

**30%
RABATT**

EISMASCHINEN



EXTRAGEL T 50-70 EXTRAGEL T 70-100

**30%
RABATT**



HORIZONTAL EXTRAGEL T 50-70

DAS MODEL T 50-70 HAT EINE
STUNDENLEISTUNG VON 70 L/H
EINFÜLLMENGE 3,5 – 11 KG
ABMESSUNG 51X75X152 CM
ANSCHLUSS 400V/50HZ/3P 6,7 KW
LISTENPREIS: **39.500, - € NETTO**

EXTRAGEL T 70-100

DAS MODEL T 70-100 HAT EINE
STUNDENLEISTUNG VON 100 L/H
EINFÜLLMENGE 4,5 – 17 KG
ABMESSUNG 51X75X152 CM
ANSCHLUSS 400V/50HZ/3P 7,5KW

LISTENPREIS: **42.800, - € NETTO**



5 Zoll Farb-Touchscreen

Resistive 5 Zoll Farb-Touchscreen
ist auch mit Handschuhen nutzbar, der
als intuitive, benutzerfreundliche
Bedieneroberfläche dient

Geschwindigkeitsregler

Langsame und schnelle Ausgabe-
geschwindigkeit, zum Dekorieren von
Schalen oder für die vollständige Produkt-
entnahme am Ende des Zyklus.





Spiralrührwerk

Spiralrührwerk aus elektropoliertem Edelstahl ausgestattet mit beweglichen Schabern zur optimalen Nutzung der Leistung des Kühlkompressoren



Entnahmevorrichtung

Entnahmevorrichtung entspricht den Sicherheitsnormen und ist für Rechts- oder Linkshänder geeignet



Exklusive Verdampfung

Exklusive Verdampfungszyylinder erlauben die Zubereitung größerer Mengen im Vergleich zu anderen Maschinen mit gleicher Leistung



Video



Diese energiesparenden Maschinen mischen und gefrieren den Eisgrundmix und schlagen dabei die Luft in die Speiseeismasse. Dank der gleichmäßigen mechanischen und thermischen Behandlung entsteht ein feines und cremiges Eis. Langsame und schnelle Arbeitsgeschwindigkeiten dienen zum Dekorieren von Schalen oder für die vollständige Produktentnahme der fertigen Eiscreme zum sofortigen Verkauf oder zur Lagerung. Es gibt 15 verschiedenen voreingestellte Programme für die unterschiedlichsten Anforderungen.

Weitere horizontale Eismaschinen auf Anfrage

Profigel 30-50 Stundenleistung von 50 Litern, Listenpreis 28.500,- € Netto
 Profigel 50-70 Stundenleistung von 70 Litern, Listenpreis 34.700,- € Netto
 Profigel 70-100 Stundenleistung von 100 Litern, Listenpreis 37.200,- € Netto

DAS REINSTE KRAFTPAKET

**30%
RABATT**

Ist das Model **Ecogel**

30-90

40-120

50-160

60-200



EISMASCHINEN DER OBERKLASSE

HOHE PRODUKTIONSLEISTUNG

KLARER SIEGER GEGENÜBER DEN KONKURRIERENDEN MASCHINEN

Dank ihrer maximalen Leistungsfähigkeit werden diese vertikalen Eismaschinen den höchsten Ansprüchen gerecht. Sie sind mit **zwei parallelen Kühlanlagen** ausgestattet und können daher mit zwei oder nur mit einem Kühlkompressor arbeiten.



- Durchschnittliche Volumenzunahme von 25-30 %.
- Schnelle Entnahme des verkaufsfertigen Produkts am Ende des Zyklus
- Ein Produkt mit unverkennbarem Geschmack und traditioneller Textur
- Optionales Reinigungsaggregat für optimale Hygiene

Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauch von über 40 %

VERTIKALES RÜHRWERK

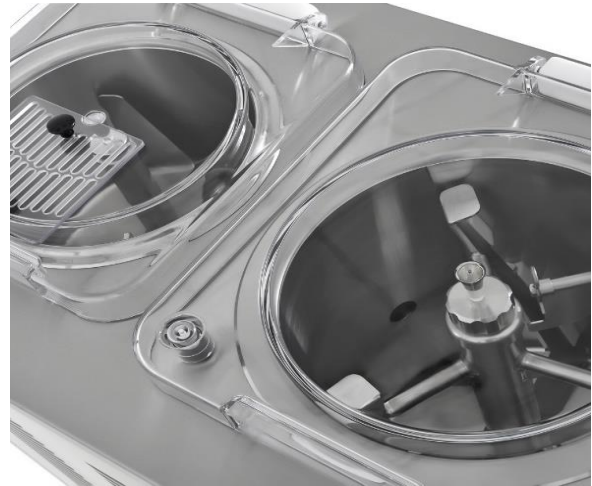
Mit dieser Eismaschine können sie traditionelles Eis bequem wie früher herstellen. Besonders geeignet ist es für Stracciatella Eis. Hier kann die flüssige Schokolade zum Ende des Gefrierprozesses direkt in den Zylinder gegeben werden. Kurz anfrieren lassen und schon bekommen sie perfektes Stracciatella Eis ausgegeben. Bei Eis wie Malaga oder Walnuss können die Stückchen mit dem Eisgrundmix direkt in den Zylinder gegeben werden, da sie hier im Verarbeitungsprozess nicht gehäckselt werden, sondern am Ende als ganze Stück wieder ausgegeben werden. So hat man zum Beispiel bei Malaga Eis eine leichte Verarbeitung, optimalen Geschmack und schöne große Rosinen im Endprodukt.

Ecogel 30-90	Ecogel 40-120	Ecogel 50-160	Ecogel 60-200
Füllmenge 4,5 bis 13 kg Maße: 51x70x115 cm 400 V / 50 Hz / 3 Ph KW 8,5 Stundenleistung 90 L/h	Füllmenge 6,0 bis 20 kg Maße: 60x78x125 cm 400 V / 50 Hz / 3 Ph KW 14,5 Stundenleistung 120 L/h	Füllmenge 9,0 bis 27 kg Maße: 62x78x126 cm 400 V / 50 Hz / 3 Ph KW 16,2 Stundenleistung 160 L/h	Füllmenge 16 bis 34 kg Maße: 62x85x125 cm 400 V / 50 Hz / 3 Ph KW 16,6 Stundenleistung 200 L/h
Listenpreis 39.300,- € Netto	Listenpreis 46.800,- € Netto	Listenpreis 51.800,- € Netto	Listenpreis 54.800,- € Netto

EINFACHER GEHT ES NICHT

Pasteurisierer und Eismaschine in einem

**30%
RABATT**



In hinterem Bereich befindet sich der Pasteurisierer und im vorderem Behälter die Kühleinrichtung. Beide Maschinen arbeiten unabhängig von einander. Während in der vorderen Trommel das Eis produziert wird,

wird im hinteren Bereich bereits eine neue Charge pasteurisiert. Hier entstehen 2 Arbeitsabläufe gleichzeitig und unabhängig voneinander. Dies erspart Zeit und einen gesamten Arbeitsvorgang. Diese Maschine überzeugt durch die kompakte Bauweise und ihrer Leistungsstärke.

Profigel 8

Füllmenge 4,5 bis 9,0 kg
Maße: 53x97x115 cm
400 V / 50 Hz / 3 Ph
KW 10
Stundenleistung 50 L/h

Listenpreis

39.400,- € Netto

Profigel 8 A

Füllmenge 4,5 bis 9,0 kg
Maße: 53x97x115 cm
400 V / 50 Hz / 3 Ph
KW 10,5
Stundenleistung 70 L/h

Listenpreis

42.300,- € Netto



PASTEURISIEREN

**30%
RABATT**

Ecomix T 60 / 60 A

Ecomix T 120

Ecomix T 200



Oberklasse Pasteurisierer für höchste Kundenansprüche
Die Modelle der **Hochleistungsserie**

- bringen die Geschmacksstoffe optimal zur Geltung
- hydratisieren der Verdickungsmittel und der Feststoffe
- verflüssigt die Fette und hydratisiert die Trockenanteile

Tauchen sie ein in die bunte Schokoladenwelt.
..... und ihr Eis gleich mit.

CAPY die neue Schokoglasur ist vielseitig einsetzbar und bei uns exklusiv im Zubehör Katalog erhältlich.



MISCHEN RÜHREN REIFEN

Mischen und vermengen der Zutaten Milch, Sahne, Milchpulver, Zucker, Dextrose, Eier, Emulgatoren, Stabilisatoren usw., um eine homogene Mischung zu erzeugen.

Erhitzen und sterilisieren, schmelzen von Zucker, verflüssigen die Fette und Schokolade, hydratisieren die trockenen Anteile, emulgiert die Fette mit dem Wasser und beseitigen einen Großteil der krankheitserregenden Bakterien.

Kühlen und konservieren vervollständigen die Pasteurisierung und hemmen dabei das Wachstum der Bakterienrückstände; gleichzeitig halten sie die Temperatur der Mischungen auf dem optimalen, von den Normen vorgeschriebenen Werten.

Modell	ABMESSUNGEN	KONDENSATION	V	Hz	Ph	AkW	PRODUKTION
ECOMIX T 60	30÷60 L42x78x110 cm	Wasser	400 V	/ 50 Hz	/ 3 Ph	220 V / 60 Hz / 3 Ph	12 A20 A7,6 kW60 L / Zyklus
ECOMIX T 60 A	30÷60 L42x108x110 cm	Luft	400 V	/ 50 Hz	/ 3 Ph	220 V / 60 Hz / 3 Ph	13,5 A22 A7,8 kW60 L / Zyklus
ECOMIX T 120	60÷120 L72x78x110 cm	Wasser	400 V	/ 50 Hz	/ 3 Ph	220 V / 60 Hz / 3 Ph	21 A40 A14 kW120 L / Zyklus
ECOMIX T 200	100÷200 L76x110x120 cm	Wasser	400 V	/ 50 Hz	/ 3 Ph	220 V / 60 Hz / 3 Ph	29 A53 A19 kW200 L / Zyklus

Ecomix T 60

Listenpreis

28.000, - € Netto

Ecomix T 60 A

Listenpreis

31.700, - € Netto

Ecomix T 120

Listenpreis

32.500, - € Netto

Ecomix T 200

Listenpreis

37.500, - € Netto

SAHNEMASCHINEN



Beta 2

Mit 2 Liter Fassungsvermögen

100 Liter Produktionsleistung

4.600, - € Netto

Beta 5

Mit 5 Liter Fassungsvermögen

100 Liter Produktionsleistung

4.900, - € Netto

Contino 5

Mit 5 Liter Fassungsvermögen

150 Liter Produktionsleistung

5.500, - € Netto

BECHERABFÜLLUNG



PROFESSIONELLE ABFÜLLMASCHINE

zum Befüllen von Bechern und Behältern für Lebensmittel und andere Produkte. Speziell dafür ausgelegt, handwerklich hergestelltes Eis abzufüllen, das Fruchtstücke, Torrone, Trockenobst, Splitter o.ä. enthält

Die automatische Reinigung des Zylinders und des Ausgabehahns erleichtert den Gebrauch und garantiert eine einwandfreie Hygiene.

MODELL	FÜLLMENGE	ABMESSUNGEN	KONDENSATION
VARIOFILL	13 L Füllkessel	50x65x126 cm-	230 V / 50 Hz / 1 Ph 230 V
VARIOFILL 2	2 x 13 L Füllkessel	69x65x126 cm-	230 V / 50 Hz / 1 Ph 230 V

**30%
RABATT**

VARIOFILL

Listenpreis

13.700, - € netto

VARIOFILL 2

Listenpreis

21.000, - € netto

Eine attraktive Alternative zu teuren Dosiermaschinen, die kein handwerklich hergestelltes Speiseeis abfüllen können.



SOFTEISMASCHINEN

**30%
RABATT**



Die Softeismaschine Twin 400 P von Telme zeichnet sich durch die getrennte Steuerung der Produktionszylinder aus.

Die neue Telme Softgel 400 P Twin mit Integration einer Druckschwellpumpe, die dem Bediener einen maximalen Luftaufschlag von bis zu 90% gewährleistet ist das Spitzenmodell der Telme Serie aus Italien. Dies erhöht nicht nur die Rendite, sondern liefert ein cremigeres Produkt im Vergleich zu anderen führenden Herstellern.

Große gekühlte Wannenbecken mit einem Fassungsvermögen von bis zu 14 Litern pro Wannenbecken in Verbindung mit ECO-Schneckenrührwerken und schneller Übertragung der Kälteleistung in den Verdampferbereich garantieren ein maximum an Leistung.

Die Telme Twin ermöglicht durch getrennt ansteuerbare Gefrierzylinder dem Bediener die Möglichkeit Softeis und Frozen - Jogurt aus einer Maschine zu verkaufen. Diese Möglichkeit besteht auch für andere Mischungen mit unterschiedlichen Texturen.

Softgel 112

6 Liter Fassung
9,0 kg Produktion / h
230 V / 50 Hz / 1 Ph
Maße: 40x55x72 cm

Listenpreis

11.600,- € netto

Softgel 320

2 x 6 Liter Fassung
13,5 kg Produktion / h
220 V / oder 400 V
Maße: 50x55x72 cm

Listenpreis

18.600,- € netto

Softgel 335

2 x 6 Liter Fassung
22,5 kg Produktion / h
220 V / oder 400 V
Maße: 50x55x145 cm

Listenpreis

20.800,- € netto

FINANZIEREN

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch eine individuelle Finanzierung an. Unser eigener Bänker steht Ihnen gerne für ein unverbindliches Beratungsgespräch zur Verfügung

EINARBEITUNG

Ein erfahrener Eishersteller der seit Jahrzehnten in der Produktentwicklung tätig ist, stellt bei Ihnen die Maschine auf und arbeitet sie vor Ort ein. Wenn sie möchten, gibt es auch eine 2-tägige Schulung mit eigener Rezepturentwicklung vor Ort, kostenlos.



KONTAKT

Wir freuen uns sie als Kunden begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen telefonisch von Montag – Freitag von 9.30 Uhr bis 17 Uhr zur Verfügung.

Ansprechpartner

Herr Frank Meißner

Telefon 01736829776



Scan mich!