elektronische Steuersystem Hard-O-Tronic® kann die gewünschte Konsistenz einfach und schnell eingestellt werden. Es kann ein Zuführungssystem mit Pumpe oder durch Schwerkraft gewählt werden, mit Overrun-Einstellung auch bei voller Wanne. Die Version mit Pumpe kann bis zu 80 % Overrun einarbeiten - für ein noch cremigeres Gelato.
 Die Maschine kann mit die „Star-Luke“ ausgestattet werden, die das Einsetzen von 18 verschiedenen Ausgabetüllen ermöglicht, die getrennt oder als optionales Kit erhältlich sind.
 Die Maschine ist luftgekühlt, als Option wassergekühlt.
 Mit dem automatischen Selbstpasteurisierungssystem kann der Zeitpunkt der Maschinenreinigung bis zu einem maximalen Intervall von 42 Tagen eingestellt werden.

- Edelstahlfront
- Zahnradpumpen
- Behälterrührwerke
- Jeder Zylinder einzeln steuerbar und mit eigenem Aggregat
- Kühlung über „Schornsteintechnik“ bei Luftkühlung



UF-Serie

Standmaschine



Optional:



Modell	Zapfkolben	Zylindervolumen	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
UF 720 SP	3	2,5 L	520+520	11+11	Luft / Wasser	4,8 kW / 400 V	56 x 87,5 x 153,2
UF 920 SP	3	3,8 L	640+640	20+20	Luft / Wasser	8,7 kW / 400 V	71 x 90,4 x 156

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

- Edelstahlfront
- Zahnradpumpen
- Behälterrührwerke
- Elektronische Konsistenzkontrolle
- Je 1,75 Liter Zylindervolumen
- 3 Sirupsorten mittels Druckluftsystem

Colore 3

Standmaschine mit Sirup



Colore 3
Zubehör optional



Modell	Zapfkolben	Portionen Pro Stunde Zu 75 g	Wanneninhalt [L]	Kühlung	Elektrischer Anschluss	Abmessungen B x T x H [cm]
Colore 3	3	640	18+18	Luft / Wasser	4,0 kW / 400 V	60,4 x 83,4 x 177

Carpi Care Kits



Serie 191



Serie 193



XLV 3 classic & steel



193 classic & steel



TRE /B P



SUPER 3 B P

Ihr Modell ist nicht dabei?

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

Star-Nozzles

Für alle Maschinen mit STAR-Verschluß



Finanzierungen

mittels Leasing

- 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 Ihr Eigentum über.

Die gesamte Mehrwertsteuer muss bei Rechnungserhalt bezahlt werden.

Der Nettobetrag wird als Raten mit Wunschlaufzeit finanziert.



Auftrag zur Erteilung einer

BANKAUSKUNFT/EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG

nach dem Bundesdatenschutzgesetz und
zur Einholung einer SCHUFA-Auskunft



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



Hiermit beauftragt

Firma / Name

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Gründungs-
jahr

Geschäftsführer/Inhaber

Geburtsdatum

Privatschrift
Straße

PLZ / Ort

Leasing-/Miet-/Mietkaufobjekt

☐ fabrikneu

☐ gebraucht und generalüberholt

Finanzierungsbetrag

Baujahr:

Laufzeit

€

die Bank

Name Kreditinstitut

BIC (oder BLZ, falls nicht bekannt) IBAN (oder Konto-Nr., falls nicht bekannt)

Ort

Zuständige Filiale / Kundenbetreuer

eine ausführliche Barkauskunft 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 wei-
tere ggf. erforderliche Auskünfte.

und den Steuerberater

Name

Ort

Telefon

Zuständiger Kundenbetreuer

zur Übersendung von Jahresabschlüssen, betriebswirtschaftlicher
Auswertungen (BWAs), Vermögensaufstellungen, Steuererklärungen u. ä. an
die abcfinance GmbH, sowie dieser über den Geschäftsbetrieb und die wirt-
schaftlichen Verhältnisse Auskunft zu geben.

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

SCHUFA-Klausel - freiwillig -

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

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
gemannt worden bin, die abcfinance GmbH mich rechtzeitig, jedoch frühe-
stens 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.

Insoweit 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 finanzieller Ausfallrisiken tragen (ins-
besondere Kreditinstitute sowie Kreditkarten- und Leasinggesellschaften, aber
auch etwa Vermietungs-, Handels-, Telekommunikations-, Energieversorgungs-,
Versicherungs- und Inkassounternehmen). Die SCHUFA stellt personenbe-
zogene 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 postalische
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)

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 86 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/kontakt/impressum-and-agb/

Versandinformationen

Porto und Verpackung, DHL

9,00 Euro

Porto und Verpackung EU-Ausland & dt. Inseln, DHL

ab 20,00 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-Erhöhlungen 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 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 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.

VI. 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 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 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

Seit 1907

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.



Online-Shop



Katalog 2026



Klaus Hübner
Meister
der Kälte-Klima-Technik

Mirco Hübner
Diplom-Ingenieur
Technische Gebäudeausrüstung (FH)