

gelato

Die ganze Welt der Speiseeis-Technik





► Vitrinentechnik

IFI	Eisvitrinen, Konditoreivitrinen	3
MONDIAL FRAMEC	Eisvitrinen	19

► Speiseeismaschinen

VALMAR	Speiseeismaschinen, Pasteur	23
ICE TEAM 1927	Multifunktionsmaschinen	29

► Softeismaschinen

GEL MATIC	Softeismaschinen	30
-----------	------------------	----

► Eisdosiertechnik

VALMAR, BELDOS, GELMATIC	Eisdosiermaschinen	35
--------------------------	--------------------	----

► Eislagerschränke, Schockfroster

STOELNER by Coldline, SAGI	Eislagerschränke, Schockfroster	38
----------------------------	---------------------------------	----

► Spezialgeräte, Zubehör

MUSSANA, SANOMAT	Sahneautomaten	44
TAFEC, GEPPETTO	Turbomixer, Eispresse	45
Zubehör	Eisbehälter, Eisspachtel	46

► Leistungsumfang

STOELNER Academy	52
Gelato Showroom	53
STOELNER Complete	54

Cloud

Poetisch und funktional: Gelato-Präsentation wie auf einer Lichtwolke.

Design: Makio Hasuike & Co. + IFI R&D Dept.



- Erhältlich auch als 4-Jahreszeiten-Vitrine (-18°C bis +8°C und erhöhte relative Luftfeuchte), als Konditorei-Vitrine, Pralinen-Vitrine, Vitrine für kalte oder warme Snacks.
- besonders formschön durch verdeckte Luftführung
- Design Front- und Seitenteile aus poliertem Aluminium
- modernste Servomatik Hydro-Lift Gaskolben erlauben ein sanftes stufenloses Öffnen der Frontscheibe
- elektrisch beheizte und pyrolytisch gehärtete Seitengläser
- spezielle Umluftkühlung mit einem horizontalen und einem vertikalen Verdampfer
- Vollausstattung inkl. Distanzhalter für Eiswannen mit 360x165 mm oder 360x250 mm

Besonders umwerfend.

Die neuartige Design-Beleuchtung mit einstellbaren RGB-LED Lampen sorgen für einen einzigartigen Schweben-Effekt.

Flexibel nutzbar.

Mit nur einer Taste lässt sich die Vitrine von einer Eis- in eine Tortenvitrine umschalten. Das macht das Gerät das ganze Jahr nutzbar.

Integriertes HCS System.

Sorgt für eine bessere Lagerung des Gelato durch weniger Abtauvorgänge, einen reduzierten Energieverbrauch und eine verlängerte Lebensdauer des Kompressors.



Die poetische Licht-Installation schafft eine besondere Atmosphäre.

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
12	1200+24/1018/1148	400 V/2,04 kW	
18	1700+24/1018/1148	400 V/2,57 kW	
24	2200+24/1018/1148	400 V/3,33 kW	

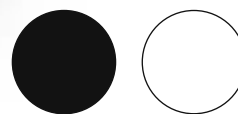
Option
Tauwasserverdunstertasse
Externes Aggregat bis 22 Meter



Milia

Optimale Präsentation durch intelligente Beleuchtung.

Design: Makio Hasuike & Co.






Präsentationsraum in 2 Farben
erhältlich: schwarz oder weiß

Mit dem neuen IFI Modell MILIA wird das Speiseeis durch ein intelligentes Beleuchtungs-Konzept und eine große Frontscheibe ins bestmögliche Licht gerückt.

- LED-Beleuchtung für optimale Präsentation
- Glasstruktur mit zweifach beheizter Front- und Seitenscheibe sowie einfach beheiztem Deckglas
- Sanftes, stufenloses Öffnen der Frontscheibe durch moderne Servomatik-Hydro-Lift-Gaskolben
- Innenfläche aus schwarz pulverbeschichtetem Edelstahl
- Kondensatorschutzfilter und abnehmbares Gitter (ohne Werkzeug) für eine einfache und schnelle Filterreinigung



Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
12 	1200+62/1055/1151	400 V/2,17 kW
18 	1700+62/1055/1151	400 V/2,29 kW
24 	2200+62/1055/1151	400 V/2,42 kW



Option

Tauwasserverdunstertasse

Externes Aggregat bis 22 Meter

Fahrbar mit Rädern



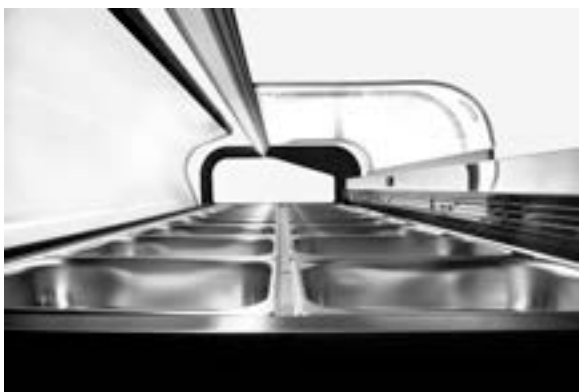
Esedra

Perfektion steckt im Detail – Zeigen Sie Ihr Talent!

Design: Makio Hasuike & Co



Die Eisvitrine Esedra bildet das perfekte Gleichgewicht aus Leichtigkeit, Transparenz und Funktionalität. Dank des Einsatzes exklusiver IFI-Technologien und der Verwendung von R290 Kältemittel bietet die Esedra eine hervorragende Leistung in Bezug auf Umweltschutz, Energieeinsparung und Hygiene. Für eine perfekte Sicht ist die Vitrine mit einer doppelten Verglasung und gebogenem pyrolytischem Frontglas, differenzierter Beheizung sowie gehärtetem Seitenglas ausgestattet. Dies optimiert die Wärmedämmung, reduziert den Stromverbrauch und verhindert Kondenswasserbildung. Die gleichmäßige und diffuse 4000K LED-Beleuchtung bringt Farben und Details ihrer Eiskreationen zur Geltung.



Kompaktes Design.

Die Tiefe der Vitrine (nur 1005 mm) bietet ein perfektes Gleichgewicht zwischen Ergonomie und Raumoptimierung.

Hygiene.







Die Innenseite der Wanne besteht aus antibakteriellen, selbstdesinfizierenden und schimmelresistenten Edelstahl.

Akustischer Komfort.

Das Acoustic Comfort System (ACS) von IFI reduziert dank spezifischer technologischer Maßnahmen Lärm und Vibrationen. Die Verwendung von R290 Kältemittel trägt ebenfalls zur Senkung der Geräuschemissionen bei, die bei 56 dBA liegen.

Einfache Wartung.

Der Kondensator ist mit einem abnehmbaren Filter ausgestattet, welcher ohne Werkzeug leicht zugänglich ist. Die Reinigung ist einfach und praktisch, da der Filter einfach entnehmbar und gereinigt werden kann.

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
12 	1150+100/1003/1171	230 V/2,06 kW	
18 	1650+100/1003/1171	230 V/2,14 kW	
24 	2150+100/1003/1171	230 V/2,24 kW	

Option

Tauwasserverdunstertasse

Externes Aggregat bis 22 Meter

Fahrbar mit Rädern



Orama

Jenseits der Perspektive

Design: Makio Hasuike & Co



Ergonomie.

Perfektes Gleichgewicht zwischen Ergonomie und Raumoptimierung. Vertikale Ausstellfläche.

Praktisches Design.







Nutzbare Servicefläche: 310mm tiefes Deckglas.
Digitale Temperaturanzeige. Einfache Reinigung des HCS Schiebesystems mit integrierter LED Beleuchtung.

Intuitive Technik.

Doppelter Verdampfer und ein optimaler Luftstrom sorgen für eine gleichmäßige Kälteverteilung.
Das HCS - Verschlussystem erkennt die tatsächliche Zeit, in der die Eisvitrine geöffnet ist, und reduziert die Abtauzyklen auf das notwendige Minimum.



Das Design der Orama wertet Ihre Eiskreationen auf und lädt dazu ein, diese zu genießen. Durch das geneigte Frontglas und die flächenbündige Anzeige sind die Produkte auch aus der Ferne sichtbar. Die selbsttragende, doppelte und beheizte Verglasung besteht vollständig aus pyrolytischem gehärtetem Glas. Sowohl auf der Vorderseite als auch an den Seiten bietet die Verglasung maximalen Schutz vor Kondensation und gewährleistet hohe Energieeffizienz. Die gleichmäßige und diffuse LED-Beleuchtung mit 4000 K bringt Farben und Details zur Geltung.

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
12 	1150+60/998/1171	230 V/1,96 kW	
18 	1650+60/998/1171	230 V/2,02 kW	
24 	2150+60/998/1171	230 V/2,17 kW	

Option

Tauwasserverdunstertasse

Externes Aggregat bis 22 Meter

Fahrbar mit Rädern



Lumière

Thermodynamik wie in einer Luxuskarosse:

Die Frontglas-Kühltechnologie basiert auf Entwicklungen der Automotive-Industry.

Design: Delineodesign + IFI R&D Dept.









Die RDF-Technologie (Reduced Defrosting Frequency) ermöglicht es, die Zeit genau zu berechnen, während die Vitrine geöffnet ist. Abtauvorgänge werden erst nach 6 Stunden tatsächlicher Öffnungszeit aktiviert und nicht in „fixen“ Intervallen wie bei herkömmlichen Gelatovitrienen.

Die Multiservice-Vitrine LUMIÈRE mit ihrer auffälligen, gebogenen Frontscheibe wird durch Wolframdrähte beheizt: eine Technologie, die aus der Automobilindustrie stammt. Diese Technologie wird durch das von IFI erfundene Heckschließsystem HCS (Hi-Performance Closure

System) unterstützt, um die Qualität des Gelato, die Hygiene und die Energieeinsparung zu verbessern.

- moderne Multiservice-Vitrine im hochwertigen Design
- mit Wolframdrähten beheiztes Frontglas
- bessere Konservierung der Eiscreme durch weniger Abtauvorgänge mit RDF-System
- Hi-Performance Closure System (HCS) für höhere Qualität, Hygiene und Energieeinsparung
- erhältlich als 12er, 18er und 24er Eisvitrine



Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
12 	1125+26/1156/1296	400 V/1,73 kW	
18 	1625+26/1156/1296	400 V/1,83 kW	
24 	2125+26/1156/1296	400 V/2,29 kW	

Option
Tauwasserverdunstertasse
Fahrbar mit Rädern
Externes Aggregat bis 22 Meter



Tonda

Preisgekrönter Traum: Das unglaubliche Eis-Karussell.

Design: Makio Hasuike + IFI R&D Dept.

Tonda, die erste runde, drehbare Vitrine der Geschichte, verleiht dem Gelato ganz unaufdringlich eine neue Dimension. Sie ist eine Synthese zwischen perfekter Konservierung des Gelatos in Pozzetti-Theken und einer emotionalen Präsentation. Tonda sicherte sich eine Empfehlung beim **Compasso d'Oro ADI** und die Einladung zur **Kollektion Farnesina Design**. Aber vor allem errang sie durch ihr ungewöhnliches Design die Liebe handwerklich arbeitender Gelatieri in aller Welt.

Ergonomisch.

Durch die Drehbarkeit der Vitrine muss der Oberkörper kaum gebeugt werden, um an das Eis zu gelangen. Das beugt Rückenproblemen vor.

Einfach zu bedienen.

Die Drehbewegung ist ganz einfach mit einem Fußpedal oder manuell steuerbar. Eine volle Umdrehung erfolgt in nur 4,5 Sekunden.

Optimale Qualität.

Durch die kreisende Bewegung der Eisbehälter entsteht eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der Vitrine, das garantiert eine optimale Qualität des Produktes.



Auf Anfrage erhältlich als 4-Jahreszeiten-Vitrine (-18°C bis +8°C und erhöhte relative Luftfeuchte) als Konditorei- und Pralinen-Vitrine.



Maße B/T/H mm

1405/1405/1008

Anschlusswert

230 V/1,42 kW

Option

Handgriff-Halterung

Fahrbar mit Rädern

Tauwasserverdunstertasse

Externes Aggregat bis 22 Meter



Außenverkleidung der Tonda in 2 Farben erhältlich: schwarz oder weiß



SAM80 Gelato Air

Die Akrobatin unter den Vitrinen:
nur einen Meter tief, aber unglaublich flexibel.



SAM80 GELATO Air ist eine klar und funktional designte Vitrine für den täglichen Gebrauch. Sie ist unglaublich flexibel und passt sich jeder Situation an. SAM80 GELATO Air lässt sich für Eis, Pralinen, Torten und Pastry verwenden. Auf Anfrage ist die Vitrine auch als 4-Jahreszeiten-Vitrine (-18°C bis +8°C und erhöhte relative Luftfeuchte), Konditorei-Vitrine, Pralinen-Vitrine, kalte oder warme Snack-Vitrine erhältlich. Sonder-Höhe 1350 mm (Standardhöhe 1200 mm, siehe Abbildung).



Stromsparend.







Das integrierte RDF System vermindert Abtauvorgänge und damit den Energieverbrauch der Vitrine.

Optimale Qualität.

Ein doppelter Verdampfer sorgt für die perfekte Umluftkühlung.

Leicht zu reinigen.

Die aufklappbaren Frontscheibe ermöglicht eine klare Durchsicht, eine erhöhte Temperaturstabilität und spart auch noch enorm Zeit beim Reinigen.

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
12 	1125+6/1003/1200	230 V/2,12 kW	
18 	1625+6/1003/1200	230 V/2,20 kW	
24 	2125+6/1003/1200	230 V/2,31 kW	

Option

Tauwasserverdunstertasse

Fahrbar mit Rädern

Vertiefte Arbeitsfläche 150 mm (statt 90mm)

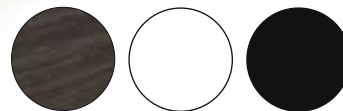
Externes Aggregat bis 22 Meter



Bellevue PANORAMA® TECHNOLOGIE

Die Verschmelzung zweier Welten: Panorama®Technologie und Pozzetti-Theken für perfekte Gelato-Präsentation und -Konservierung.







Design: Marc Sadler + IFI R&D Dept.







In 3 Farben erhältlich:
Walnuss, weiß oder schwarz.

Mit der Verschmelzung zweier Urtypen handwerklicher Gelatoherstellung vereint die preisgekrönte Bellevue-Vitrine mit Panorama®-Technologie die perfekte Konservierung des Gelatos mit hochwertiger Präsentation. Das Gelato wird präzise genau gekühlt, bleibt trotzdem sichtbar und kann auf ganz neue Art präsentiert und serviert werden. Bellevue wurde für die herausragende Formensprache (Design Marc Sadler) mit dem renommierten „Compasso d'Oro“ Designpreis ausgezeichnet.

- besonders platzsparend durch eine Tiefe von nur 70 cm
- einfacher Hygieneschutz: Alle Elemente können aus der Wanne genommen und separat gereinigt werden.
- leichtere Eisportionierung durch Drehschutz der Behälter
- gleichzeitig unterschiedliche Betriebstemperaturen steuerbar
- auf Anfrage: Version mit zwei Temperaturbereichen

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
8 	1900/700/870	230 V/0,55 kW	
10 	2150/700/870	230 V/0,66 kW	
12 	2400/700/870	230 V/0,70 kW	

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
6 	2031/700/870	230 V/0,62 kW	
9 	2596/700/870	230 V/0,93 kW	

Optionen

Eisbehälter Carapina H 250 mm Eisbehälter Carapina H 128 mm Einsatz für Standard-Eiswannen

Eisbehälter 360/165/120 mm ca. 5 Liter



Panorama®

Perfekte Konservierung und aufmerksamkeitsstarke Präsentation in einem.

Platzsparend.

Durch eine Tiefe von nur 72,8 cm ist die Theke besonders platzsparend.

Leicht zugänglich.

Jede Stelle der Vitrine lässt sich leicht erreichen und ist damit einfach zu reinigen.

Flexibel.

Die Betriebstemperaturen können unterschiedlich gesteuert werden. Damit lässt sich für jede Sorte die gewünschte Temperatur einstellen. Diese Flexibilität erhöht auch die Einsatzbereiche der Panorama. Somit ist sie nicht nur für Eissalons geeignet, sondern auch zum Beispiel für Poké Bowl Läden, Bagel-Shops uvm. geeignet.



TUBES- WANNE

Behälter	Maße B/T/H mm Anschlusswert	
4	670/650/612, 230 V/0,419 kW	
6	920/650/612, 230 V/0,569 kW	
8	1170/650/612, 230 V/0,612 kW	
10	1420/650/612, 230 V/0,747 kW	
12	1670/650/612, 230V/0,787 kW	

PANS- WANNE

Behälter	Maße B/T/H mm Anschlusswert	
3	735/650/612, 230 V/0,550 kW	
6	1300/650/612, 230 V/0,690 kW	
9	1865/650/612, 230 V/0,920 kW	
12	2430/650/612, 230 V/0,980 kW	

Optionen

Eisbehälter Carapina H 250 mm Eisbehälter Carapina H 128 mm Einsatz für Standard-Eiswannen

Eisbehälter 360/165/120 mm ca. 5 Liter

Aggregat für externe Kühlung beige stellt (luftgekühlt)



Jolly













Mit Hybrid-Cooling-Technology. Design: Marc Sadler + IFI R&D Dept.



JOLLY ist die erste professionelle, freistehende Gelato-Vitrine mit Hybrid Cooling Technology. Durch eine zusätzliche Kältequelle, welche nur während der Abtauphase aktiviert wird, bleiben Konsistenz und Qualität nahezu unverändert. Die Vitrine taut also ab und das Gelato wird nur geringen Temperaturschwankungen ausgesetzt.

- bessere Konservierung des Gelato durch weniger Abtauvorgänge mithilfe des von IFI entwickelten Hi-performance Closure System
- auffälliger optischer Rahmen durch 4000 K LED-Beleuchtung
- Klappe für Kondensationsfilter erleichtert Reinigung und erhöht Lebensdauer des Kompressors



Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
12 	1180/998/1200	230 V/1,94 kW	
18 	1680/998/1200	230 V/2,20 kW	
24 	2180/998/1200	230 V/3,41 kW	
12 	1180/998/1351	230 V/1,94 kW	
18 	1680/998/1351	230 V/2,20 kW	
24 	2180/998/1351	230 V/3,41 kW	



Pozzetti NEWERA

Eine neue Ära für einen Eisklassiker



Ausgezeichnete Verteilbarkeit.

Das belüftete Kühlsystem sorgt für eine gleichmäßige Temperatur im Inneren des Tanks, wodurch eine Kälteschichtung vermieden wird. Dank des kontinuierlichen und gleichmäßigen Luftstroms wird der Temperaturunterschied zwischen den beiden Kammern, Service und Reserve, minimiert. Die Belüftung sorgt dafür, dass das Eis auch in der Reservekammer immer leicht zu verarbeiten und servierbereit ist.

Betriebstemperatur in Rekordzeit.







Bei einer Umgebungstemperatur von +30°C erreicht das New Era Ventilated Pozzetti System die Betriebstemperatur in nur 30 Minuten, so dass das Speiseeis schnell eingefüllt werden kann.



Maximale Effizienz für perfektes Eis

- Isolierung der Wanne, der Platte und der Seitenwände, 70 mm.
- Platte isoliert mit niedrigdichtem Polyurethanschaum.
- Schellen aus Edelstahl.
- Antikondensationssystem mit Heizkabeln.
- Innenraum der Wanne aus Edelstahl.

Mit Glykolkühlung, ohne Vorrat

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
2 	500/728/951	230 V/0,41 kW
4 	750/728/951	230 V/0,42 kW
6 	1000/728/951	230 V/0,45 kW
8 	1250/728/951	230 V/0,45 kW
10 	1500/728/951	230 V/0,53 kW
12 	1750/728/951	230 V/0,54 kW



Optionen

Eisbehälter Carapina H 250 mm Eisbehälter Carapina H 128 mm



Fast Panorama

Hochwertige Panorama®Technologie für Einsteiger oder Saisoniers: Die günstige FAST-Vitrine kann flexibel aufgestellt werden.







Steckerfertige Vitrine mit Panorama®Technologie und sehr guter Preis-Leistung.



FAST PANORAMA ist eine kompakte Lösung, hochwertige Panorama®Technologie mit einer steckerfertigen Pozetti-Theke zu kombinieren. Sie ist in vier Längen erhältlich und kann durch Räder mühelos im Lokal oder im Freien platziert werden.

- „Plug and Play“-Theke: einfach und schnell einsatzbereit
- flexibler Standort durch Räder

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
4 	800/700/982	230 V/0,46 kW
6 	1100/700/982	230 V/0,52 kW
8 	1300/700/982	230 V/0,55 kW
10 	1500/700/982	230 V/0,66 kW



Optionen

Eisbehälter Carapina H 250 mm Eisbehälter Carapina H 128 mm Einsatz für Standard-Eiswannen



Gelato Coolbox

Die Gelato-Coolbox hält das Gelato bis zu 4 Stunden frisch.
Ganz ohne Batterie oder Strom.



Eisverkauf für zwei Stunden und Eisaufbewahrung für vier Stunden: Die Gelato-Coolbox ist ein flexibler Helfer in ungewöhnlichen Verkaufssituationen.

Mit der GELATO COOLBOX bietet IFI den handwerklich arbeitenden Gelatieri und Geschäftsketten neue Geschäftsideen und Umsatzmöglichkeiten. Mit der GELATO COOLBOX verlässt das handwerklich hergestellte Gelato die Eisdiele in einem professionellen Behälter. Geeignet für Feiern, Partys, Eröffnungen, Indoor-Events, für Restaurants, zu Showcooking-Events und wo immer es die Fantasie sonst erlaubt. Es wird kein Stromanschluss benötigt.

- für bis zu 4 Stunden Lagerung und 2 Stunden Verkaufszeit
- kompakte Größe für den mobilen Einsatz
- faltbarer Trolley mit praktischer Ablagefläche
- isolierte Deckel aus lebensmittelechtem Kunststoff
- erhältlich als Coolbox Tubs oder Pans Version



	Maße B/T/H mm
COOLBOX TUBS inkl. 2 Eisbehälter Carapina 6 L (aus PE)	600/300/514
Fahrgestell 1 Box	737(+236)/326/803
Fahrgestell 2 Boxen	600/744/760
Set Kühlakkus (4. Stk.)	-

	Maße B/T/H mm
COOLBOX PANS für 2 Eisbehälter 5 L od. 4 Behälter 2,5 L (exkl. Eisbehälter)	520/520/432
Fahrgestell	581/666/760
Set Kühlakkus (4. Stk.)	-









Schlank und flexibel für Pastry, Torten und Pralinen.



- verfügbar in 2 Glasaufbauhöhen
- Gesamthöhe 1200 mm ohne Zwischenglasetape
- Gesamthöhe 1350 mm mit 1 Zwischenglasetape
- Zwischenglasetafen mit LED-Beleuchtung
- Ausstellungsfläche in Chromnickelstahl in drei Höhen verstellbar, ausgelegt für Bleche 400x600 mm
- Umluftkühlung (HCS-System)
- Standardausführung steckerfertig
- Auf Anfrage externe Kühlung, Zwischenglasetafen und Kanalisierung mit weiteren Vitrinen



Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
1125+6/1003/1200	230 V/0,69 kW	
1625+6/1003/1200	230 V/0,85 kW	
2125+6/1003/1200	230 V/0,98 kW	
1125+6/1003/1350	230 V/0,71 kW	
1625+6/1003/1350	230 V/0,88 kW	
2125+6/1003/1350	230 V/1,01 kW	

Vertiefte Arbeitsfläche 150 mm (statt 90 mm)



Colonna

Ganz und gar nicht museal: Die hohe Kunst des Präsentierens.



Design: Gulio Iacchetti. + IFI R&D Dept.



So wie Ästhetik und Genuss sich in feinsten Kreationen vereinigen, verbinden sich im Design von Colonna Form und Funktionalität. Konditorkunst trifft hier auf Präsentationskunst. Befreit von aller Schwere erschafft die Vitrine symmetrische Verhältnisse im Raum und eine zentrierte Dynamik, wo immer sie aufgestellt wird.

- LED-Licht in drei verschiedenen Weiß-Tönen
- Ausführungen mit 2 oder 3 Klapptüren in den Modellen 1200 mm und 1750 mm verfügbar, beide sind miteinander kombinierbar
- durch eine innovative, patentierte Mechanik ist die Auslagefläche mit einer einfachen und natürlichen Handbewegung ausziehbar



Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
1200/852/1150	230 V/0,78 kW	
1750/852/1150	230 V/0,88 kW	



In 2 Farben erhältlich:
schwarz oder weiß.



Pivot

Professionelle Präsentation von Konditoreiprodukten.

Design: Giulio Lacchetti

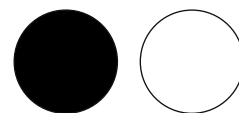


Mit der neuen vertikalen Kühlvitrine PIVOT kombiniert IFI eine perfekte Produktpräsentation mit maximaler Funktionalität. Die Tür mit versenktem Griff und selbstschließendem System sorgt für ergonomisches Arbeiten und geringer Dispersion der Kaltluft nach außen.

- Anti-Kondensationssystem mit doppelt beheizten Gläsern
- maximale Sichtbarkeit der präsentierten Produkte
- Anti-Beschlag System
- Kondensator mit Filter
- selbstschließendes System
- integrierte LED-Beleuchtung
- erhältlich in den Farben Weiß RAL 9010 und Schwarz RAL 7021
- in verschiedenen Größen und auch mit Rückwand erhältlich.



Maße B/T/H mm	Temp.Bereich	Anschlusswert
Minus Kühlung statisch		
650/653/1900	-25°C / -15°C	230 V/1,29 kW
850/653/1900		230 V/1,38 kW
Plus Kühlung ventiliert		
650/653/1551	+2°C / +10°C	230 V/0,75 kW
650/653/1900		230 V/0,77 kW
850/653/1900		230 V/0,84 kW
Plus/Minus Kühlung ventiliert		
650/653/1551	-22°C / +5°C	230 V/1,27 kW
650/653/1900		230 V/1,33 kW
850/653/1900		230 V/1,42 kW



In 2 Farben erhältlich:
schwarz oder weiß.




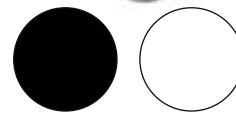
Gelato Auftisch-Vitrinen

Perfekte Einsteiger-Modelle

MC2V-Led

- Temperaturbereich von -10°C bis -22°C
- LED Beleuchtung
- statische Kühlung
- schwenkbarer Glasdeckel zur Öffnung und Bedienung


Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
2 	490/790/345	230 V/0,095 kW

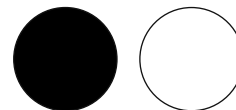


In 2 Farben erhältlich:
schwarz oder weiß.

MC3V-Led

- Temperaturbereich von -10°C bis -22°C
- LED Beleuchtung
- statische Kühlung
- schwenkbarer Glasdeckel zur Öffnung und Bedienung

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
3 	654/790/345	230 V/0,095 kW



In 2 Farben erhältlich:
schwarz oder weiß.

MC4V-Led

- Temperaturbereich von -5°C bis -25°C
- LED Beleuchtung
- statische Kühlung
- schwenkbarer Glasdeckel zur Öffnung und Bedienung

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
4 	950/923/420	230 V/0,17 kW




In 2 Farben erhältlich:
schwarz oder weiß.

Gelato Stand-Vitrinen

Perfekte Einsteiger-Modelle

ST/T6


- Statische Kühlung
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Temperaturbereich von -5°C / -20°C
- elektronisches Thermostat mit automatischer Abtauung
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
6 	1200/673/1175	230 V/0,42 kW 



ST/T7



- Statische Kühlung
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Temperaturbereich von -5°C / -20°C
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtauung
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
7 	1350/673/1175	230 V/0,48 kW 



ST/J9

- Statische Kühlung
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Temperaturbereich von -5°C / -20°C
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtauung
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
9 	1656/723/1253	230 V/0,50 kW 



Mirabella

Das beliebte Semi-Profi Modell









Mirabella H









- Statische Kühlung
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Temperaturbereich von -5°C / -20°C
- elektronisches Thermostat
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

Mirabella C

Mirabella H (Frontglas beheizt)

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
6 	1187/677/1190	230 V/0,53 kW	
7 	1337/677/1190	230 V/0,61 kW	
9 	1652/677/1190	230 V/0,74 kW	

Mirabella C (Frontglas unbeheizt, niedriges Kondensglas in der Vitrine)

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
6 	1187/677/1190	230 V/0,50 kW	
7 	1337/677/1190	230 V/0,58 kW	
9 	1652/677/1190	230 V/0,70 kW	




Flat

Der kleine Allrounder für das ganze Jahr



Ideal für jede Betriebsart, egal ob als Konditoreivitrine oder Eisvitrine. Mit ihrem eleganten und minimalem Design, lässt sich die Vitrine mit jedem Einrichtungsstil mühelos kombinieren.

- Statische Kühlung
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Temperaturbereich von -25°C / +10°C
- elektronisches Thermostat
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen
- Klimaklasse 7

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
6 	1190/677/944	230 V/0,742 kW
7 	1340/677/944	230 V/0,744 kW
9 	1655/677/944	230 V/0,890 kW



Genius Line

Die perfekte Lösung der industriellen Eisherstellung.



Genius ist ein innovatives, exklusives und kompaktes Pasteurisierungssystem für handwerklich hergestellte Eiscreme mit integrierter automatischer Homogenisierung. Das Eis ist von besserer Qualität und vor allem bei Produktionen mit Tiefkühlung und Lagerung werden die Produktionszeiten verkürzt und die Betriebsphasen, einschließlich der abschließenden Reinigung, vereinfacht. Für mittelgroße Eisdieleen und größere Eishersteller entwickelt.

Kompaktes Design.

Verglichen mit industriellen Anlagen nimmt Genius nur 1/3 des Raums ein, verarbeitet das Gemisch auf die gleiche Weise und passt sich allen Anforderungen an.

Verbindungsleitungen.

Mit speziellen Anschlüssen ausgestattet, die das sichere Umfüllen der Eismischung unter Druck ermöglichen, ohne dass die Mischung austritt.

Anpassbar.

Kann spezifischen Kundenanforderungen angepasst werden.

Reinigung und Desinfektion.

Obwohl Genius eine vollautomatische Anlage ist, sind keine C.I.P. (clean in place) Waschsysteme nötig, dadurch ist die Desinfektion besonders einfach, schnell und kostengünstig.

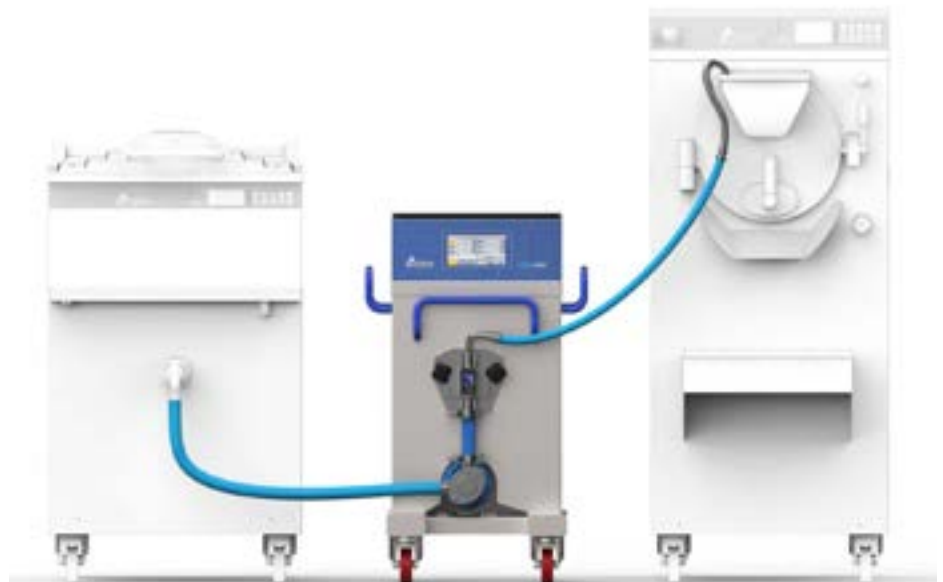
Benutzerfreundlich.

Mithilfe der Touch & Type Technologie kann der Bediener das erforderliche Programm auswählen und den Fortschritt in jeder Phase überwachen.

Smart Pump

schnell und effektiv

Eine Mobile Station für den schnellen und einfachen Transfer von Gelato- und Eismischungen. Die VALMAR SMART PUMP ist eine innovative Lösung zum schnellen und einfachen Beschenken des Batch-Freezers. Mit der VALMAR SMART PUMP ist es auch möglich, alle anderen Transfer-, Umfüll-, Abfüll- und Dosiervorgänge für Gelato- und Eismischungen innerhalb der Produktionsanlage zu organisieren, zu überwachen und zu programmieren.





Snowy TTi

**Der Luftikus unter den Freezern:
für besonders cremiges und luftiges Eis.**

Die Snowy TTi mit der neuen und innovativen SPS-Steuerung mit Touch & Type Bedienung revolutioniert den Qualitätsstandard von handwerklich hergestelltem Speiseeis. Das VALMAR COMBISYSTEM garantiert ein trockenes Speiseeis mit bis zu 40% eingearbeiteter Luft, die Eiscreme wird cremiger und luftiger.



Effizient.

Die perfekte Abstimmung von Zylindergröße, Kühlleistung und Kühlgeschwindigkeit sorgt für minimalen Kosten- und Zeitaufwand.

Energiesparend.

Die innovative TTi Technologie gewährleistet eine Einsparung von Strom und Wasser bei optimaler Eiskonsistenz.

Sparsam.

Nahezu perfektes Entleeren der Maschine führt zu weniger Produktverlust.

Benutzerfreundlich.

Über die Touch & Type Eingabe lässt sich jeder Arbeitsvorgang einfach und bequem steuern und kontrollieren.



Snowy TTi	Leistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
7 TTi / 7,6 kW	9/45	1,5-7,5	521/962/1454
12 TTi / 10,9 kW	12/75	2-12,5	521/962/1454
16 TTi / 15,3 kW	18/90	3-15,5	611/1080/1454
18 TTi / 16,2 kW	18/110	3-18	611/1080/1454
27 TTi / 21 kW	24/160	5-27	611/1166/1454

Option

Speicherung der Temperaturen auf USB

Wannenhalterung



Wannenhalterung aus weißem Kunststoff

Smarty TTi

Smarter Alleskönner: ein Kombifreezer, der Erwärmen, Pasteurisieren und Gefrieren kann.

Smarty TTi ist die neue Touch & Type Kombimaschine. Mit ihrer Technologie kommt sie den Anforderungen auch aufwendiger und schwieriger Rezepte im Eisdielengewerbe nach und ermöglicht die Einzel-Zubereitung (ein Rezept) bzw. die von einer Grundmischung ausgehende Zubereitung und die Kombination mit einem oder mehreren Pasteurisierern (Sweety TTi). Die Kombimaschine ist geeignet zum Pasteurisieren und Gefrieren; für Eiscreme und Sorbets und für besonders cremiges, luftiges und trockenes Eis mit einem Aufschlag von bis zu 40% Overrun.

Alleskönner.

Pasteur und Freezer in einem Gerät: Das spart nicht nur Platz, sondern bringt auch einen geringeren Kosten- und Zeitaufwand mit sich.

Multitasking.

Durch zwei unabhängige Heiz- und Kühlzylinder lassen sich mehrere Arbeitsprozesse gleichzeitig ausführen.

Sparsam.

Nahezu perfektes Entleeren der Maschine führt zu weniger Produktverlust.

Benutzerfreundlich.

Über die Touch & Type Eingabe lässt sich jeder Arbeitsvorgang einfach und bequem steuern und kontrollieren.



Smarty TTi	Leistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
3 TTi / 5 kW (Auftischgerät, luftgekühlt)	5/18	0,7-3	600/901/805
4 TTi / 7,6 kW	5/27	0,7-4,5	542/870/1394
7 TTi / 11,3 kW	9/45	1,5-7,5	613/950/1510
12 TTi / 15,4 kW	12/75	2-12,5	613/950/1510
16 TTi / 20,3 kW	18/100	3-16,5	613/1080/1510



Wannhalterung aus weißem Kunststoff

Option

Wannhalterung

Multy P TTi

**Hart im Nehmen:
kochen bis zu 125°Celsius.**

SMARTY MULTY P TTi ist eine moderne Kombimaschine, geeignet zum Pasteurisieren und Gefrieren; für Eiscrème und Sorbets und für besonders cremiges und luftiges und trockenes Eis mit einem Aufschlag von bis zu 40%. Im Gegensatz zur Smarty TTi kann mit ihr höher erhitzt werden (bis zu 125° C). SMARTY MULTY P TTi hat einen besonders großen Außenhahn mit einem Durchmesser von 4 cm. Dadurch können auch dickflüssigere Eismassen einfach verarbeitet werden.

- automatische Steuerung der Programme mit SPS
- Touch & Type – Touchscreen mit einfacher, intuitiver Grafik
- Wechselrichter zur individuellen Steuerung der Rührwerksgeschwindigkeit
- Konsistenzkontrolle durch Messung des Drehmomentes und der Temperatur
- Direktkühlung des Rührwerkszylinders
- selbstzentrierendes, starkes Rührwerk
- Standard Wasserkühlung (Aufpreis Luftkühlung)



Multy P TTi	Leistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
7 TTi / 11 kW	9/45	1,5-7,5	613/950/1404
* 12 TTi / 15,3 kW	12/75	2-12,5	613/950/1404
16 TTi / 20,3 kW	18/100	3-16,5	613/1080/1460

Option

Speicherung der Temperaturen auf USB

Wannenhalterung



Wannenhalterung aus weißem Kunststoff

Easy TTi

Klein, hot & cool: Die erste kompakte Mehrzweckmaschine für Eis- und Konditoreiprodukte.

Easy TTi ist die erste kompakte Mehrzweck-Tisch-Eismaschine für hochwertige Eiscreme und in der "Hot & Cool" Ausführung auch ideal für Konditorcremen, Saucen, Toppings und Ähnliches.

Sie ist vielseitig einsetzbar in Eissalons, Gastronomieküchen, Cafeterias, Bars, Forschungs- und Entwicklungslabors oder in Schulen. Es stehen 25 Programme für die "Cool" Version und 79 Programme für "Hot&Cool" Version zur Verfügung. Ideal für alle, die professionelle & hochwertige Eiscreme und Konditorcremen (Hot & Cool) auf kleinstem Raum zubereiten möchten. Über die Touch & Type Eingabe lässt sich jeder Arbeitsvorgang einfach und bequem steuern und kontrollieren.

Easy TTi 3: Standard Luftkühlung

Easy TTi 4: Standard Wasserkühlung

Easy TTi	Leistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
3 TTi / 2,7 kW, 230 V (luftgekühlt)	5/18	0,7/3	405/805/830
4 TTi / 3,8 kW, 230 V	5/27	0,7/4,5	405/805/830
4 TTi / 4,4 kW, 400 V	5/27	0,7/4,5	405/805/830
4 TTi/F Standmodell / 4 kW, 230 V	5/27	0,7/4,5	470/840/1330
4 TTi/F Standmodell / 4,4 kW, 400 V	5/27	0,7/4,5	470/840/1330

Version Hot & Cool „H&C“:
Pasteurisieren und Gefrieren in EINEM Zylinder.

Easy TTi "Hot & Cool"	Leistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
3 TTi H&C / 2,9 kW 230V (luftgekühlt)	5/18	0,7/3,0	405/825/830
4 TTi H&C / 4,4 kW 400V	5/27	0,7/4,5	405/825/830
4 TTi H&C Standmodell / 4,4 kW, 400 V	5/27	0,7/4,5	470/840/1330

Optionen

Wasserkühlung für 3 TTi / 3 TTi H&C

Speicherung der Temperaturen auf USB



Effe 6B

Vertikale Eismaschine für traditionelles Handwerk.

Die vertikale klassische Eismaschine EFFE 6B arbeitet mit traditioneller vertikaler Spateltechnik. Das Eis wird von den Rändern gekühlt, der Spatel verwandelt unter gleichmäßigem Rühren die Mischung in köstliches Gelato. EFFE 6B funktioniert fast wie die allerersten Eismaschinen. Sie ist ideal für alle klassischen Eis-Rezepturen, ganz besonders zur Herstellung von Malaga, Stacciatella u.ä.

Effe 6B wassergekühlt	Füllmenge (l)	B/T/H mm
400 V / 3,3 kW	6 Liter	550/835/2000



Sweety TTi

Top Pasteurisierer mit 29 Programmen.

Kompakt.

Durch die kompakte Größe des Geräts lässt sich nicht nur Platz, sondern auch Strom und Wasser einsparen. Das ist wiederum kosten- und umweltfreundlich!

Qualitätssicherheit.

Ein spezielles Glycol Heiz- und Kühlsystem verhindert Anbrennen oder Eisbildung beim Erhitzen und Abkühlen der Eismasse. Das sichert eine gleichbleibende Konsistenz- und Geschmacksqualität.

Zeitsparend.

Ein direkter Wasserzulauf mit automatischem Literzähler sorgt für effizienteres und schnelleres Arbeiten.

Dazu empfehlen wir aus Hygienegründen die Abtropfasse.

Sweety TTi	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
60 TTi / 8 kW	20/60	350/983/1146
130 TTi / 13 kW	40/125	521/983/1146
180 TTi / 16 kW	60/175	649/983/1146



Sweety TTi Green

Das Modell ist speziell für das Pasteurisieren von Rohmilch als Konsummilch zertifiziert.

Die optimierte Ausführung Green ist zertifiziert für die Pasteurisation von Speiseeis aus Rohmilch sowie auch für die Pasteurisation von Rohmilch als Konsummilch (Trinkmilch). Dazu empfehlen wir aus Hygienegründen die Abtropfasse.

Zusätzliche Features:

- abgeändertes Rührwerk
- Fixierung des Rührstabes
- zusätzliche Sensoren
- Überwachung des Auslaufhahns
- serienmäßige Temperaturprotokollierung
- zusätzliche Dichtung am Wasserhahn
- abgeänderter Deckel

Sweety TTi Green	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
60 TTi / 8 kW	20/60	350/983/1146
130 TTi / 13 kW	40/125	521/983/1146
180 TTi / 16 kW	60/175	649/983/1146



Zubehör für beide Geräte

Hygiene Abtropfasse

Chef Cream TTi

Das Arbeitstier: Multifunktionsgerät für Konditoreien und Großküchen.

Der Mehrzweck-Cremekocher CHEF CREAM TTI pasteurisiert, kocht, verquirlt, kühlt, konserviert und rührt. In Konditoreien, Eisdieleen, Chocolaterien und Restaurants gewährleistet er maximale Hygiene, einfache und schnelle Zubereitungen und einen hohen Qualitätsstandard des Produkts. Über den 4,3" Touchscreen mit leicht überschaubarer und intuitiver Benutzeroberfläche wird jeder Arbeitsgang gesteuert und überwacht. Dazu empfehlen wir aus Hygienegründen die Abtropfasse.



Der Touch & Type – Touchscreen mit einfacher, intuitiver Grafik ermöglicht die Steuerung und Kontrolle jedes Arbeitsvorganges

Chef Cream TTi	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
30 TTi / 6,9 kW	7/30	590/890/1146
60 TTi / 8,2 kW	15/60	590/890/1146
130 TTi / 13,3 kW	35/130	750/990/1276

Geeignet zur Herstellung von
Saucen, Sirups,
Schokolade,
Oberscremes,
Marmelade,
Frucht-Toppings,
Speiseeisgrundmassen
und vielem mehr.



Zubehör für beide Geräte

Hygiene Abtropfasse

Cubo2/2i

Ideal für Restaurants, Bars und Kaffeehäuser

Durch die Kombination von Kühlen und Gefrieren, wird die typische halbfeste Konsistenz traditionellen Gelatos erreicht. Darüber hinaus ist die Maschine in der Lage, die Produktstruktur auf unbestimmte Zeit direkt im Batch-Gefrierzylinder aufrechtzuerhalten. Die Motorgeschwindigkeit passt sich dabei an, um die Konsistenz des Eises besser zu kontrollieren. Mit Rezepten – Kochbuch und Nachtmodus.



Cubo2/2i	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
230V/1,1 kW	1-2kg	490/540/440

Babychef

Ideal für Gastronomie, Eis und Konditorei

Für schnelle Zubereitungen auf begrenztem Raum. Ermöglicht die Zubereitung einer großen Vielfalt an Produkten: heiß, kalt, gefroren, süß und herzhaft. Dank der Möglichkeit, Rezepte im Kochbuch zu speichern, erhalten Sie immer die gleichen Ergebnisse. Babychef ist unkompliziert, effizient und leicht zu reinigen. Tatsächlich besteht die notwendige Ausrüstung nur aus drei Teilen: dem Doppeldeckel (Pastrydeckel und Gelatodeckel), dem Rührwerk und dem Extraktionsspatel.



Babychef	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
230V/1,84 kW	1-2kg	500/550/420



Automatische Selbstbedienungsmaschine

Standgerät für vier Sorten

Die Gel Matic Softeismaschine mit Selbstbedienungskonzept ist ein Gerät der neuesten Generation. Mit dieser Eismaschine können Sie unter anderem Softeis, Frozen Yogurt oder Express Eis (eine Art von Speiseeis) herstellen. Die Kunden können selbst aus einer der 4 verschiedenen Eissorten wählen und sich selbst bedienen. Die Handhabung der Selbstbedienungs Softeismaschine ist kinderleicht. Nach der Geschmacksauswahl stecken die Kunden eine Münze in die Eismaschine, platzieren den Becher oder die Waffel und nach ca. 10 Sekunden können sie das leckere Softeis entnehmen. Sollte der Eismix in der Softeis Selbstbedienungsmaschine zur Neige gehen, zeigt der Eisautomat rechtzeitig an, dass Sie den Eismix nachfüllen müssen. Bei dem Softeis Selbstbedienungs-Automaten können Sie die Größe der Eisportion individuell einstellen.

- 4 verschiedene Eissorten möglich: 1 Grund Eissorte + 3 mal Sirup für unterschiedlichen Geschmack
- Selbstbedienung
- mit Münzeinwurf
- Reinigung dank Pasteurisierung nur alle 14 Tage nötig
- die Eismenge im Becher kann individuell eingestellt werden
- es können verschiedene Pappbechergößen/formen eingestellt werden
- Bedienung über ein 10,1 Zoll Touchscreen (individualisierbar)
- personalisierbar: Sie können die Maschine nach Ihren Wünschen gestalten lassen, damit Sie zu Ihrem corporate design passt.

Ihr neuer Kundenmagnet.

Ob Freizeitpark, Einkaufszentrum oder Supermarkt: Mit der Gelmatic Selbstbedienungs-Softeismaschine schaffen Sie einen Mehrwert für Ihren Standort.

Kein Personalaufwand.

Mit einer Stellfläche von unter 1m² und einem unkompliziertem 230V Anschluss ist das Selbstbedienungsgerät nahezu überall einsetzbar.

Hohe Gewinnmarge.

Mit einem täglichen Verkauf von beispielsweise 40 Eisbechern ist nach Abzug des Wareneinsatzes bereits ein Nettojahresgewinn von ca. 30.000€ möglich.



Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm
Self Gel 1 Kolor 1+3PMA-ST	10,1"	230 V / 1,8 kW	19 kg/h	860/742/1608

Softeis- und Frozen-Joghurt-Maschine

Auftischgerät für eine Sorte

Die Softeismaschine Giotto ist der Beginn einer neuen Ära in der Welt der Eismaschinen. Mit ihrer einzigartigen Optik und großartigen Funktionalität ist die Giotto das Ergebnis sorgfältiger Designarbeiten, die die Gel Matic 4.0-Technologie fördern. Es wurden keine Details übersehen, um sicherzustellen, dass die Maschine einfach zu bedienen ist und eine hervorragende Leistung und genaue Kontrolle garantiert, während Ausfallzeiten der Maschine minimiert und die Lebensdauer jeder Komponente verlängert werden. Giotto ist nicht nur eine Maschine, sondern ein System, das den Benutzer in jeder Phase des Produktionsprozesses begleitet und vorausschauende Analysen und Unterstützung garantiert.

- innovatives Design
- nur 30 cm breit
- einfache Handhabung durch selbsterklärendes Touch-Display
- Reinigung nur alle 14 Tage (pasteurisiert selbstständig)
- Eiscreme, Softeis, Frozen Joghurt, Sorbet, Harteis, Milchshake, u.a.
- Zylinderinhalt: 1,5 Liter
- Wanneninhalt: 6,5 Liter

Einzigtiges Design.

Die Softeismaschine Giotto besticht durch ihre Gesamterscheinung und die feinen Details. Neben der Sorgfalt, die der Ästhetik gewidmet wurde, wurde auch viel Aufmerksamkeit darauf verwendet, die Eismaschine sehr praktisch und funktionell zu gestalten, sowohl was die Form als auch die Leistung betrifft.

Geringer Platzbedarf.

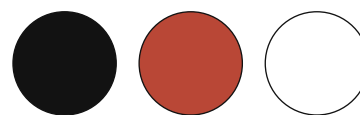
Mit einer Breite von nur 30 cm ist die Softeismaschine Giotto die perfekte Kombination von Form und Funktion. Durch die Zuluft von unten und die Abluft nach oben kann die Eismaschine auch in engen Bereichen installiert werden

Umweltfreundlich.

Die Giotto ist so konzipiert, dass Sie mit einem Minimum an Gas betrieben werden kann. Durch der eingesetzten Technologie ist die Eismaschine am wenigsten umweltschädlich.



GIOTTO 11



In 3 Farben erhältlich:
schwarz, rot, weiß.

Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm	System
Giotto 11	7"	230 V / 1,2 kW	18 kg/h	300/760/680	gravity

Softeis- und Frozen-Joghurt-Maschine

Standgerät für 2 Sorten und einer Mischsorte

- Steuerungssystem mit E.C.O.S. LCD Display
- effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- Zwei Vorratsbehälter aus Edelstahl mit Füllstandsensoren und je nach Ausführung mit 10-22 Liter-Kapazität pro Wanne bestellbar. Der serienmäßige Mischer hält die Mischung in Bewegung, verhindert das Aufspalten der festen und flüssigen Teile und verbessert die Haltbarkeit der Eismasse.
- hocheffiziente Edelstahl-Expansions-Gefrierzylinder für Nonstop-Produktion
- Fotozellensensor für intelligente Dosierung und Tütenerkennung; Maschine beginnt mit dem Gefrierzyklus bei Erkennen der Tüte, verbessert dadurch die Konsistenz nach längeren Produktionspausen
- Zwei unabhängige Kühlsysteme zur unabhängigen Steuerung der 2 Sorten. Ermöglicht energieoptimierte Produktion, da bei Bedarf nur mit einer Seite produziert werden kann.
- Standard luftgekühlt, wassergekühlt
- gegen Aufpreis auch mit Pasteurisierung verfügbar

Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm
BV EASY 2 PM	LCD	400 V / 3,1 kW	36 kg/h	530/770/1480
MV EASY 2 PM	LCD	400 V / 4,9 kW	50 kg/h	640/810/1530
HV EASY 2 PM	LCD	400 V / 6,4 kW	70 kg/h	640/930/1530



HV EASY2 PM

Softeis- und Frozen-Joghurt-Maschine

Standgerät für 2 Sorten und 3 Sirupe

Zwei-Sorten-Eismaschine mit einem speziellen Spender, welcher drei verschiedene Sirup-Aromen hinzufügen kann, immer mit maximaler Hygiene und Benutzerfreundlichkeit. Dank der Express-Misch- und Tiefkühltechnologie gewährleisten KOLOR-Maschinen ständig die gewünschte Textur des Produkts.

- zwei Sorten und drei Sirupe für die Ausgabe von 6 verschiedenen Varianten möglich
- schnelle, einfache Bedienung durch E.Co.S. Steuerungssystem
- Mischzylinder aus 100% Edelstahl mit direkter Expansion und spezieller GEL Matic Technologie für schnelle Produktion und Energieeinsparung
- Zahnradpumpe mit Druckaufschlag; Edelstahlpumpe einfach zu demontieren und zu reinigen
- standardmäßiger Vorratsbehälter mit einem Mischer und Füllstandsensoren
- Heißluftförderer: Die Maschinen sind so konstruiert, dass sie Wärme nach oben abführen, damit können mehrere Maschinen leichter nebeneinander platziert werden.
- Standard luftgekühlt, wassergekühlt

Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm
MV EASY 2 Kolor	LCD	400 V / 4,9 kW	50 kg/h	600/819/1540



Softeis- und Frozen-Joghurt-Maschine

Auftischgerät für 2 Sorten und einer Mischsorte

Für unterschiedliche Produktionsanforderungen, vielseitig einsetzbar.

- Steuerungssystem mit E.C.O.S. LCD Display
- hocheffiziente Expansions-Gefrierzylinder aus Edelstahl für schnelle Nonstop-Produktion
- Fotozellensensor für intelligente Dosierung und Tütenerkennung
- effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- ausgestattet mit Mischer und Füllstandsensoren
- Standard luftgekühlt, wassergekühlt
- gegen Aufpreis auch mit Pasteurisierung verfügbar



BC EASY 2 PM

Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm
BC EASY 2 PM	LCD	400 V / 3,1 kW	29 kg/h	530/770/860

Softeis- und Frozen-Joghurt-Maschine

Auftischgerät für eine Sorte

Für unterschiedliche Produktionsanforderungen, vielseitig einsetzbar. Erhältlich in drei verschiedenen Zylindergrößen, 1,7 - 2,6 - 3,5 Liter.

- Steuerungssystem mit E.C.O.S. LCD Display
- hocheffiziente Expansions-Gefrierzylinder aus Edelstahl für schnelle Nonstop-Produktion
- Fotozellensensor für intelligente Dosierung und Tütenerkennung
- effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- ausgestattet mit Mischer und Füllstandsensoren
- Standard luftgekühlt, wassergekühlt
- gegen Aufpreis auch mit Pasteurisierung verfügbar



BC EASY 1 PM

Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm
BC EASY 1 PM	LCD	380/230 V / 1,8 kW	19 kg/h	456/688/804
MC EASY 1 PM	LCD	380/415 V / 2,6 kW	26 kg/h	450/783/855
HC EASY 1 PM	LCD	380/415 V / 2,9 kW	34 kg/h	450/824/855

Softeis- und Frozen-Joghurt-Maschine

Standgerät für 3 Sorten und 2 Mischsorten

Premiummaschine für eine große Auswahl an Geschmacksrichtungen und Kombinationen ist unsere Etoile Gel Plus PM. Mit den drei Zylindern können endlose Kombinationen von traditionellem Softeis, gefrorenem Joghurt und Sorbets kreiert werden. Der zentrale Zylinder hat eine größere Ausgabekapazität, ideal, wenn eines der Produkte oder Geschmacksrichtungen beliebter ist als die anderen beiden.

- Füllmenge 3x 11 Liter
- In.Co.Di.S. Steuerungssystem, ausgestattet mit einem 7" Touchscreen
- Edelstahl-Hochleistungs-Gefrierzylinder für hochwertige Textur, schnelle Produktion und Energieeinsparung
- Heißblutförderer: Die Maschinen sind so konstruiert, dass sie Wärme nach oben abführen, so dass Sie Ihre Maschine überall platzieren können.
- Edelstahl-Filtergitter für eine schnelle und einfache Reinigung
- Standard luftgekühlt, wassergekühlt

Sortenvielfalt.

Durch die drei Zylinder lassen sich hier bis zu 3 Grundsorten unterbringen. Zusätzlich lassen sich noch 2 Sorten aus den Grundsorten zusammenmischen. Von Frozen Yogurt über Sorbet bis zu individuellen Kreationen lässt sich hier einiges kombinieren.

Hochwertig.

Der Edelstahl-Gefrierzylinder sorgt für eine ausgezeichnete Eistextur und eine schnellere Produktion, was wiederum Energie einspart.

Benutzerfreundlich.

Das 7 Zoll große Touchscreen bietet eine einfache und übersichtlichere Steuerung, mit der sich jeder Arbeitsschritt einstellen und kontrollieren lässt.



Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm
Etoile Gel Plus PM	7"	400 V / 6 kW	70 kg/h	700/840/1530

DOSY 3

Volumetrische Dosiermaschine

Valmars DOSY 3 ist die ideale Lösung für Eismeister, die Eis zum Mitnehmen und / oder Liefern anbieten – nicht nur in Eisdielen, sondern auch in anderen Geschäften und Läden.

Die DOSY 3 eröffnet neue Horizonte sowie Geschäftsmöglichkeiten und bietet die Voraussetzungen, um die Bekanntheit der eigenen Marke auch außerhalb des üblichen Umfelds zu steigern.

- Stromversorgung: 230V; 1ph 50Hz; Nennlasten 1000W max.
- Gewicht: 102kg (mit einem Zylinder)



hier gehts zum Video



Maße B/T/H mm	Leistung / min	Dosiervolumen ml	Trichterkapazität l	Optionen
400/560/1420	bis zu 20 Dosierungen/min	20-2.200	15,5	Zylinder Zylinderplatte

Beltop 275 UNO / 670 UNO

Pneumatische Dosiermaschine (Tischmodell)

Die kompakte, aus rostfreiem Edelstahl gefertigte Tisch-Dosiermaschine ist vielseitig einsetzbar. Mit ihr sind unter anderem Dosierungen von Kuchenmassen, Marmelade, Gelee, Fruchtfüllungen, Crème, Mousse, Baiser, Eiscreme oder Yoghurt möglich. Es lassen sich damit auch Eclairs und Ähnliches befüllen. Bei einem Dosiervolumen von 670 ml sind bis zu 120 Dosierungen pro Minute möglich. Die Trichterkapazität der Beltop 670 UNO beträgt 25 Liter.

- bis zu 120 Dosierungen/min
- Dosieren von Speiseeis, Crème, Mousse, Kuchenmassen, Muffins, Gelee, Fruchtfüllungen
- Füllen von Eclairs, Krapfen und Profiteroles
- zum Dekorieren geeignet
- Standardausführung ohne Kompressor (seperat erhältlich)



Beltop dosiert zuverlässig Kuchenmasse, Marmelade, Gelee, Fruchtfüllungen, Crème, Mousse, Baiser, Gelato oder Yoghurt

Modell	Maße B/T/H mm	Leistung / min	Dosiervolumen ml	Trichterkapazität l
275 UNO	685/384/690	29 l bei 30 Dosierungen	5-275	25
670 UNO	901/453/747	121 l bei 30 Dosierungen	5-670	25

Beltop 275 Bellift / 670 Bellift / 1340 Bellift

Pneumatische Dosiermaschine (Standgerät)

BELLIFT ist eine praktische Stand-Dosiermaschine zum Füllen von Konditorware und Dosieren von Zubereitungsmasse.

- bis zu 120 Dosierungen/min
- fahrbares Untergestell, Höhe pneumatisch einstellbar
- Dosieren von Speiseeis, Crème, Mousse, Kuchenmassen, Muffins, Gelee, Fruchtfüllungen
- Füllen von Eclairs, Krapfen und Profiteroles
- zum Dekorieren geeignet
- Standardausführung ohne Kompressor (seperat erhältlich)



Modell	Maße B/T/H mm	Leistung / min	Dosiervolumen ml	Trichterkapazität l
Bellift 275	1117/659/1870	29 l bei 30 Dosierungen	5-275	25-60
Bellift 670	1291/755/1879	121 l bei 30 Dosierungen	5-670	25-60
Bellift 1340	1691/738/1870	219 l bei 30 Dosierungen	5-1340	25-60

Power Gel

Becher Dosiermaschine

Speziell entwickelt für die Abfüllung bzw. Dosierung, liefert die Power Gel gut strukturiertes Eis. Ideal für eine kontinuierliche Produktion und eine portionsweise Abfüllung in wiederverschließbaren Behältnissen. Die Maschine ist einfach in jedem Arbeitsbereich zu positionieren und aufgrund ihrer zahlreichen Output Optionen, hilft sie Ihnen, Ihr Angebot zu erweitern. Mit einem Sortiment an Zubehör, welches das Befüllen der Container erleichtert, bewahrt die Maschine die Struktur des Eises, von der Entnahme und Präsentation, bis hin zur Konsumation.

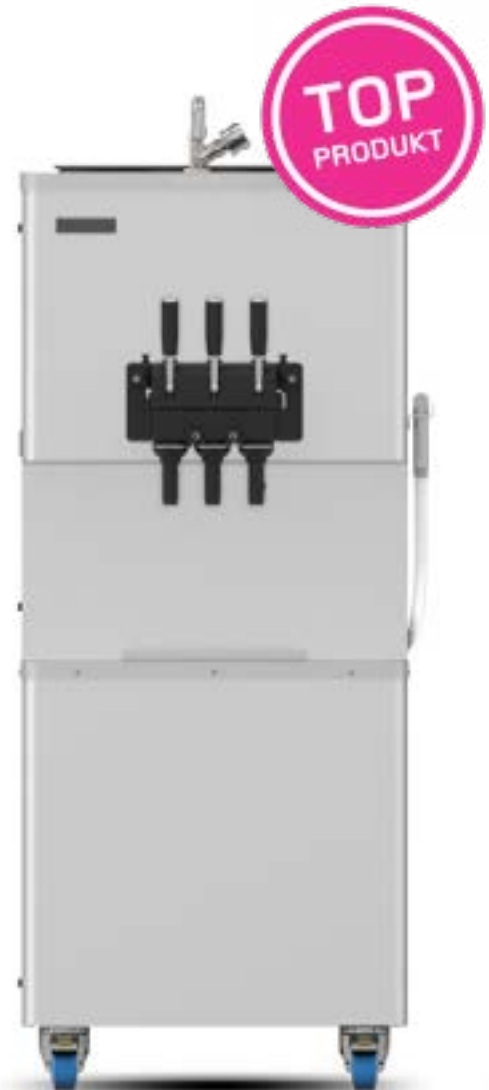
Abfüllen für 2 Sorten und einer Mischsorte

- Enorm hohe Leistung mit 84 kg/h
- Einfaches Steuerungssystem mit E.C.O.S. LCD Display
- Mit verschiedenen Dosier-/Abfüllaufsätzen
- Hocheffiziente Expansions-Gefrierzylinder aus Edelstahl für schnelle Nonstop-Produktion
- Effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- Ausgestattet mit Mischer und Füllstandsensor
- Inklusive Spülschlauch
- Luft oder Wassergekühlt

Da die Maschine für das Eislabor konzipiert ist, sind keine grafischen Anpassungen vorgesehen, die Maschine wird nur im „Edelstahldesign“ ausgeliefert.



 hier gehts zum Video



Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	Display	Dosierungen kg/h	Kühlsystem
HV EASY2 PM	640/904/1510	400 V/6,5 kW	LCD	84	Luft / Wasser

Schockfroster VISION NUVÖ™

Multifunktionsgerät – Speiseeis – Schockkühlen – Schockfrosten – Gärung – Gärunterbrechung – Auftauung – Erhaltung – Trocknung – Schokoladenkristallisierung – Joghurt – Pasteurisierung – Dampfgaren mit Niedertemperatur – Desinfizieren mit Dampf

- 7" Touchscreensteuerung mit anpassbaren Rezepten, USB-Anschluss, Kerntemperaturfühler
- Regulierung der Temperatur **-40°C bis +85°C**
- Regulierung der Belüftungsintensität 25% -100%
- Regulierung der Feuchtigkeit 40-95% mit eingebautem Boiler
- Devote™ System: Im Schockfrost- und Schockkühlprogramm, ohne Verwendung des Kernfühlers, wird die Programmdauer und Leistung permanent prozessgesteuert und an Menge und Temperatur des Lebensmittels angepasst - das spart Energie, Zeit und Personalkosten.
- Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt das Lebensmittel und verringert die Zeit den Abkühlzyklus
- Elektronisches Expansionsventil für optimale Leistung und reduzierten Verbrauch
- Hochleistungsverdampfer mit Antikorrosionsbeschichtung, Heißgasabtauung
- Ausführung Chromnickelstahl, gedämmte Tür mit Anti-Geruchssystem
- Hochwertige Isolierung, Kältemittel R290, Klimaklasse 5
- Tauwasserablauf, Wasserzulauf, inkl. Wasserfilter Brita Purity C Quell ST50
- Vorbereitet für Anschluss an Überwachungssystem Cosmo Hub
- Standardausstattung: Auflageschienen für EN60x40, GN1/1
- Standardausführung Luftkühlung; Wasserkühlung und Zentralkühlung auf Anfrage






6



10



14

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Standardausstattung	Kapazität Eisbehälter 360x165x120mm	Kälteleistung
VISION NUVÖ™ W6H	780/859/913	230V/2,451kW (10,6A)	6 Einschubschienen	6 	2.368 W
VISION NUVÖ™ W10H	780/859/1563	230V/3,043kW (14,7A)	10 Einschubschienen	12 	5.546 W
VISION NUVÖ™ W14H	780/859/1778	230V/3,043kW (14,7A)	14 Einschubschienen	15 	5.546 W

Optionen/Zubehör:

Türanschlag links (nicht nachrüstbar)

Rost beschichtet B/T 600/400mm

Rost CNS B/T 600/400mm

Kuchenblech Alu B/T/H 600x400x20mm

Räder

Reinigungsspray AF2 (Vermeidung von Korrosion durch ungeeignete Mittel)








Gelatoschockfroster MODI

Leistungstark, zuverlässig und umweltfreundlich

- Funktionen: Schockkühlen, Schockfrostern, Manueller Zyklus, Zeit – oder Kerntemperatursteuerung
- Innovatives Luftzirkulationssystem umgibt das Lebensmittel und verringert die Zeit des Abkühlzyklus
- Einstellbare Belüftung 25-100%, Temperaturbereich **-40 / +10°C**
- 4,3" Touchscreensteuerung mit anpassbaren Rezepten, USB-Anschluss
- Elektronisches Expansionsventil verbessert die Leistung und verringert den Verbrauch
- Hochleistungsverdampfer mit Antikorrosionsbeschichtung
- Ausführung Chromnickelstahl
- Klimaklasse 5, Kältemittel R290, Heißgasabtauung
- Vorbereitet für Anschluss an Überwachungssystem Cosmo Hub
- Standardausstattung besteht aus Rost beschichtet 600x400mm und Paar Auflageschienen
- Standardausführung Luftkühlung; Wasserkühlung und Zentralkühlung auf Anfrage



Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Standardausstattung	Kapazität Eisbehälter 360x165x120mm	Kälteleistung
MODI W5ULS	780/700/853	230V/0,827kW	1 Paar Schienen, 1 Rost beschichtet 600x400mm	3-6 niedrig 	1.349 W
MODI W6ULS	780/700/913	230V/1,470kW	1 Paar Schienen, 1 Rost beschichtet 600x400mm	6 	2.368 W
MODI W7UL	780/800/1093	230V/1.523kW	2 Paar Schienen, 2 Rost beschichtet 600x400mm	9 	2.368 W
MODI W10UL	780/800/1563	230V/3.043kW	3 Paar Schienen, 3 Rost beschichtet 600x400mm	12 	5.546 W
MODI W14UL	780/800/1778	230V/3.043kW	4 Paar Schienen, 4 Rost beschichtet 600x400mm	15 	5.546 W

Optionen/Zubehör:

Türanschlag links (nicht nachrüstbar)

Rost beschichtet B/T 600/400mm

Rost CNS B/T 600/400mm

Kuchenblech Alu B/T/H 600x400x20mm

Paar Auflageschienen L 398mm für 600x400mm

Räder

Reinigungsspray AF2 (Vermeidung von Korrosion durch ungeeignete Mittel)




Eislagerschrank ICE

Die ideale Kälte für handwerklich hergestelltes Eis.

- Ventilierte Kühlung mit indirekter Luftführung für eine optimale Temperaturverteilung
- Leistungsstarkes Kälteaggregat mit FSS Fast-Service-System
- Leistungsstarker Verdampfer im Kühlraum für schnelle Nachkühlung
- Hochwertige Isolierung 75mm HFO, Kältemittel R290
- LED-Beleuchtung, Türanschlag rechts (umschlagbar)
- Türe selbstschließend, Türe mit Schloss
- Ausführung Chromnickelstahl, außen Rückwand+Boden verzinkt
- Automatische Heißgasabtauung, digitale Steuerung
- Klimaklasse 5, bis Raumtemperatur +40°C/40% R.F.
- Vorbereitet für Anschluss an Überwachungssystem Cosmo Hub




Eislagerschrank ICE A90

Kapazität für maximal 54  Eisbehälter (360/165/120mm), Bruttoinhalt 872 Lt., Komplettausstattung mit 16 beschichteten Rosten 600x400mm, Innenraum 600x800mm

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Temperaturbereich	Verbrauch kWh/a
ICE A90/1BG	810/1015/2085	230V/1,0kW	-10/-22°C	2.916
ICE A90/1TG	810/1015/2085	230V/1,18kW	-10/-30°C	2.623




Eislagerschrank ICE A70

Kapazität für maximal 36  Eisbehälter (360/165/120mm), Bruttoinhalt 601 Lt., Komplettausstattung mit 8 beschichteten Rosten 530x530mm

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Temperaturbereich	Verbrauch kWh/a
ICE A70/1BG	740/815/2085	230V/1,0kW	-10/-22°C	1.610
ICE A70/1TG	740/815/2085	230V/1,18kW	-10/-30°C	2.171



Eislagerschrank ICE A80

Kapazität für maximal 27  Eisbehälter (360/165/120mm), Bruttoinhalt 573 Lt., Komplettausstattung mit 8 beschichteten Rosten 600x400mm

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Temperaturbereich	Verbrauch kWh/a
ICE A80/1BG	810/715/2085	230V/1,0kW	-10/-22°C	1.794
ICE A80/1TG	810/715/2085	230V/1,18kW	-10/-30°C	2.467



Optionen/Zubehör:

Rost beschichtet	B/T 530/530
Rost beschichtet	B/T 600/400
Rost CNS	B/T 600/400


Räder

Halbtüren (nicht nachrüstbar/wegen Mittelsteg reduziert sich die max. Behälterkapazität bei A70 auf 28 Stk., A80 auf 21 Stk. und bei A90 auf 42 Stk.)



Eislagerschrank KAGL 6HC

**Leistungsstarker Eislagerschrank
mit intelligenter Abtauung.**

- Kapazität für maximal 54  Eisbehälter (360/165/120 mm) bei Verwendung von 9 Rosten
- B/T/H 750/900/2070 mm
- 230 V/1,1 kW
- Ausführung Chromnickelstahl AISI 304,
- Aussenboden und Rückwand verzinkt
- spezielle Luftführung über die Seitenwände
- Verdampfer im Innenraum für schnelle Abkühlung
- Hochleistungsmotoreinheit garantiert schnelle Temperaturwiederherstellung
- intelligente automatische Abtauung mit Heißgas nur bei Bedarf
- Digitale Steuerung, Schalterblende mit Funktionen
 - Hyper Cold
 - Intelligente Abtauung
 - HACCP Alarm
- Standardausstattung 6 Paar Auflageschienen und 6 CNS Roste
- Nutzinhalt 538 Lt.,
- Bruttoinhalt 682 Lt.
- Temperaturbereich -24/-12 °C
- Umluftkühlung für eine gleichmäßige Innenraumtemperatur
- hochwertige 75 mm Isolierdicke
- Zuverlässigkeit bis Raumtemperatur +40 °C/40% R.F.
- LED - Beleuchtung und Schloss
- Energieverbrauch (365 Tage) ca. 2.960 kWh/a
- Klimaklasse 5, Kältemittel R290



Zubehör	Maße mm
1 Rost aus Chromnickelstahl	B/T 530/750
1 Paar Auflageschienen aus Chromnickelstahl	L 637

Sahneklimaschrank – Gärunterbrecher VISION AF/T

**Multifunktionsgerät – Gärunterbrecher – manueller & kontinuierlicher Zyklus
– Aufbewahrung – Auftauung – Schokoladenkristallisierung – Speiseeis**

- 7" Touchscreensteuerung mit anpassbaren Rezepten, USB-Anschluss
- Regulierung der Temperatur **-30°C bis +40°C**
- Regulierung der Belüftungsintensität 25% -100%
- Regulierung der Feuchtigkeit 40-95% mit eingebautem Boiler
- Spezielles Schokoladenprogramm mit reduzierter Feuchtigkeit bis 30%
- Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt das Lebensmittel und verringert die Zeit den Abkühlzyklus
- Elektronisches Expansionsventil für optimale Leistung und reduzierten Verbrauch
- Leistungsstarkes Kälteaggregat, beschichteter Verdampfer
- Hochwertige Isolierung 75mm HFO, Kältemittel R290, LED-Beleuchtungsband,
- Türanschlag rechts, Türe selbstschließend, Türe mit Schloss
- Ausführung Chromnickelstahl, außen Rückwand & Boden verzinkt
- Heißgas-Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- Tauwasserablauf, Wasserzulauf, inkl. Wasserfilter Brita Purity C Quell ST50
- Klimaklasse 5, bis Raumtemperatur +40°C/40% R.F.
- Vorbereitet für Anschluss an Überwachungssystem Cosmo Hub
- Standardausstattung 20 Paar Auflageschienen

VISION AF30/1T

Bruttoinhalt 622 Lt., Kapazität für max. 33 Einschübe 600x400mm,
Einschubabstand 43mm bei 33 Einschüben, Einschubabstand 86mm bei 17 Einschüben

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Temperatur- bereich	Verbrauch kWh/a	
VISION AF30/1T	810/796/2215	230V/1,41kW	-30/+40°C	2.312	

VISION AF60/1T

Bruttoinhalt 947 Lt., Kapazität für max. 33 Einschübe 600x800mm,
Einschubabstand 43mm bei 33 Einschüben, Einschubabstand 86mm bei 17 Einschüben

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Temperatur- bereich	Verbrauch kWh/a	
VISION AF60/1T	810/1096/2215	230V/1,41kW	-30/+40°C	2.806	

Optionen/Zubehör:

Räder

Kuchenblech Alu B/T/H 600x400x20mm

Rost beschichtet B/T 600/400mm

Rost CNS B/T 600/400mm

Paar Auflageschienen L 398mm für 600x400mm

Paar Auflageschienen L 755mm für 600x800mm



Pralinenschrank VISION AC/M

Multifunktionaler Aufbewahrungsschrank – Pralinenschrank

Es können ideale Konditionen zur Aufbewahrung von Lebensmittel programmiert werden


– Lebensmittel wie z.B. Schokolade, Teiglinge, Fleisch, Fisch und frische Teigwaren behalten ihre Eigenschaften!

- 7" Touchscreensteuerung mit anpassbaren Rezepten, USB-Anschluss
- Regulierung der Temperatur **-5°C bis +15°C**
- Regulierung der Belüftungsintensität 50% -100%
- Entfeuchtung - Regulierung des Feuchtigkeitsanteils für Schokolade 90% – 40% (ab +4°C)
- Spezielles Schokoladenprogramm mit reduzierter Feuchtigkeit bis 30%
- Funktionen Lagerung – Auftauung – Schokoladenkristallisierung
- Das innovative Luftzirkulationssystem umgibt das Lebensmittel und verringert die Zeit den Abkühlzyklus
- Elektronisches Expansionsventil für optimale Leistung und reduzierten Verbrauch
- Leistungsstarkes Kälteaggregat, beschichteter Verdampfer
- Hochwertige Isolierung 75mm HFO, Kältemittel R290, LED-Beleuchtungsband,
- Türe selbstschließend, Türe mit Schloss, Türanschlag rechts
- Ausführung Chromnickelstahl, außen Rückwand & Boden verzinkt
- Elektrische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5, bis Raumtemperatur +40°C/40% R.F.
- Vorbereitet für Anschluss an Überwachungssystem Cosmo Hub
- Standardausstattung 20 Paar Auflageschienen

VISION AC30/1M

Bruttoinhalt 622 Lt., Kapazität für max. 33 Einschübe 600x400mm,


Einschubabstand 43mm bei 33 Einschüben, Einschubabstand 86mm bei 17 Einschüben

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Temperaturbereich	Verbrauch kWh/a	
VISION AC30/1M	810/796/2215	230V/1,02kW	-5/+15°C	918	

VISION AC60/1M

Bruttoinhalt 947 Lt., Kapazität für max. 33 Einschübe 600x800mm,

Einschubabstand 43mm bei 33 Einschüben, Einschubabstand 86mm bei 17 Einschüben

Modell	Maße B/T/H mm	Anschlusswert V/kW	Temperaturbereich	Verbrauch kWh/a	
VISION AC60/1M	810/1096/2215	230V/1,02kW	-5/+15°C	1.348	

Optionen/Zubehör:

Räder

Kuchenblech Alu	B/T/H 600x400x20mm
Rost beschichtet	B/T 600/400mm
Rost CNS	B/T 600/400mm
Paar Auflageschienen	L 398mm für 600x400mm
Paar Auflageschienen	L 755mm für 600x800mm



Lagerschrank WIND

Ideale Konservierung von Lebensmittel

- Großer Luftstrom-Diffusor auf der Rückwand im Innenraum für optimale Luftströmung
- Ventilierte Kühlung mit indirektem Luftstrom für optimale Produktqualität
- Leistungsstarkes Kälteaggregat mit FSS Fast-Service-System
- Hochwertige Isolierung 75mm HFO
- LED-Beleuchtung, Türanschlag rechts (umschlagbar)
- Türe selbstschließend, Türe mit Schloss
- Ausführung Chromnickelstahl, außen Rückwand & Boden verzinkt
- Automatische Heißgasabtauung,
- digitale Steuerung
- Standardausführung: Luftkühlung
(Auf Anfrage Wasser- & Zentralkühlung)
- Kältemittel R290
- Klimaklasse 5, bis Raumtemperatur +40°C/40% R.F.
- Vorbereitet für Anschluss an Überwachungssystem Cosmo Hub



WIND A80

B/T/H 810/715/2085mm, Bruttoinhalt 573 Lt.,
 Standardausstattung: 20 Paar Schienen für Einschübe 600x400mm,
 Einschubabstand 57mm bei 20 Einschüben

Modell	Anschlusswert V/kW	Verbrauch kWh/a	Temperatur- bereich	
WIND A80/1M	230V/0,28kW	303	-5/+10°C	
WIND A80/1B	230V/1,0kW	1.794	-10/-22°C	
WIND A80/1T	230V/1,18kW	2.467	-10/-30°C	

WIND A90

B/T/H 810/1015/2085mm, Bruttoinhalt 872 Lt.,
 Standardausstattung: 20 Paar Schienen für Einschübe 600x800mm,
 Einschubabstand 57mm bei 20 Einschüben

Modell	Anschlusswert V/kW	Verbrauch kWh/a	Temperatur- bereich	
WIND A90/1M	230V/0,28kW	537	-5/+10°C	
WIND A90/1B	230V/1,0kW	2.916	-10/-22°C	
WIND A90/1T	230V/1,18kW	2.623	-10/-30°C	

Optionen/Zubehör:	
Räder	
Pedalöffnung für Türe	nicht nachrüstbar
Halbtüren pro hoher Türe	nicht nachrüstbar
Kuchenblech Alu 600x400x20mm	
Rost beschichtet 600x400mm	
Rost CNS 600x400mm	
Paar Auflageschienen L398mm für 600x400mm	
Paar Auflageschienen L755mm für 600x800mm	



Sahneautomat PONY 2L

Ein Schlagobers-Automat für höchste Anforderungen an Hygiene und Bedienung. PONY 2L hat Sensortasten mit serienmäßiger Portionierautomatik, Intensivkühlung des Aufschlagsystems bis in die Garniertülle. Höchstmögliches Aufschlagvolumen wird erreicht durch eine Edelstahl - Doppelmischwalze. Einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchlaufverfahren mit heißem Wasser (50°C bis 80°C), Reinigungsautomatik, vollelektronische Temperaturregelung.

- B/T/H 230/390/440 mm
- 230 V / 0,5 kW
- Stundenleistung bis zu 90 Liter Schlagobers
- Behälterinhalt 2 Liter



Sahneautomat Euro Piccolo 2L +RA

Ein Schlagobers-Automat für höchste Anforderungen an Hygiene und Bedienung. EURO PICCOLO besitzt ein spezielles Aufschlagsystem für beste Ergebnisse und geringen Sahneverbrauch, eine sehr leistungsstarke Pumpe (großer Vorteil bei Stoßzeiten), Intensivkühlung bis in die Garniertülle, eine Reinigungsautomatik im Durchspülverfahren im Niedertemperaturbereich (50°C) mit spezieller Reinigungsdüse, ein Handportionierung mit übersichtlichem und robustem Schalter.

- B/T/H 225/340/445 mm
- 230 V / 0,25-0,85 kW
- Stundenleistung bis zu 90 Liter Schlagobers
- Behälterinhalt 2 Liter

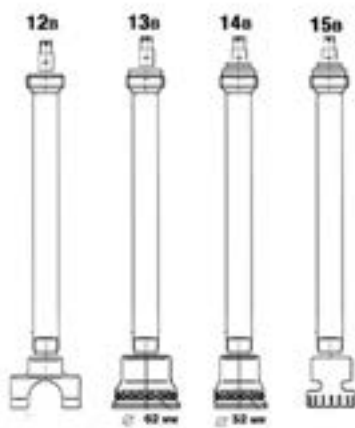


Turbo Piccolo

Praktischer Turbomixer

Mikronizer zum Vorzerkleinern – Homogenisieren – Emulgieren – Dispergieren je nach verwendetem Mixstab: Inkl. 2 Mixstäbe - wahlweise „Cutter/Vorzerkleinerer“, „Universalstab“, „Fein/Emulgierstab“ oder (optional) Italo Grande.

- B/T/H 430/500/770-1440 mm, 230 V/0,75 kW
- Drehzahl regulierbar von 5000-11000/min
- stufenlos höhenverstellbar
- 3-15 Liter Menge pro Zyklus
- ist in den Ausführungen manuell (Poti) oder elektronisch (Tiptronic) lieferbar



hier gehts zum Video



Modell	Steuerung	Verarbeitungsmenge l
Poti	manuell	3-15
Tiptronic	elektronisch	3-15



Spaghetti-Eispresse

- B/T/H 280/150/510mm
- Gewicht: 5,4 kg
- hochwertiger Edelstahl
- Druckstempel abnehmbar
- einfache Reinigung
- inkl. Formgeber, Standsockel



hier gehts zum Video



Zubehör

Niagara Portioniererspülbecken

- B/T/H 270/110/110 mm
- Wasserzulauf 3/8", Wasserablauf 1/2"
- Hygiene und Schutz vor Bakterien
- Wasserersparnis von bis zu 90 %
- inkl. Wandhalterung
- Abtropfeinsatz



i.ScoopShower Silver Waterstop Portioniererdusche



- B/T/H 270/112/180 mm
- Wasserzulauf 1/2", Wasserablauf 1"
- Wasserstrahlregler, Wasser-Stopp-Automatik
- Wasser-Rückfluss-Verhinderer
- Portioniererabtropfbügel
- inkl. Wandhalterung

i.SpatulaShower Unlimited Silver Portionierer- und Spachteldusche

- B/T/H 310/124/185 mm
- Wasserzulauf 3/4", Wasserablauf 1"
- Wasserdruck 1,5-2,5 bar
- Ventile öffnen sich, wenn Portionierer/Spachtel auf die Aktivierungsscheibe gedrückt wird
- Spritzschutz, Ablagefläche für Spachteln
- inkl. Wandhalterung



Schlauchbrause für Warmwasser

Die Warmwasser-Schlauchbrause ist ideal für die Reinigung großer Flächen und wird aus speziellen Materialien hergestellt, die geeignet sind für den Einsatz in Großküchen sowie in anderen Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet und konserviert werden. Schlauchlänge 10m mit spezieller Industriewasserpistole.



Pozetti Behälter



- praktische Gelatobehälter mit Drehschutz
- aus Polyethylen oder Edelstahl
- für Pozetti, Panorama und Bellevue Vitrinen
- erhältlich in der Höhe 128 mm oder 250 mm

Höhe mm	Material	Füllmenge
126,5	Polyethylen	3,0 Liter
128	Edelstahl	3,5 Liter
247	Polyethylen	6,0 Liter
250	Edelstahl	7,0 Liter

Eisbehälterdeckel aus Silikon

- leichte Vakuumierung durch Druck auf den Deckel
- weniger Oxidation: mehr Frische - mehr Geschmack - längere Haltbarkeit
- hygienisch bei Lagerung und Transport
- Einsatzbereich von -40 bis + 220°C
- praktisch und nachhaltig: weniger Luft, mehr Geschmack
- Mindestbestellmenge 10 Stk.

Maße B/T mm

180/165

360/165

360/250



B/T 180/165 mm



B/T 360/165 mm



B/T 360/250 mm

Eisbehälter

Massive Ausführung in Chromnickelstahl, AISI 304



Maße B/T/H mm	Füllmenge
180/165/120	ca. 2 Liter
260/160/150	ca. 4,4 Liter
360/165/80	ca. 3,5 Liter
360/165/120	ca. 5 Liter
360/165/150	ca. 7 Liter
360/250/80	ca. 5 Liter

Ausführung in Polycarbonat, schwarz



B/T/H mm	Füllmenge
360/165/120	ca. 5 Liter
360/250/80	ca. 5 Liter

Silikoneispachtel

- mit weich-elastischem Schaber aus Silikon
- hitzeresistent bis +110°C, Griff
- aus Edelstahl 18/10
- Fläche: 9x5 cm, Länge: 26 cm
- Verpackungseinheit 6 Stk



Eispachtel

- aus rostfreiem Stahl
- B/H 200/47 mm
- Verpackungseinheit 6 Stk

Mini-Eispachtel

- aus Edelstahl 18/10,
- Länge: 215 mm
- Verpackungseinheit 10 Stk



Eispachtel

- aus Edelstahl 18/10,
- Länge: 260 mm
- Verpackungseinheit 8 Stk

Messbecher 5 Liter

- aus Polypropylen,
- Durchmesser: 190 mm, Höhe: 270 mm



Eis-Kamm 5er-Set

- aus rostfreiem Stahl
- B/H 120/100 mm (pro Kamm)

Stanitzelhalter FV 1129

- B/T/H 295/100/115 mm
- für 3 Eistüten
- aus Plexiglas



Stanitzelhalter FV 7139

- B/T/H 350/250/430 mm
- mit Ablage am Boden für Eislöffel u.a.
- aus Plexiglas

Eisschilderhalter

Schmaler, eleganter Kartenhalter aus Edelstahl

- Länge: 72 mm
- 10 Stück



Hand-Refraktometer ATC

- zur Messung von Zuckerkonzentrationen von 0 bis 80 Grad Brix
- mit nur wenigen Tropfen wird der Brechungsindex von Flüssigkeiten angezeigt
- mit ATC-System (automatische Temperaturkorrektur)

Geldlade

- B/T/H 600/100/290 mm
- versperrbare Box für große Geldscheine mit Einwurfschlitz
- Edelstahlausführung
- mit Abtrennungen für einzelne Münzen & Scheine



Hygienetasse aus Edelstahl

- zum Abstellen von Behältnissen und Kübeln in der Eisproduktion
- massive, hochwertige Ausführung aus Edelstahl, 2 teilig
- B/T/H ca. 450/330/65 mm



Zutatenbehälter

Zur Lagerung und zum schnellen Transport von trockenen Lebensmitteln.

- 4 Lenkrollen
- B/T/H 333/743/711 mm



Edelstahl-Kübel

Hochwertige Variante :

- schwere Ausführung
- inkl. Liter Skalierung
- Bodenring für optimale Hygiene

Preiswerte Variante:

- leichte Ausführung
- Skalierung



Füllmenge

10 Liter

12 Liter

15 Liter

20 Liter

Füllmenge

7 Liter

10 Liter

12 Liter

15 Liter

Vanille-Auskochsieb aus rostfreiem Stahl



Modell Durchmesser

135/P 70 mm

135/G 110 mm

Silikon-Formen

Der besondere Auftritt: Gelato in Bestform.



Mit den Silikonformen von Pavoni zaubern Sie einfach und schnell auf Eiscreme oder Fruchtgelee kreative Texturen, die echte Eye-Catcher sind. Erhältlich sind die Formen in fünf verschiedenen Varianten. Man muss sie einfach nur in gefrorenem Zustand gleichmäßig auf das Speiseeis drücken.

B/T/H 361,5/251,5/21 mm

Set-Paket 5 verschiedene Formen



hier gehts zum Video



Eis-Seminar

Mit unseren Gelato Experten

Wolfgang Steininger & Benjamin Munz.



"Glück kann man nicht kaufen. Aber EIS."

Und dann kann man mit der Produktion von Eis noch zum Glück anderer beitragen. Wie das geht, verraten Ihnen in Zukunft unsere STOELNER Gelato Experten in den Seminaren der STOELNER Academy.

Ab sofort übernehmen unsere Gelato Experten die ehrenvolle Aufgabe unseren Kunden alles rund ums Thema Eis näher zu bringen. Wolfgang & Benjamin sind ein eingespieltes Team und sind aufgrund Ihres Backgrounds kompetente Ansprechpartner & Spezialisten auf dem Gelato Gebiet. Benjamin Munz ist gelernter Konditor und ehemaliger Backstubenleiter mit über 10 Jahren Berufserfahrung und bereichert das STOELNER-Team bereits seit geraumer Zeit sehr erfolgreich. Wolfgang ist gelernter Bäcker und Konditor mit über 20 Jahren Erfahrung. Denkt man an STOELNER Gelato, denkt man an Wolfgang Steininger. Er lebt und liebt das Gelato Handwerk und überzeugt durch seine Kompetenz und seine Expertise. Verwöhnten die beiden ihre Kunden früher mit herzhaften Torten und köstlichen Eisspezialitäten, so überzeugen sie nun mit technischem Know-How und begegnen den Kunden stets auf Augenhöhe.

Wir bei STOELNER stehen für echtes Eismachen aus naturbelassenen Rohstoffen ohne künstliche Farb- und Aromastoffe. Wolfgang & Benjamin experimentieren oft im Gelato Lab St. Pölten und versuchen sich an neuen Kreationen und entwickeln gemeinsam ausgefallene neue Rezepte. Bevor in der STOELNER Academy die Eismaschinen gemeinsam mit unseren Kunden angeworfen werden, vermitteln wir ihnen die notwendige Fachtheorie. Das darf man sich nicht trocken vorstellen. Nein. Weil Speiseeis ein sehr vielseitiges Nahrungsmittel ist,

bei dem der Genuss nicht zu kurz kommt, müssen die Zutaten immer aus den allerbesten Qualitätsprodukten bestehen. Und die Bedeutung der Rohstoffe ist für Wolfgang & Benjamin essentiell. Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Fachtheorie ist auch das Thema Hygiene. Wie ist das mit der Pasteurisation? Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen, auch in rechtlicher Hinsicht? Welche Richtlinien bezüglich der Kennzeichnungspflicht muss ich beachten? Wie muss ich kalkulieren, damit es sich rechnet? Ein existenzielles Thema für alle Gastronomen, die Kalkulation. In diesem Fall eben speziell zugeschnitten auf "Eisdielen".

Und wenn dann die Valmar Smarty TTI in Stellung gebracht wird, eine Eismaschine, die geschaffen dafür ist, erstklassige Mischungen zu produzieren, dann gibt es endlich Abkühlung für die rauchenden Köpfe im Seminar. Und abgesehen von den „klassischen Sorten“ gibt's auch schräge, wie Kürbiskernöleis oder Sesameis, Kreationen wie Tonka-Bohne, Süßkartoffel-Pumpernickel, Lemongras-Kurkuma oder Frischkäse-Heidelbeer. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Ein Eis-Seminar bei STOELNER Academy mit Wolfgang & Benjamin ist deshalb sehr sehr spannend, informativ und kreativ zugleich. Die Teilnehmer machen die Erfahrung, dass Eis ein Produkt ohne Limit ist und das Zeug hat, glücklich zu machen.

Mehr Infos unter:

stoelner.at/service/weiterbildung

Scanne mich!



Speiseeistechnik hautnah erleben.

Besuchen Sie uns im Eiskompetenz-Zentrum im Herzen Niederösterreichs.

In Rekordzeit haben wir für unsere KundInnen und GeschäftspartnerInnen unseren einzigartigen Gelato Showroom geschaffen. Dabei handelt es sich nicht um einen üblichen Showroom, eine Bar oder Eissalon – Wir haben auf knapp 120m² einen wahren Erlebnisbereich kreiert. In diesem einzigartigen Rahmen verbinden wir die Idee des Eismachens mit der betrieblichen Praxis und heben den persönlichen Austausch auf ein neues Level. Als Ausstatter und Experte im Bereich der modernen Speiseeistechnik haben wir uns in der heimischen Gastronomie bereits einen Namen gemacht. In unserem modernen Kompetenzzentrum in St. Pölten stellen wir nicht nur die Innovationen der Eistechnik vor, sondern lernen unseren KundInnen und PartnerInnen, wie das Eismachen richtig geht! Im Rahmen unserer Stölner Academy verbinden wir Fachtheorie mit Praxis und setzen auf die natürliche Speiseeisherstellung ohne E-Nummern.

Unsere KundInnen erhalten durch unsere Academy die Möglichkeit, sich Fachwissen durch diverse Seminare anzueignen. Stölner – Ihr Partner für MEHR Information, MEHR Innovation & MEHR Motivation! Unsere Gelato Experten Wolfgang Steininger & Benjamin Munz sind ab sofort für unseren Gelato Showroom verantwortlich. Interesse? Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin. Folgen Sie uns in den sozialen Netzwerken und verpassen Sie nie wieder ein Seminar in unserem neuen Kompetenzzentrum im Herzen Niederösterreichs.

STOELNER – das neue IFI-Design Center – das kann nicht jeder! Nur die Besten erhalten diese Zertifizierung, welche exklusive Initiativen, stetige Weiterbildung und konstanten Support beinhaltet. Dadurch können Sie sich als Kunde sicher sein, rundum qualifiziert von wahren Experten beraten zu werden. Nicht nur das hebt uns von der Konkurrenz ab! Wir repräsentieren Qualität, Innovation, Technologie & Know-How.

Unser Gelato Showroom reiht sich souverän in die Tradition klassischer italienischer Gelaterias ein. Ein rundum mit ecru-weißen Fliesen belegter Baldachin umschließt und fasst wie eine Spange den Mittelbereich des langgestreckten Raums. Eine Eistheke, ein Besprechungstisch und ein Labortresen wölben sich darunter aus dem Boden und übernehmen das Fliesenthema. Die sanft gekrümmten Oberflächen der italienischen Fliesen, die unregelmäßig handgeschnittenen Formate, die gebrochenen Spiegelungen der Leuchten in den edel glasierten Oberflächen transportieren subtil das Thema Eis, wandeln es aber zugleich individuell und verspielt ab.

Wie bunte Eiskugeln inszenieren abgependelte, farbige Leuchtkugeln den Gelato Showroom, während in den Kühlvittrinen das leckere Eis glänzt. Umringt von innovativer Hardware kann hier in Zukunft zwanglos geplaudert, wunderbarer Kaffee gebrüht und natürlich auch das vor Ort erzeugte Eis genossen werden. Eine gemütliche Loungezone lädt zum Verweilen ein. Dem Neon-Leitsystem folgend gelangt man zum Herzstück des Showrooms. Hier wird nicht nur klassisch gemischt, sondern auch experimentiert, gelehrt und kreiert - um dann auch gleich das Ergebnis direkt vor Ort zu verkosten und zu genießen.

Von der 2D Planung aus dem Wiener Studio für Interiordesign "designkollektiv", bis hin zum fertig eingerichteten Showroom in St. Pölten. Unser Showroom, ein Platz für Schulungen, Präsentationen, Verkaufsgespräche und ein gemütliches Beisammensein. Ein multifunktionaler Raum, der mit der neuesten Präsentationstechnik ausgestattet wurde.

Gelato Showroom, Herzogenburgerstraße 9, A-3100 St.Pölten



Mein Traum vom Eis-Salon.

Wer von einem perfekt geplanten Eis-Salon träumt, ist bei STOELNER gut aufgehoben. Wir begleiten Ihr Vorhaben professionell von der ersten Ideenskizze bis zum fertigen Shop.

Der erste Schritt eines Gelato-Projekts ist immer die Frage nach dem „Warum“. Immerhin geht es in den meisten Fällen um langfristige Investitionen, also ist eine fundierte Bedarfsermittlung eine Grundvoraussetzung für gutes Gelingen. Durch das Know How, das wir uns in mehr als fünfzig Jahren angeeignet haben, wissen wir, welche Fragen zu stellen sind und auf welche Details besonders zu achten ist. Vor allem die Prozessanalyse braucht große Aufmerksamkeit. Wir bieten Ihnen eine All-In-Lösung für Ihr Gelato-Projekt. Das können Sie von uns erwarten:

- kompetente Beratung
- Konzepterstellung
- präzise Planung
- Montage und Inbetriebnahme
- Einschulung durch Fachpersonal
- professionelle Wartung
- zuverlässiger Kundendienst

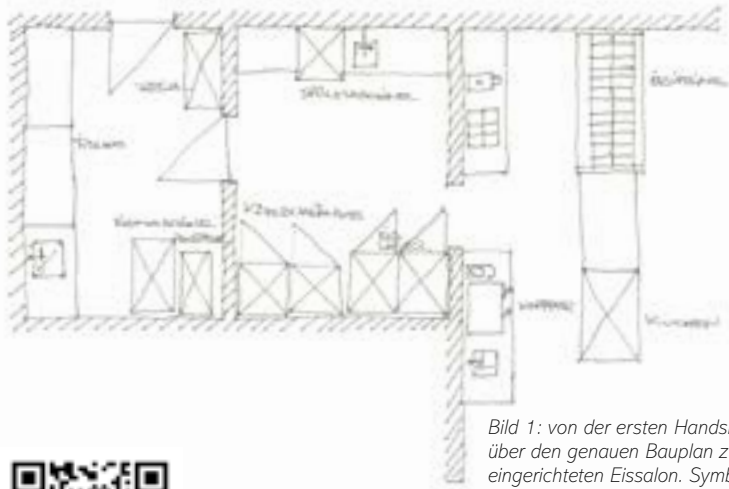


Bild 1: von der ersten Handskizze über den genauen Bauplan zum fertig eingerichteten Eissalon. Symbolfoto



Scanne mich!

Bild 2-4: So könnte auch Ihr Traum vom Eis-Salon aussehen. Vitrine IFI Milia in schwarz.
Fotocredit: Kathrin Kurzbauer,
Eisbiene Café & Konditorei Raimitz

Lassen Sie sich von unseren Referenzen inspirieren:
stoelner.at/referenzen



Eisverkaufen mit Gewinn

Beispielkalkulationen pro Portion und Saison

STOELNER bietet seinen Kunden beispielhafte Kalkulationen zur Gewinngenerierung an. Der Einsatz der Maschinen im Zusammenspiel mit Produkten und Material kann einfach kalkuliert werden, damit bei gutem Verkauf mit vorhersehbaren Gewinnen zu rechnen ist.

So kann das unternehmerische Risiko gesenkt werden und mit kühlem Kopf an Investitionen herangegangen werden. Hier zeigen wir Ihnen zwei Beispiel-Kalkulationen für den Softeisverkauf. Sprechen Sie uns gerne für Ihr eigenes Projekt an!

Beispiel-Kalkulation für Softeis

Wareneinsatz pro Portion (100 g)	
Speiseeismix	EUR 0,29
Tüte/Becher	EUR 0,15
Wasser (Milch)	EUR 0,20
Summe WE:	EUR 0,64 exkl. Steuer
(ohne Kosten für Personal/Strom/Miete/ect.)	
Verkaufspreis	EUR 3,20 inkl. MwSt.
Ergibt netto	EUR 2,90 exkl. MwSt.
Wareneinsatz	EUR 0,64
Rohgewinn pro Portion	EUR 2,26 exkl. Nebenkosten



Beispiel-Kalkulation für eine komplette Saison (6 Monate)

Eistüten (pro Tag)	Verkaufte Portionen (pro Saison)	Beispiel Verkaufspreis	Ihr Umsatz (EUR)
100	15.000	3,20	48.000,00
200	30.000	3,20	96.000,00
500	75.000	3,20	240.000,00
1000	150.000	3,20	480.000,00

Legendär!

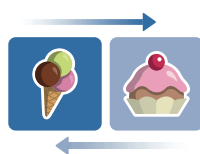
Was unsere Symbole bedeuten.

Um die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der IFI Eis- und Mehlspeisvitrinen sichtbar zu machen, finden Sie im unteren Bereich der Seiten im folgenden Kapitel entsprechende Symbole zur Übersicht. Für genauere Informationen stehen Ihnen selbstverständlich unsere Speiseeisspezialisten gerne zur Verfügung.

Vitrinentechnik



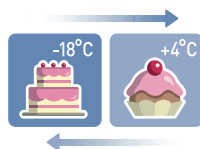
Vitrine geeignet für Speiseeis Minus-Kühlung



Switch von Eis zu Pastry Kühlung



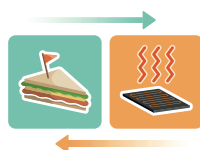
Vitrine geeignet für Chocolate Plus-Kühlung



Switch von Minus zu Plus Kühlung



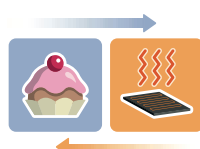
Vitrine geeignet für Pastry Plus-Kühlung



Switch von Plus Kühlung zu warmhalten



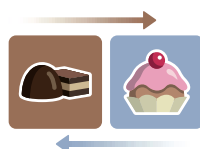
Vitrine geeignet für Eistorten Minus-Kühlung



Switch von Pastry Kühlung zu warmhalten



Vitrine geeignet für Snacks Plus-Kühlung



Switch von Chocolate zu Pastry Kühlung



Vitrine geeignet für warme Gerichte (Bain Marie)



Switch von Eis zu Slush Kühlung



Vitrine geeignet fürs Warmhalten (trockene Wärme).

Speiseeistechnik



Energiesparend

Geringerer Stromverbrauch als Konkurrenzprodukte.

Experten am Werk!



Wolfgang Steininger

Teamleiter Gelato, Systemspezialist
Speiseeis- und Konditoreitechnik

M. +43 676 830 81 300

E. wsteininger@stoelner.at



Benjamin Munz

Systemspezialist Speiseeis-
und Konditoreitechnik

M. +43 699 130 05 383

E. bmunz@stoelner.at



Bequem ins Handy importieren 

STOELNER ist ihr kompetenter Partner, der in Fragen Eistechnik genauso berät, wie bei der Planung Ihres Salons oder bei der Erstellung neuer Rezepturen. Unser Team besteht aus praxiserfahrenen Köchen, Konditoren, Planern & Technikern. Deren langjährige Mitarbeit und umfangreiches Know How garantieren eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Wir wissen, wie wichtig es ist, sich auf Partner verlassen zu können, darum sind wir stets um eine zuverlässige Wartung und rasche Problemlösung im Störfall bemüht. Hohes Niveau und ein Höchstmaß an Qualität haben wir uns gemeinsam mit unseren Premiumherstellern zusammen erarbeitet. Neben vielen anderen positiven Effekten folgt daraus eine überdurchschnittliche Lebensdauer der Geräte.

Viel hat sich geändert am Speiseeis Markt. Aber eines nicht:
Unsere unbedingte Liebe und Hingabe zu Gelato!

Ihr STOELNER Gelato - Team

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen der Stölner GmbH

1. Allgemeines:

Die nachstehenden allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und künftig abzuschließenden Geschäfte zwischen dem Auftragnehmer (AN) und Auftraggeber (AG) auch für etwaige Nach- oder Ersatzteillieferungen und bilden einen integrierenden Bestandteil der Kostenvoranschläge, Angebote und Rechnungen des Auftragnehmers. Gegenbestätigungen, Gegenangeboten oder sonstigen Bezugnahmen des AG, unter Hinweis auf seine Geschäftsbedingungen widerspricht der AN hiermit. Abweichende allgemeine Vertragsbedingungen des Vertragspartners (AG) sind nur nach schriftlicher Bestätigung durch den AN bindend. Änderungen und Abweichungen von den nachstehenden allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen bedürfen der Schriftform.

2. Angebote:

Angebote des AN sind freibleibend, vorbehaltlich Irrtum oder Auslassung. Übermittelte Unterlagen wie Prospekte, Datenblätter, technische Angaben, Maße und Gewichte sind branchenübliche Richtwerte. Der AN behält sich daher vor auch nach Vertragsabschluss technische Änderungen an bestellten Lieferungen vorzunehmen. Verträge zwischen dem Auftragnehmer und Auftraggeber kommen erst mit Absenden der schriftlichen Auftragsbestätigung durch den AN zustande. Rechte des AG aus diesem Vertrag sind nicht übertragbar.

3. Schutz von Plänen und Unterlagen:

Sämtliche Entwürfe, Planungsunterlagen, Zeichnungen, Berechnungen und andere Unterlagen bleiben geistiges Eigentum des AN. Jede Verwendung, insbesondere die Weitergabe, Vervielfältigung und Veröffentlichung bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des AN.

4. Preise:

Die Preise gelten, wenn nichts anderes vereinbart, durchwegs für Lieferungen und Abrufung vom Lager ausschließlich Versicherung, ausschließlich Verpackung und ausschließlich Mehrwertsteuer. Den AN treffende Erhöhungen von Nebenkosten, wie Frachtraten, Versicherungsprämien, Zölle etc. berechtigen den AN zu entsprechenden Preiserhöhungen, ohne dass dem AG ein Rücktrittsrecht zusteht.

5. Zahlungsbedingungen, Verzugszinsen, Mahnspesen:

Die Zahlung hat, sofern keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, bar per Lieferung netto ohne Abzug zu erfolgen. Die Abnahme von Schecks oder Wechsel erfolgt nur Erfüllungshalber, alle Bankspesen, Zinsen, etc. gehen zu Lasten des AG. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in Höhe der jeweiligen Kosten des Bankkontokorrentkredites einschl. aller Nebengebühren sowie Ersatz der außergerichtlichen Inkassospesen fällig. Mit schuld-befreiender Wirkung können Zahlungen nur auf die auf den verwendeten Geschäftspapieren angegebenen Bankkonten oder an Personen mit schriftlicher Inkassovollmacht geleistet werden. Eine Aufrechnung mit bestrittenen Gegenforderungen ist unzulässig. Für den Fall der Vereinbarung der Abstattung des Rechnungsbetrages in Teilzahlungen gilt Terminverlust für den Fall des Verzuges mit einer Teilzahlung als vereinbart. Für den Falle des Zahlungsverzuges des AG hinsichtlich einer Forderung des AN wird die Fälligkeit sämtlicher allenfalls bestehender weiterer Forderungen des AN vereinbart. Abrechnungen gelten unter Vorbehalt des Irrtums. Das Recht auf Geltendmachung des durch den Zahlungsverzug entstandenen Schadens bleibt hievon unberührt.

6. Lieferumfang, Montage

Generell ist keine Lieferung oder Montage in den Preisen enthalten. Sollte gegen separate Vereinbarung bzw. Verrechnung eine Lieferung oder Montage durchgeführt werden, wird folgendes vorausgesetzt: Alle, für die Geräte notwendigen Versorgungsleitungen und das Anschließen der Geräte muss durch konzessionierte Installationsunternehmer auf Kosten des AG durchgeführt werden. Das Versetzen von Bodenwannen ist bauseits durchzuführen. Sämtliche Stemm-, Verputz-, Maler- und Maurerarbeiten und derartige von dritter Seite zu leistende Arbeiten sowie Tausalwasserleitungen, Elektro-, Gas- und Wasseranschlüsse sind nicht vom AN zu leisten. Kostenbeteiligung des AN für Bau, Strom, Wasser, Sanitäreinrichtungen, Abfall, Schuttentsorgung und Reinigung ist ausgeschlossen.

7. Lieferfrist:

Die Lieferverpflichtung des AN steht unter dem Vorbehalt rechtzeitiger und ordnungsgemäßer Eigenbelieferung. Wird die Lieferfrist nicht eingehalten, kann der AG deswegen den Auftrag nicht annullieren und hat keinen Anspruch auf Schadenersatz wegen verspäteter Lieferung. Der AN wird erst durch die Ansetzung einer auf mindestens 2 Monate bemessenen Nachfrist in Lieferverzug versetzt. Wird auch bis zum Ablauf dieser Frist nicht erfüllt, so ist der AG berechtigt, sofern er dies unverzüglich erklärt, auf die nachträgliche Lieferung zu verzichten oder vom Vertrag zurückzutreten. In beiden Fällen ist der AN zur Herausgabe der erhaltenen Anzahlung ohne Zinsen verpflichtet unter Ausschluss jeglicher Schadenersatzansprüche des AG. Lieferhemmnisse wegen höherer Gewalt oder aufgrund von unvorhergesehenen und nicht von der Herstellerfirma oder dem AN zu vertretenden Ereignissen, wie etwa auch Betriebsstörungen, Streiks, Aussperrungen, behördlichen oder staatlichen Anordnungen, Transporthindernissen, nachträglichem Wegfall von Ausfuhr- oder Einfuhrmöglichkeiten und Epidemien wie COVID-19 entbinden den AN für die Dauer und den Umfang ihrer Einwirkungen von der Verpflichtung etwa vereinbarte Liefer- oder Abladezeiten einzuhalten. Sie berechtigen den AN auch zum Rücktritt vom Vertrag, ohne dass dem AG deshalb Schadenersatz oder sonstige Ansprüche zustehen.

8. Annahme:

Weigert sich der AG das Kaufobjekt zum festgesetzten Zeitpunkt abzunehmen, kann der AN unter Setzung einer Nachfrist von 8 Tagen vom Vertrag zurücktreten, wobei mindestens 30 % des Verkaufspreises vom AN als konventionsweise vereinbarter Schadenersatz beansprucht werden können. Der Nachweis eines größeren Schadens bleibt dem AN vorbehalten. § 373 UGB bleibt davon unberührt.

9. Eigentumsvorbehalt:

Die gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung sämtlicher auch künftig entstehender Forderungen Eigentum des AN. Kommt der AG seinen Verpflichtungen aus dem Vertrag nicht ordnungsgemäß nach, ist der AN berechtigt, die in seinem Eigentum stehenden Gegenstände auf Kosten sowie ohne Wissen und Einvernehmen des AG zurückzuholen und sich zu diesem Zweck auf angemessene Weise Zutritt zu seinem Eigentum zu verschaffen. Der AG erklärt sich hiermit ausdrücklich einverstanden und verzichtet ausdrücklich auf jegliche Besitzstörungenansprüche.

10. Änderungen und Stornierungen von Bestellungen:

Bestellungsänderungen und Stornierungen bedürfen der ausdrücklichen Zustimmung des AN. Da der AN die zu liefernden Waren nicht selbst erzeugt, ist er berechtigt vom Kaufvertrag zurückzutreten, ohne dem AG dafür Schadenersatz leisten zu müssen, wenn sich beim AN unverschuldet Schwierigkeiten bei der Herstellung durch den Erzeuger oder Beschaffung der Waren ergeben. Insbesondere haftet der AN nicht für Verzögerungen bzw. Nichtlieferungen wegen höherer Gewalt oder aufgrund von unvorhergesehenen und nicht seitens des AN zu vertretenden Ereignissen wie Betriebsstörungen, Streiks, Aussperrungen, behördlichen oder staatlichen Anordnungen, nachträglicher Wegfall von Ausfuhr- oder Einfuhrmöglichkeiten, extreme Witterungsbedingungen, politische Auseinandersetzungen und Epidemien wie z.B. COVID 19. Bei unbegründetem Rücktritt durch den AG ist der AN nach eigener Wahl berechtigt, entweder Erfüllung oder 30 % des Kaufpreises als Stornogebühr zu verlangen oder Schadenersatz geltend zu machen.

11. Rügepflicht:

Erkennbare Mängel der gelieferten Ware sind bei Warenerhalt zu rügen. Wird eine Mängelrüge nicht oder nicht rechtzeitig erhoben, so gilt die Ware als genehmigt. Die Geltendmachung von Gewährleistungs- oder Schadenersatzansprüchen sowie das Recht auf Irrtumsanfechtung aufgrund der Mängel ist in diesen Fällen ausgeschlossen. Ebenso sind allfällige Mehr- oder Minderlieferungen sofort bei Warenerhalt zu rügen, andernfalls die gelieferte Stückzahl anerkannt wird. Sollte der Mangel erst zu einem späteren Zeitpunkt entdeckt werden können, so ist die Rüge unverzüglich durchzuführen. Die Rüge hat schriftlich zu erfolgen.

12. Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung, Schadenersatz:

Der AN ist jedenfalls berechtigt und innerhalb eines Jahres (für Ware aus den Restposten sowie Gebrauchtware jedoch max. 6 Monate) verpflichtet, ab Übergabe des Kaufobjektes in die Sphäre des AG ordnungsgemäß als mangelhaft gerügte Mängel nach seiner Wahl durch Verbesserung oder Austausch zu beheben. Ausgetauschte Teile sind vom AG porto- und frachtfrei an den AN zu übermitteln. Sonstige Gewährleistungsansprüche, insbesondere allfällige Preisminderungsansprüche, werden einvernehmlich ausgeschlossen. Jeglicher Gewährleistungsanspruch gilt für den Fall ausgeschlossen, dass Reparaturen oder sonstige Veränderungen bzw. unsachgemäße Handhabung durch den AG oder Dritte vorgenommen wurden, sowie für den Fall, dass die Betriebsanleitung des Herstellers nicht befolgt wurde. Der AN haftet auch nicht für natürlichen Verschleiß, Glasbruch und Teile welche starker Abnutzung unterworfen sind, wie Messer, Feder, Gummi und dergleichen. Lehnt der AG die vom AN als erforderlich erachteten Reparatur/Austauschmaßnahmen ab, gelten weitere Gewährleistungsansprüche ab diesem Zeitpunkt hiermit einverständlich als ausgeschlossen. Für Geräte und Anlagen ist mindestens eine jährliche Wartung vorgeschrieben. Eine Garantie wird, sofern nicht gesondert schriftlich vereinbart, nicht gewährt. Sollte eine Garantie der Herstellerfirma vorliegen und vom AN an den AG weitergegeben werden, sind allfällige Ansprüche aus der Garantie direkt an den Hersteller zu richten. Eine Haftung des AN aus der Garantie besteht nicht. Für den Fall, dass sich Beanstandungen als ungerechtfertigt erweisen, ist der AG verpflichtet dem AN alle daraus entstandenen Kosten zu ersetzen. Die Schadenersatzpflicht des AN wird für Schäden aus vorsätzlichem oder grob verschuldeten Verhalten beschränkt. Eine Haftung des AN für allfällige beim AG oder Dritten eintretende Mangelfolgeschäden wird einvernehmlich ausgeschlossen. Allfällige Regressforderungen, die der AG oder Dritte aus dem Titel Produkthaftung iSd PHG gegen den AN richtet, sind ausgeschlossen, es sei denn, der Regressberechtigte weist nach, dass der Fehler in der Sphäre des AN verursacht und zumindest grob fahrlässig verschuldet worden ist.

13. Geräterücknahmen:

Der AN kann dem AG bei Rücknahme von Elektro- und Elektronikaltgeräten aus gewerblichen Zwecken die Kosten der Entsorgung in Rechnung stellen, und zwar auch dann, wenn er diese durch gleichartige Neugeräte, die dieselbe Funktion erfüllen, ersetzt.

14. Rechtsfall , Erfüllungsort, Gerichtsstand:

Der AG ist Unternehmer im Sinne des § 1 KSchG. Es gilt österreichisches Recht mit Ausnahme des UN-Kaufrechts. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Firmensitz des AN.

15. Salvatorische Klausel

Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Regelungen. Unwirksame Bestimmungen gelten als durch solche wirksamen Regelungen ersetzt, die geeignet sind, den wirtschaftlichen Zweck der weggefallenen Regelung soweit wie möglich zu verwirklichen.

16. Datenschutzgrundverordnung DSGVO

Im Rahmen der Informationspflichten nach der DSGVO weisen wir auf unsere Datenschutzerklärung hin. Diese ist auch auf unserer Homepage unter www.stoelner.at/datenschutz jederzeit abrufbar. Überdies liegt diese in gedruckter Form auch in unseren Geschäftsräumlichkeiten auf.

Version 00-2022-03-01-00

Stölner GmbH
www.stoelner.at

Standort St. Pölten
Speiseeistechnik Kompetenzzentrum
Herzogenburgerstraße 9
3100 St. Pölten
Tel.: +43 2742 36 22 20
Fax.: +43 2742 36 22 20 99

Firmensitz Wien
Gastrotechnik Kompetenzzentrum
Burggasse 120
1070 Wien
Tel.: +43 1 522 46 74 40
Fax.: +43 1 522 46 74 22
Email: gelato@stoelner.at

