

gelato

Die ganze Welt der Speiseeis-Technik





Experten am Werk!



Wolfgang Steininger

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



Gerhard Ullner

Gebietsleitung Fachhandel Westösterreich

M. +43 676 830 81 304

E. gullner@stoelner.at



Bequem ins Handy importieren



Stölner 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 Stölner Gelato - Team





▶	VORWORT		3
▶	Leistungsumfang		
	Gelato Showroom		6
	STOELNER Academy		8
	STOELNER Complete		10
▶	Vitrinentechnik		
	IFI	Eisvitrinen, Mehlspeisvitrinen	14
	MONDIAL FRAMEC	Eisvitrinen	38
▶	Eismaschinen		
	VALMAR	Eismaschinen, Pasteur	42
	CATTABRIGA	Eismaschine	49
▶	Softeismaschinen		
	GEL MATIC	Softeismaschinen	52
▶	Eisdosiertechnik		
	VALMAR, GELMATIC, BELDOS	Eisdosiermaschinen	58
▶	Eislagerschränke, Schockfroster		
	SAGI, TECNOMAC	Eislagerschränke, Schockfroster	62
▶	Spezialgeräte, Zubehör		
	MUSSANA, SANOMAT	Sahneautomaten	68
	TAFEC	Turbomixer	69
	GEPPETTO	Eispresen, Kompressor	70
	Zubehör	Eisbehälter, Geldlade, Kübel, Eispachtel, ...	72

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 unsern 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 Kühlvitrinen 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 neusten Präsentationstechnik ausgestattet wurde.

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







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 Stölners Gelato Experten in den Seminaren der Stölners 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 Stölners-Team bereits seit geraumer Zeit sehr erfolgreich. Wolfgang ist gelernter Bäcker und Konditor mit über 20 Jahren Erfahrung. Denkt man an Stölners 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 Stölners 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 Stölners 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 Bestandpunkt 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 Stölners 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!





Mein Traum vom Eis-Salon.

Wer von einem perfekt geplanten Eis-Salon träumt, ist bei STÖLNER 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 2-6: So könnte auch Ihr Traum vom Eis-Salon aussehen. Vitrine ifi Milia in schwarz.
Fotocredit: Kathrin Kurzbauer,
Eisbiene Café & Konditorei Raimitz*



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



Scanne mich!

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





Switch von
chocolate zu Pastry
Umstellung.

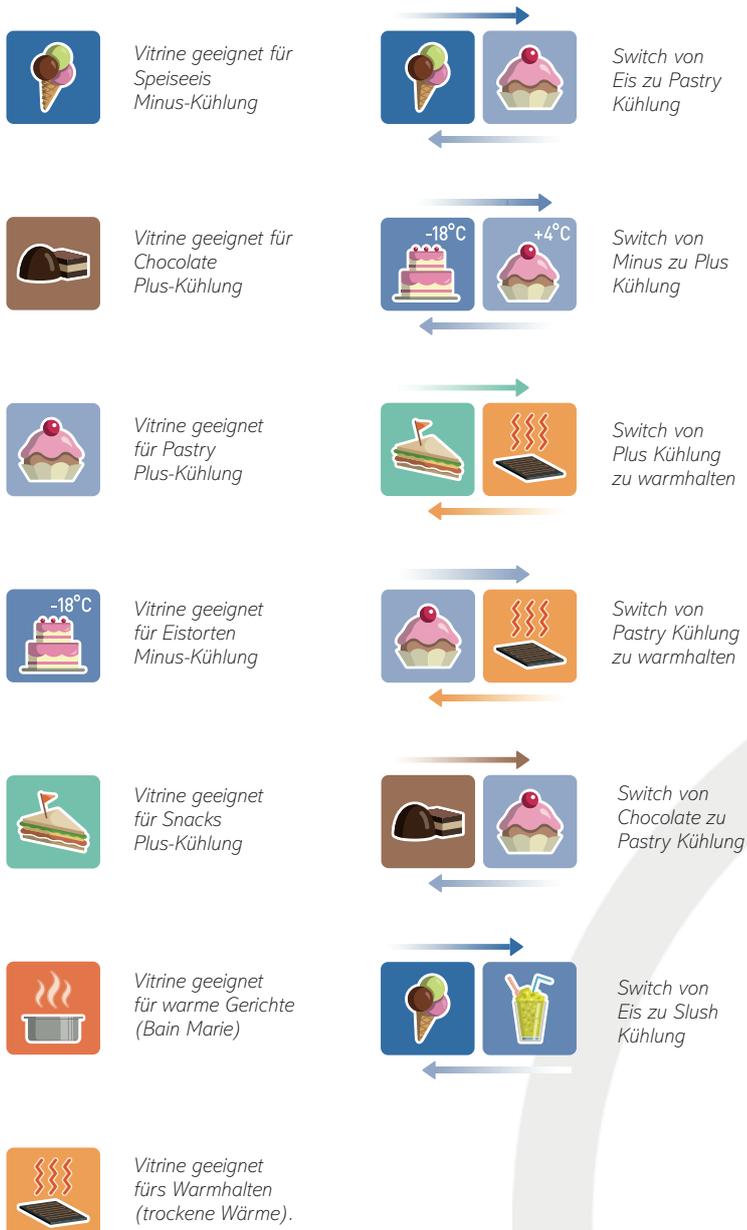
- Bananensplit
Karamell, Schokolade, Mandeln
VEGAN, KAPERSPELCH
- Strawberry Cheesecake
VEGAN, KAPERSPELCH
- Peanutbutter-Schoko-Caramel
VEGAN, KAPERSPELCH
- Melone
VEGAN, FRUCHTSORBET
- Wachauer Marille
VEGAN, FRUCHTSORBET
- Zerquetschter Marillenknoedel
VEGAN, FRUCHTSORBET
- Erdbeer
VEGAN, KAPERSPELCH
- Coco-Nuts
VEGAN, KAPERSPELCH
- Cookie
VEGAN, KAPERSPELCH

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



Speiseeistechnik



Energiesparend

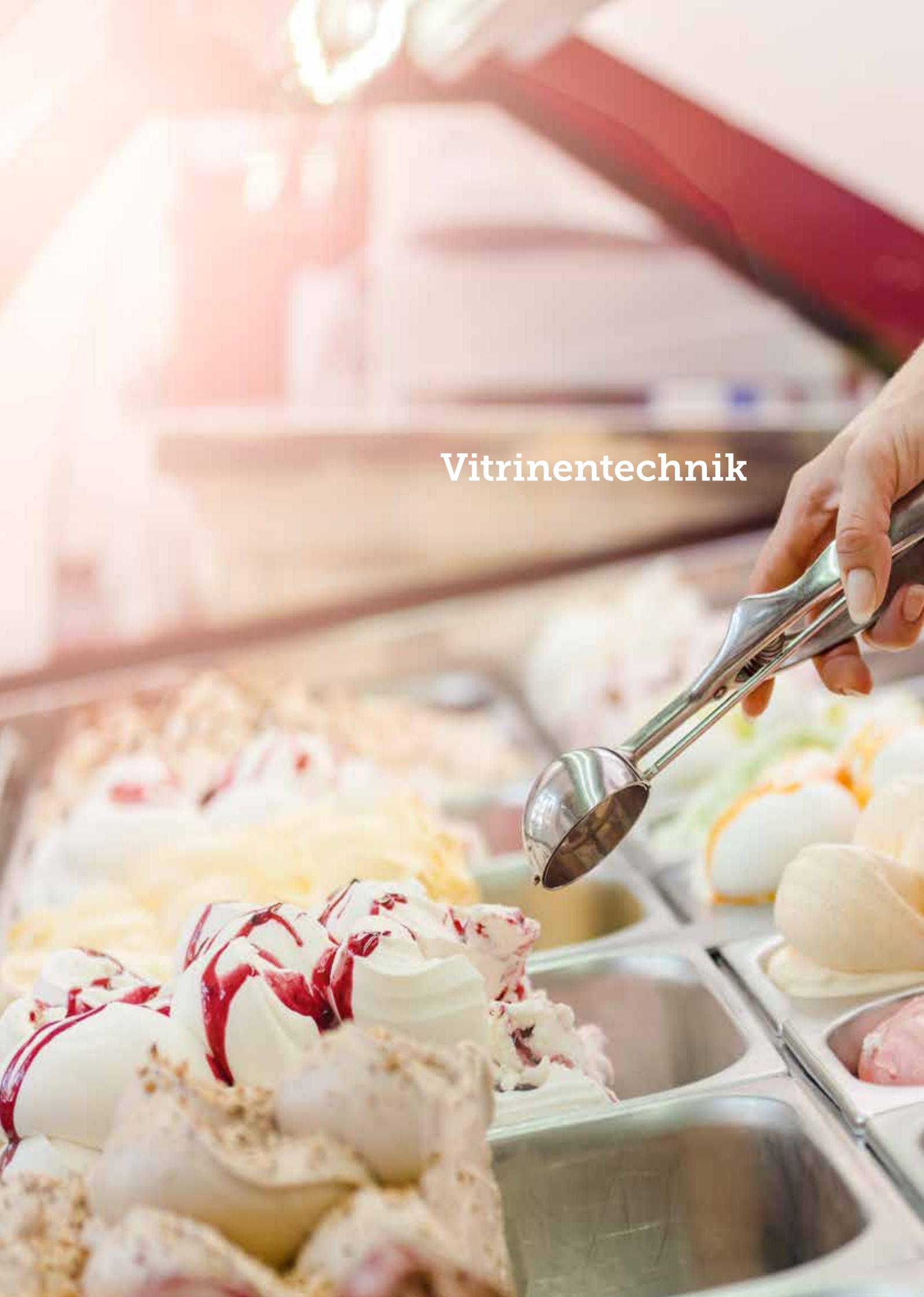
Geringerer Stromverbrauch als Konkurrenzprodukte.



Expertentipp

Hilfreicher Tipp unserer Gelato Experten.

Vitrinentechnik





Milia

Optimale Präsentation durch intelligente Beleuchtung.

Design: Makio Hasuike & Co.

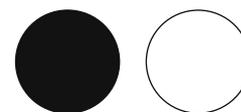


Mit dem neuen IFI Modell MILIA wird das Speiseeis durch ein intelligentes Beleuchtungs-Konzept und eine große Frontscheibe ins bestmögliche Licht gerückt.

- 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 	1263/1055/1151	400 V/1,8 kW	
18 	1763/1055/1151	400 V/2,31 kW	
24 	2262/1055/1151	400 V/3,01 kW	



Präsentationsraum in 2 Farben
erhältlich: schwarz oder weiß



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 Gelatovitrinen.

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/1,74 kW	
18	1625+26/1156/1296	400 V/1,85 kW	
24	2125+26/1156/1296	400 V/2,36 kW	

Option

Tauwasserverdunstertasse

Fahrbar mit Rädern

Länge 1149 mm

Länge 1649 mm

Länge 2149 mm



SAM80 Pastry

Schlank und flexibel für Pastry, Torten und Pralinen.

*Auf Anfrage:
externe Kühlung,
Zwischenglasetafen und
Kanalisierung mit
weiteren Vitrinen*



SAM80 PASTRY ist eine klassische Konditoreivitrine mit HCS-Umluftkühlung

- verfügbar in 2 Glasaufbauhöhen
- Gesamthöhe 1200 mm ohne Zwischenglasetafen
- Gesamthöhe 1350 mm mit 1 Zwischenglasetafen

- Zwischenglasetafen mit LED-Beleuchtung
- Ausstellungsfläche in Chromnickelstahl in drei Höhen verstellbar, ausgelegt für Bleche 400x600 mm
- Umluftkühlung (HCS-System)
- Standardausführung steckerfertig



Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
1125+6/1003/1200	230 V/1,67 kW	
1625+6/1003/1200	230 V/1,97 kW	
2125+6/1003/1200	230 V/2,05kW	
1125+6/1003/1350	230 V/1,67 kW	
1625+6/1003/1350	230 V/1,97 kW	
2125+6/1003/1350	230 V/2,05kW	

Option

Tauwasserverdunstertasse

Fahrbar mit Rädern

Vertiefte Arbeitsfläche 150 mm (statt 90 mm)



SAM80 Gelato

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



Auf Anfrage:
Erhältlich auch als 4-Jahreszeiten-Vitrine
(-18°C bis +8°C und erhöhte relative
Luftfeuchte), Konditorei-Vitrine, Pralinen-Vitrine,
kalte oder warme Snack-Vitrine. Sonder-Höhe
1350 mm (Standardhöhe 1200 mm, siehe
Abbildung)

SAM80 GELATO ist eine klar und funktional
designte Vitrine für den täglichen Gebrauch. Sie
ist unglaublich flexibel und passt sich jeder Situation
an. SAM80 GELATO lässt sich für Eis, Pralinen, Torten
und Pastry verwenden.



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/1,875 kW
18 	1625+6/1003/1200	230 V/2,130 kW
24 	2125+6/1003/1200	230 V/3,135 kW



Option

Tauwasserverdunstertasse

Fahrbar mit Rädern

Vertiefte Arbeitsfläche 150 mm (statt 90mm)





Cubika

Flexibilität zum Quadrat: Die schräge Fast-Alles-Könnerin.
Design: Valter Panaroni + IFI R&D Dept.

Auf Anfrage erhältlich als 4-Jahreszeiten-Vitrine (-18°C bis +8°C und erhöhte relative Luftfeuchte), Konditorei-Vitrine, Pralinen-Vitrine, Vitrine für kalte oder warme Snacks.

Auf Anfrage erhältlich in zwei Höhen: 1151mm (oberes Abdeckglas aufklappbar, siehe Abbildung), oder 1450mm



Die Gelato-Vitrine CUBIKA ist mit einer starken, kantigen, fast maskulinen Formensprache designt. Ihr Aufbau ist flexibel und lässt sich zu großen Schwüngen im Raum kombinieren. Mit ihrem aggressiven, einprägsamen Design, der effektvollen LED-Beleuchtung und einer geräumigen Ausstellungsfläche ist CUBIKA ein echter Blickfang im Lokal.

- Front- und Seitengläser und das obere Abdeckglas bestehen aus gehärtetem Wärmeschutzglas, Aluminium-Rahmen mit Glanzeffekt
- präzise elektronische Steuerung und Kontrolle der Temperatur
- um 9° geneigte Ausstellungsfläche für optimale Präsentation
- Vollausrüstung inkl. Distanzhalter für Eiswannen mit 360x165 und 360 x 250mm, Standardhöhe 1351mm (Frontglas oben aufklappbar)



Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
12	1100+56/1228/1351	400 V/1,59 kW	
18	1600+56/1228/1351	400 V/2,13 kW	
24	2100+56/1228/1351	400 V/2,59 kW	
12	1100+56/1228/1351	230 V/1,79 kW	

Option
Tauwasserverdunstertasse



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. Das Untergestell gibt es auch in rechteckiger Form.

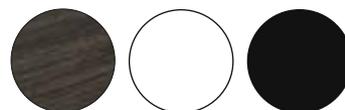


Maße B/T/H mm	Anschlusswert
1405/1405/1004	400 V/1,43 kW
1405/1405/1004	230 V/1,85 kW
Option	
Handgriff-Halterung	
Fahrbar mit Rädern	

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/0,731 kW	
10 	2150/700/870	230 V/0,774 kW	
12 	2400/700/870	230 V/0,817 kW	

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert	
6 	2031/700/870	230 V/0,620 kW	
9 	2596/700/870	230 V/0,930 kW	

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





FRUTTA

- MELE = 1,60 kg
- PERE = 1,80 kg
- PESCHE = 2,60 kg
- BANANE = 1,60 kg
- ARANCE = 1,60 kg
- CILIEGIE = 3,60 kg
- MANDARINI = 2,30 kg
- MELONI = 2,50 kg
- UVA = 1,10 kg
- ALBICOCCHIE = 1,40 kg
- KIWY = 2,60 kg

VERDURA

- POMODORI = 1,50 kg
- PATATE = 1,80 kg
- MELANZANE = 1,60 kg
- POMODORI = 1,20 kg
- VERZA = 1,60 kg
- CAVOLO = 0,60 kg
- PEPERONI = 2,30 kg
- CETRIOLI = 1,10 kg
- CAROTE = 1,10 kg
- FAGIOLINI = 1,40 kg
- FINOCCHIO = 1,20 kg

GELATO



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.



Expertentipp: Diese Vitrine ist auch für andere Einsatzbereiche geeignet: z.B. Poké Bowl Läden, Bagel-Shops uvm.

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

Aggregat beige stellt (luftgekühlt)





Colonna

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

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

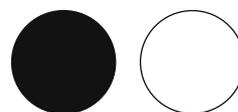


So wie Ästhetik und Genuss sich in feinsten Kreationen vereinigen, verbinden sich im Design von Colonna Form und Funktionalität. Konditorkunst trifft hier auf Präsentationskunst. Befreit von aller Schwere erschafft die Vitrine symmetrische Verhältnisse im Raum und eine zentrierte Dynamik, wo immer sie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

- LED-Licht in drei verschiedenen Weiß-Tönen
- Ausführungen mit 2 oder 3 Schiebetüren 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/0,94 kW
1750/852/1150	230 V/1,01 kW



In 2 Farben erhältlich:
schwarz oder weiß.



Jolly

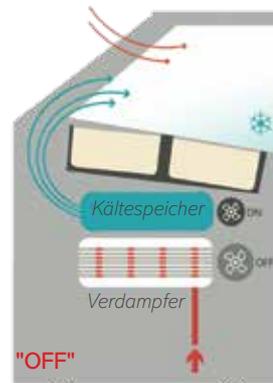
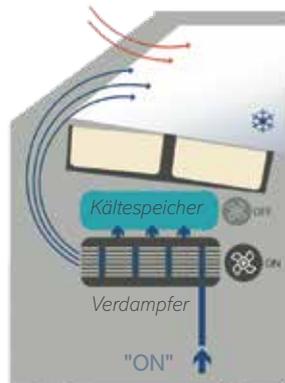
Mit Hybrid-Cooling-Technology. Design: Marc Sadler + IFI R&D Dept.



Das Untergestell ist ein rotationsgeformter Monoblock aus Polyäthylen, welcher Vibrationen und die Resonanz der inneren Elemente hörbar dämpft.

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/1,89 kW	
18	1680/998/1200	230 V/2,08 kW	
24	2180/998/1200	230 V/3,27 kW	
12	1180/998/1351	230 V/1,90 kW	
18	1680/998/1351	230 V/2,10 kW	
24	2180/998/1351	230 V/3,29 kW	



In 2 Farben erhältlich: schwarz oder grau.

Pivot

Professionelle Präsentation von Konditoreiprodukten.

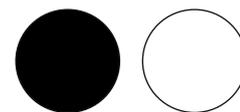
Design: Giulio Lacchetti

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/1,38 kW	
850/653/1900		230 V/1,43 kW	
Plus Kühlung ventiliert			
650/653/1551	+2°C / +10°C	230 V/0,81 kW	
650/653/1900		230 V/0,84 kW	
850/653/1900		230 V/0,90 kW	
Plus/Minus Kühlung ventiliert			
650/653/1551	-22°C / +5°C	230 V/1,40 kW	
650/653/1900		230 V/1,55 kW	
850/653/1900		230 V/1,60 kW	



In 2 Farben erhältlich:
schwarz oder weiß.



Pozzetti

Pozzetti ist ein bewährtes Theken-Kühlsystem von IFI.



**Expertentipp: Italien-Feeling in der eigenen Gelateria.
Verkaufen Sie Ihren Gästen ein Erlebnis.**

POZZETTI ist seit 2005 eines der bewährtesten Kühlsysteme für Gelato. IFI verfügt über eine große Auswahl an POZZETTI mit unterschiedlichen Kühlmethoden: statisch, mit Umluft- oder Glykolkühlung. IFI war eines der ersten Unternehmen, welches 2005 umluftgekühlte POZZETTI auf den Markt brachte. Sie sind in den Ausführungen mit oder ohne Vorrat, oder auch kombiniert erhältlich.



Mit Glykolkühlung, ohne Vorrat

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
2 	500/728/951	230 V/0,37 kW
4 	750/728/951	230 V/0,37 kW
6 	1000/728/951	230 V/0,49 kW
8 	1250/728/951	230 V/0,61 kW
10 	1500/728/951	230 V/0,62 kW
12 	1750/728/951	230 V/0,82 kW

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
- HCS-System (Hi-Performance Closure System) mit Umluftkühlung und eingebautem Motor
- flexibler Standort durch Räder

Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
4 	800/700/982	230 V/0,43 kW
6 	1100/700/982	230 V/0,62 kW
8 	1300/700/982	230 V/0,67 kW
10 	1500/700/982	230 V/0,81 kW



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 7 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.)	-



Al Volo

Elegante Speiseeis- und Mehlspeisen-Vitrine in kompakter Größe.

Design: MM Design



AL VOLO vereint modernste Technologie mit präziser Beleuchtung in kompakter Größe. Die servogestützte Schließtür erleichtert den Servicebetrieb und begrenzt gleichzeitig die Ausbreitung der Kaltluft nach außen. Der Griff ist beidhändig und garantiert eine praktische und komfortable Bedienung.

- Umluftkühlung für homogene Temperatur
- beheizte Doppelfrontglasscheibe
- sanftes, stufenloses Öffnen der Frontscheibe durch moderne Servomatik-Hydro-Lift-Gaskolben
- Rahmen aus hochwertigem Baydur-Kunststoff
- Griff aus eloxiertem Aluminium
- Temperatur-Anzeige mit wasser- und staubresistentem Display



Behälter	Maße B/T/H mm	Anschlusswert
----------	---------------	---------------

3 	953/553/588	230 V/0,75 kW 
---	-------------	---



Gelato Vitrinen

Perfekte Einsteiger-Modelle

MC2V-Led

Auftisch-Gelato-Vitrine

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

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



MC3V-Led

Auftisch-Gelato-Vitrine

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

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



ST/T6

- Statische Kühlung
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Temperaturbereich von -15°C / -20°C
- elektronisches Thermostat mit automatischer Abtaung
- 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 -15°C / -20°C
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtaung
- 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 -15°C / -20°C
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtaung
- 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



Mirabella C

- Statische Kühlung
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- Temperaturbereich von -15°C / -20°C
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtaung
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

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





Eismaschinen

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.

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.



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 leichter.



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

Smarty TTi

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

SSmarty 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 und luftiges und trockenes Eis mit einem Aufschlag von bis zu 40%.

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

Option

Speicherung der Temperaturen auf USB

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 Eiscreme 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)



Expertentipp: Die Multy P TTi ist auch für die Produktion von Speiseeis mit Rohmilch geeignet.



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

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.

Flexibel & Universell.

Ideal für alle, die professionelle & hochwertige Eiscreme und Konditorcremen (Hot & Cool) auf kleinstem Raum zubereiten möchten.

Benutzerfreundlich.

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

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.

Unterschied zur Sweety TTi:

- 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

Sweety Age Quick

Reifewanne zur sicheren Lagerung der gekühlten Mischung.

Die elektronischen Reifewannen steuern sämtliche Reifephasen der Eismasse automatisch und gewährleisten die Bekömmlichkeit des Produkts.

Mit **Anti-Freeze-Funktion**: Während der Kühlphase bewahren alle SWEETY AGE Modelle immer die richtige Konsistenz der Eiscreme, auch bei geringen Mengen. Dazu empfehlen wir aus Hygienegründen die Abtropfasse.

- Zur Lagerung der gekühlten Mischung +4°C
- Wasserkühlung
- Abgerundetes Chromnickelstahlbecken mit leichtem Gefälle zum Ablauf
- Isolierdeckel mit Einfüllöffnung und Hebevorrichtung



Sweety Age Quick	Füllmenge (kg)	B/T/H mm
60 Quick / 0,6 kW	25/60	350/950/1030
130Quick / 0,9 kW	40/125	520/950/1030
180 Quick / 1,4 kW	60/175	640/950/1030

2023 | R300 | 35

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, Eisdielen, 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

2023 | R200 | 30

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.

Tradition & Technologie.

Erfahrung von mehreren Generationen,
kombiniert mit unnachahmlicher Technologie
für Gelato-Genuss pur.



Expertentipp: Perfekt für die Herstellung von Sorten, bei denen man sich an Rezepte herantasten bzw. experimentieren muss.



Effe 6B	Füllmenge (l)	B/T/H mm
wassergekühlt 380 V / 3,3 kW	6 Liter	550/835/2000

Eisverkaufen mit Gewinn

Beispielkalkulationen pro Portion und Saison

Stölner 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



Softeismaschinen

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 Nettogehaltsgewinn von ca. 30.000€ möglich.



Expertentipp: Gestalten Sie die Verkleidung der Maschine nach Ihren Wünschen!

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

Standgerät 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

Einzigartiges 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.

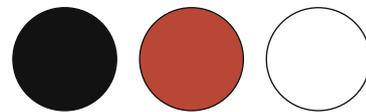
Mit einer Breite von nur 30 cm ist die Softeismaschine Giotto die perfekte Kombination von Form und Funktion. Durch die Zuluft von unten und die Abluft nach oben kann die Eismaschine auch in engen Bereichen installiert werden

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.CO.S. LCD Display
- effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- Zwei Vorratsbehälter aus Edelstahl mit Füllstandsensor 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



HV EASY2 PM

Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm
BV EASY2 PM	LCD	400 V / 3,1 kW	36 kg/h	530/770/1480
MV EASY2 PM	LCD	400 V / 4,9 kW	50 kg/h	640/810/1530
HV EASY2 PM	LCD	400 V / 6,4 kW	70 kg/h	640/930/1530

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 Füllstandsensor
- 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 EASY2 Kolor	LCD	400 V / 4,9 kW	50 kg/h	600/819/1540

Softeis- und Frozen-Joghurt-Maschine

Auftischgerät für 2 Sorten und einer Milchsorte

Für unterschiedliche Produktionsanforderungen, vielseitig einsetzbar.

- Steuerungssystem mit E.CO.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 Füllstandsensor
- Standard luftgekühlt, wassergekühlt
- gegen Aufpreis auch mit Pasteurisierung verfügbar



BC 250 PM

Modell	Display	Anschlusswert	maximale Stundenleistung	B/T/H mm
BC EASY2 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.CO.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 Füllstandsensor
- Standard luftgekühlt, wassergekühlt
- gegen Aufpreis auch mit Pasteurisierung verfügbar



BC 150 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 EASY1 PM	LCD	380/415 V / 2,6 kW	26 kg/h	450/783/855
HC EASY1 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



Expertentipp: Mit der Etoile Gel Plus PM können Sie einen höheren Umsatz, durch mehr Angebot, Energie- und Zeiteinsparung erzielen.

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 Eis-textur 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

A high-angle, close-up photograph of three glass cups filled with chocolate ice cream. The cups are arranged on a dark, textured surface. The central cup is in sharp focus, showing a thick layer of white cream on top of the chocolate ice cream, garnished with finely chopped hazelnuts and dark chocolate shavings. A golden spoon with a dollop of white cream and hazelnuts lies to the right. The background is dark and slightly blurred, showing the other two cups and scattered hazelnuts.

Eisdosiertechnik

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
400/560/1420	bis zu 20 Dosierungen/min	20-2.200	15,5

Optionen

Zylinder

Zylinderplatte

Einhängevorrichtung

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.CO.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.



Expertentipp: Die Labormaschine ist zur Ausgabe großer Mengen in kurzer Zeit konzipiert, auch zum Abfüllen von Bechern.



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

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 (optional erforderlich)



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 (optional 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

Eislagerschränke, Schockfroster



KAGL 6HC

Leistungsstarker Eislagerschrank
mit intelligenter Abtauung.



Experten Tipp: Bei der Lagerung von Speiseeis müssen das Aussehen, der Geschmack und die Cremigkeit erhalten bleiben.

- 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
- spezielle Luftführung über die Seitenwände
- Verdampfer außerhalb des Kühlraumes
- Hochleistungsmotoreinheit garantiert schnelle Temperaturwiederherstellung
- intelligente automatische Abtauung mit Heißgas nur bei Bedarf
- Schalterblende mit Funktionen
 - Hyper Cold
 - Intelligente Abtauung
 - HACCP Alarm
- Standardausstattung 6 Paar Auflegeschiene und 6 CNS Roste
- Nutzinhalt 538 Lt.
- Energieverbrauch (365 Tage) ca. 2.960 kWh/a
- Klimaklasse 5, 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



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

CVesGEL

Eislagerschrank

- Kapazität für bis zu max: 24 Stück Pozzetti Carapine (200x250 mm) oder 32  Eisbehälter (360x165x120 mm)
- B/T/H 700/830/2080 mm, 230 V/0,91 kW
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit externem Scotch-Brite-Finish
- automatische Abtauung
- Seiten mit 75 mm Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum (ca. 42 kg/m³) ohne HFCKW
- belüftetes Kühlsystem
- Möglichkeit zum Einsetzen von bis zu 35 Fachböden im 35-mm-Raster
- Standardausstattung 5 Paar Auflageschienen und 5 CNS Bleche 500x700mm
- Nutzinhalt 470 Lt.
- Energieverbrauch (365 Tage) ca. 3.563 kWh/a
- Klimaklasse 5, Temperaturbereich -30/-12 °C



CVSGEL

Eislagerschrank

- Kapazität für bis zu max: 36 Stück Pozzetti Carapine (200x250 mm) oder 60  Eisbehälter (360x165x120 mm)
- B/T/H 790/915/2110 mm, 230 V/1,38 kW
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 mit externem Scotch-Brite-Finish
- automatische Abtauung
- Seiten mit 85 mm Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum (ca. 42 kg/m³) ohne HFCKW
- belüftetes Kühlsystem
- Möglichkeit zum Einsetzen von bis zu 41 Fachböden im 34-mm-Raster
- Standardausstattung 5 Paar Auflageschienen und 5 CNS Bleche 600x720mm
- Nutzinhalt 607 Lt.
- Energieverbrauch (365 Tage) ca. 2.541 kWh/a
- Klimaklasse 5L1, Temperaturbereich -25/-15 °C



Zubehör für beide Geräte	Maße mm
1 Ablageblech aus Chromnickelstahl CVesGEL	B/T 500/700
1 Ablageblech aus Chromnickelstahl CVSGEL	B/T 600/720
1 Paar Auflageschienen aus Chromnickelstahl	

HP 51M

Speiseeis-Schockfroster für 6 Eisbehälter 5 Liter (360x165x120mm)

- Kapazität für maximal 6  Eisbehälter (360/165/120 mm)
- B/T/H 745/720/900 mm, 230V/1,6 KW
- Kälteleistung 1373 W
- High Performance – äußerst leistungsstark für das Schockfrostern von Speiseeis
- Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, Isolierung 55mm
- maximale Hygiene – Innenraum mit abgerundeten Ecken und Ablauf im Boden
- wartungsfreundlich – aufklappbares Abdeckpaneel mit Ventilatoren für einfache Reinigung
- manuelle Abtauung mit Tauwasserschale
- Kerntemperaturfühler, Türanschlag wechselbar
- inkl. 2 Roste 600x400mm
- Wasserkühlung als Option



Längere Haltbarkeit.

Extrem niedrige Temperaturen versiegeln die äußere Schicht Ihres Speiseeises aroma- und feuchtigkeitsdicht und verhindern das Wachstum von Eiskristallen.

Spart Geld.

Wenn Sie das Eis normal ausfrieren und anschließend im Schockfroster härten, behalten Sie den Overrun und sparen Geld.

Höheres Volumen.

Frieren Sie Ihr Eis schon in der Maschine extrem kalt aus, so verlieren Sie Luftaufschlag und Volumen.

HP 101L

Speiseeis-Schockfroster für 12 Eisbehälter 5 Liter (360x165x120mm)

- Kapazität für maximal 12  Eisbehälter (360/165/120 mm)
- B/T/H 800/830/1850 mm, 400V/4 KW
- Kälteleistung 3136 W
- High Performance – äußerst leistungsstark für das Schockfrostern von Speiseeis
- Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, Isolierung 75mm
- Maximale Hygiene – Innenraum mit abgerundeten Ecken und Ablauf im Boden
- wartungsfreundlich – aufklappbares Abdeckpaneel mit Ventilatoren für einfache Reinigung
- manuelle Abtauung mit Tauwasserschale
- Kerntemperaturfühler, Türanschlag wechselbar
- inkl. 4 Roste 600x400mm
- Wasserkühlung als Option



Option für 51M, 101L

Wasserkühlung

eVent

Speiseeis-Schockfroster in verschiedenen Größen
mit hoher Kälteleistung



eVent 5.20



eVent 10.35



eVent 15.65

- 4 verschiedene Zyklen zum Schockgefrieren
- Wandstärke Dämmung 70 mm (HFKW FREI)
- Abtauung mit Heißgas, Kerntemperaturfühler
- kapazitive Touch-Steuerung
- verfügbare Funktionen: Schnellkühler, Schockgefrieren, kontinuierliches Schockgefrieren, Auftauen, Speiseeiszyklus, Zyklusprogramme speicherbar, HACCP-Bericht, Alarmer
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304
- Hochladen und Herunterladen von Daten mit USB
- Messaging in mehreren Sprachen



Kapazität Eisbehälter (360x165x120 mm)	Modell	Kälteleistung	Anschlusswert	B/T/H mm
6	eVent 5.20	2265 W	230 V / 1,35 kW	840/720/900
15	eVent 10.35	5440 W	400 V / 3,25 kW	840/780/1498
21	eVent 15.65	7800 W	400 V / 4,00 kW	640/930/1530
42	eVent 15-2.70	7800 W	400 V / 4,05 kW	840/1250/1952

Optionen

Aufpreis zweiter Kerntemperaturfühler

Aufpreis Wasserkühlung für 5.20 und 10.35

Aufpreis Wasserkühlung für 15.65 und 15-2.70



A vertical stream of fresh, yellow spaghetti falling from a grey extruder nozzle onto a dark surface. The spaghetti strands are long and thin, with some slight curves and a soft, pliable appearance. The background is dark, making the bright yellow pasta stand out. The extruder nozzle is a simple, cylindrical grey plastic piece at the top of the frame.

**Spezialgeräte,
Zubehör**

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



Expertentipp: Erleichtern Sie sich den Produktionsprozess und sparen Sie vor allem Zeit!



hier gehts zum Video

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

- 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 (Triptonic) lieferbar



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

Bella Spaghetti-Eispresse

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



 [Hier gehts zum Video](#)



Futura

- B/T/H 120/275/518mm
- aus hochwertigem Edelstahl
- Pneumatik-Presse
- Führungsrohr mit Drei-Finger-System abnehmbar
- einfache Reinigung
- inkl. Formgeber mit Deckel, Standsockel, 6 m Druckluftschlauch
- für den Betrieb ist ein Kompressor + Anschlussventil erforderlich (optional)



Kompressor Werther C90D

- B/T/H 200/450/480mm
- 230 V / 680 W
- für druckluftbetriebene Geräte wie z.B. Dosiermaschinen
- 6 l Behältervolumen
- Ansaugleistung 91 l/min
- Schallemission 58 db/A
- e.Abgabe 49 l/min (1,75CFM)
- max. Druck 7 bar/102 psi
- **ölfrei**
- **Leiseläufer**



Niagara Portioniererspülbecken

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



2023 | R250 | 35

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.

- inkl. Industriewasserpistole

2023 | R150 | 25

Silikon-Formen

Der besondere Auftritt: Gelato in Bestform.



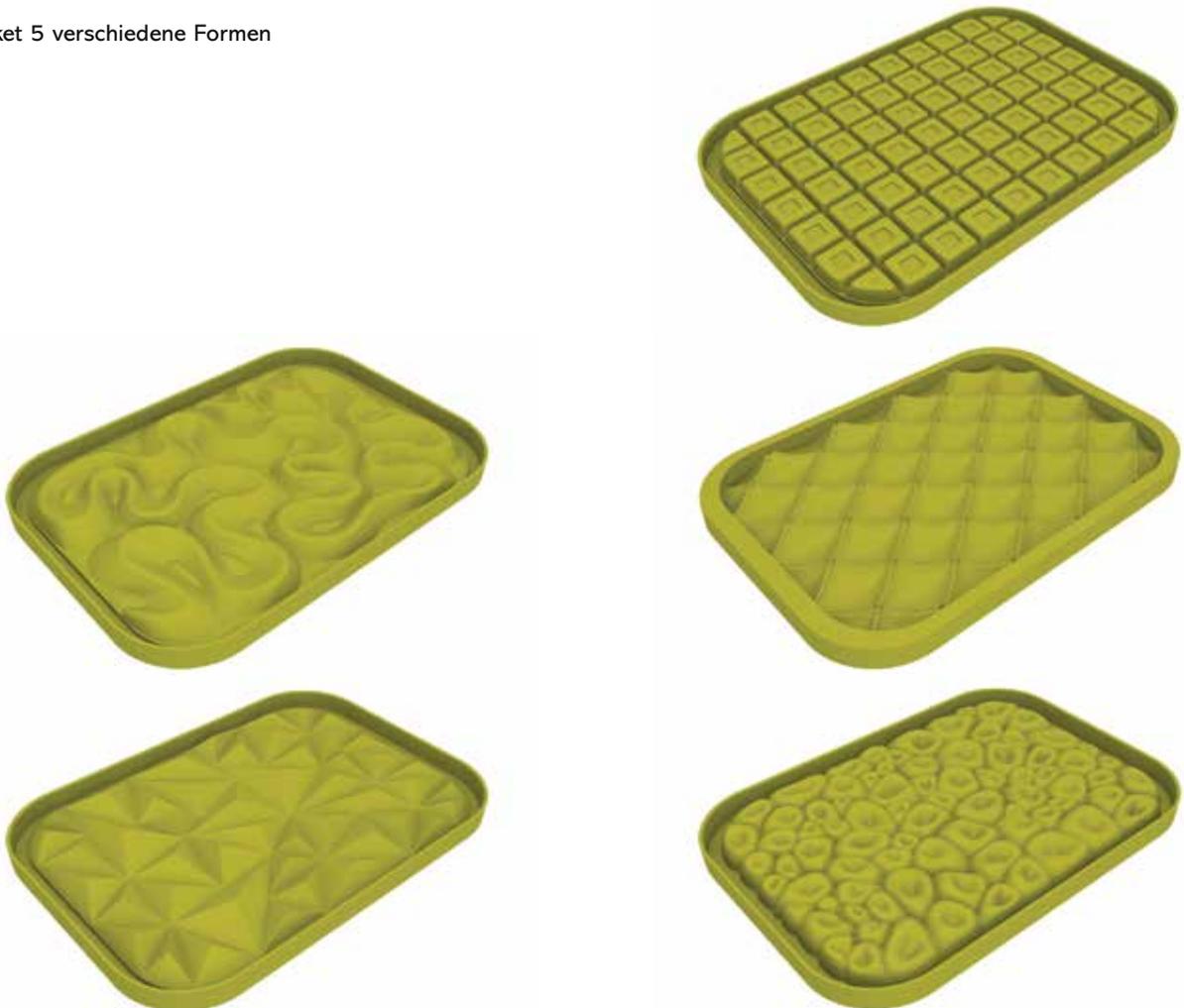
Mit den Silikonformen von Pavoni zaubern Sie einfach und schnell auf Eiscreme oder Fruchtgelee kreative Texturen, die echte Eye-Catcher sind. Erhältlich sind die Formen in fünf verschiedenen Varianten. Man muss sie einfach nur in gefrorenem Zustand gleichmäßig auf das Speiseeis drücken.

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

Set-Paket 5 verschiedene Formen



[hier gehts zum Video](#)



Zubehör

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
128	Polyethylen	3,5 Liter
128	Edelstahl	3,5 Liter
250	Polyethylen	7,0 Liter
250	Edelstahl	7,0 Liter

2023 | R250 | 30

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

2023 | R050 | 20

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

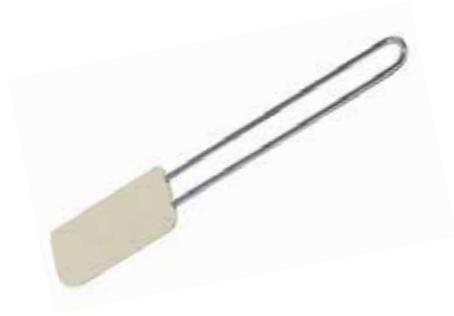


B/T/H mm	Füllmenge
360/165/120	ca. 5 Liter
360/250/80	ca. 5 Liter

2023 | R200 | 30

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 Eco FV 3061

- Höhe 910 mm, Durchmesser 200 mm
- mit 6 Zylinder
- Kapazität 90-120 Tüten

Stanitzelhalter FV 7139

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



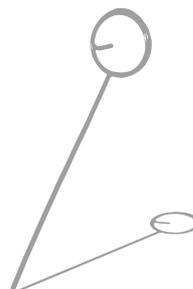
Hand-Refraktometer

- 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)

Eisschilderhalter

Schmaler, eleganter Kartenhalter aus Edelstahl

- Länge: 72 mm
- 10 Stück





Geldlade

- versperrbare Box für große Geldscheine mit Einwurfschlitz
- Edelstahlausführung
- mit Abtrennungen für einzelne Münzen & Scheine

Hygiene Abtropfasse

- zum Unterstellen bei Eismaschinen und Pasteurisierer
- massive, hochwertige Ausführung aus Edelstahl
- B/T/H ca. 450/330/65 mm



passend für:

- Valmar Sweety Age Quick
- Valmar Sweety TTI
- Valmar Sweety TTI Green
- Valmar Chef Cream TTI



Zutatenbehälter

Zur Lagerung und zum schnellen Transport von trockenen Lebensmitteln.

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

2023 | R350 | 40

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

2023 | R200 | 30



Vanille-Auskochsieb aus rostfreiem Stahl

Modell	Durchmesser
135/P	70 mm
135/G	110 mm

2023 | R150 | 25



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 AN 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 hiervon unberührt.

6. Lieferumfang, Montagen

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 Tausalwasserableitungen, 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 Besitzstörungsansprüche.

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 Mindertieferungen 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. Leht 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 Elektronikgeräten 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

Impressum: Eigentümer, Verleger und Redaktion: Stölner GmbH, Druck Gugler GmbH. Diese Preisliste setzt alle vorherigen außer Kraft. Alle technischen Angaben und Preise sind unverbindliche Richtwerte basierend auf unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen. Preis- und Produktänderungen, Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



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



GELATO
stoelner



 **stoelner**