



Online-Produktkatalog



Carpigiani Nuvia: Dein Profi-Sahneautomat für perfekte Schlagsahne



Du brauchst immer perfekt geschlagene, hygienische Sahne für deine Kreationen? Der **Carpigiani Nuvia Sahneautomat** ist die ideale Lösung für dein Eiscafé, deine Bäckerei oder Gastronomie. Dieser kompakte **Profi-Sahneautomat** liefert dir auf Knopfdruck immer frische, luftige Sahne – und das mit höchster Effizienz und Hygiene. Entdecke den **Nuvia** bei **Krä Eistechnik**.

Deshalb ist der Nuvia dein Sahne-Profi:

- **Perfekte Sahnequalität:** Der **Nuvia** zaubert dir immer perfekt geschlagene, voluminöse und stabile Sahne – ideal für Eisbecher, Torten oder Desserts.
- **Maximale Hygiene:** Durch das geschlossene System und die einfache, effektive Reinigung erfüllt der **Carpigiani Nuvia** höchste Hygienestandards.
- **Kompakt & Leistungsstark:** Trotz seiner geringen Stellfläche liefert der **Nuvia Sahneautomat** eine beeindruckende Leistung. Er ist schnell einsatzbereit und ideal für jede Betriebsgröße.
- **Einfache Bedienung:** Mit wenigen Handgriffen hast du frische Sahne fertig – direkt auf dein Produkt. Die Bedienung ist intuitiv und unkompliziert.
- **Effizienz:** Der **Nuvia** maximiert das Sahnevolumen, was dir hilft, Kosten zu sparen und gleichzeitig die Qualität zu steigern.

Dein Partner für Carpigiani Nuvia: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **Carpigiani Nuvia Sahneautomat** und finden das passende Modell für deinen Bedarf. Als deine Experten für Profi-Eistechnik bieten wir dir nicht nur das Gerät, sondern auch verlässlichen **Service und Support**.

Name	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	max. Fassungsvermögen
Nuvia	28	58	50	6 Liter

Bravo Trittico: Deine All-in-One Eismaschine mit Kochfunktion & Cremekocher



Du möchtest alle Schritte der Gelato-, Patisserie- und Schokoladenproduktion in einer einzigen, hochpräzisen Maschine vereinen? Die **Bravo Trittico Serie** ist die revolutionäre Antwort auf diese Anforderung. Als **erste kombinierte Eismaschine mit Kochfunktion** weltweit, die 1974 patentiert wurde, hat die **Trittico** die handwerkliche Produktion neu definiert. Bei **Krä Eistechnik** findest du diese einzigartigen Multifunktionsgeräte von Bravo.

Darum ist die Bravo Trittico ideal für dich:

- **Das Original Kombi-Gerät:** Die **Trittico** vereint Kocher/Pasteurisierer (oberer Tank) und Eismaschine (unterer Tank) in einem. Das spart enorm Platz, Zeit und Arbeitsabläufe in deiner Produktion.
- **Vielseitiger Multifunktions-Meister:** Produziere nicht nur herausragendes Gelato und Sorbet. Die **Trittico** ist ein vielseitiger **Cremekocher** und Meister für Patisserie-Produkte (Cremes, Mousse, Bavaois, Ganache) und sogar Schokoladen-Temperierungen.
- **Höchste Präzision (0,1°C Genauigkeit):** Dank direkter Temperaturfühler im Produkt und feinsten Steuerung (bis zu 115°C im oberen Tank) erzielst du immer exakte und reproduzierbare Ergebnisse.
- **Innovatives Gefrieren:** Der Monoblock-Zylinder mit Multipoint-Gaseinspritzung im unteren Bereich sorgt für eine optimale

Kälteverteilung und ein trockenes, cremiges und stabiles Gelato.

- **Hygienisch & Effizient:** Ein interner Leitungskanal transportiert den Mix hygienisch und schnell vom oberen zum unteren Tank, mit einem schnellen Temperaturschock für maximale Sicherheit.

Bravo Trittico Modellvarianten: Finde deine perfekte Maschine

Die Trittico-Serie bietet verschiedene Modelle, die sich in ihren Funktionen und der Leistungsfähigkeit der Steuerung unterscheiden. So findest du das perfekte Gerät für deine Bedürfnisse:

- **Trittico Startronic Premium:** Bietet die Kern-Kombi-Funktion zum Kochen/Pasteurisieren und Gefrieren von Gelato und Basismixen. Ideal für den Einstieg oder klare Standardprozesse.
- **Trittico Startronic Plus:** Hier profitierst du zusätzlich vom **patentierten Ionischen System® der 3. Generation**. Dieses System misst präzise die Ionen im Mix, um die Konsistenz und das Volumen des Eises optimal zu steuern. Ideal für anspruchsvolles Gelato und erweiterte Patisserie-Anwendungen. Mit Inverter für variable Rührgeschwindigkeiten.
- **Trittico Executive Premium / Executive Evo:** Die Top-Modelle mit dem umfassendsten Funktionsumfang. Sie verfügen ebenfalls über das **Ionische System®** (oft in der neuesten Ausführung) und bieten die größte Vielfalt an vorprogrammierten Rezepten und Anpassungsmöglichkeiten für Gelato, Patisserie und sogar herzhaft zubereitungen.

Dein Partner für Bravo Trittico: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Bravo Trittico Kombi-Eismaschine mit Kochfunktion** und helfen dir, das passende Modell (mit oder ohne Ionischem System, je nach deinen Anforderungen) für dein Geschäft zu finden. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Service** für deine Bravo Trittico Maschine.

Hol dir dein Angebot oder lass dich beraten!

Du möchtest eine **Bravo Trittico All-in-One Eismaschine kaufen**? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der Revolutionierung deiner Produktion zu unterstützen.

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Bravo Trittico 305	3,0 - 5,0	400 V / 6,3 kW	51	80	140
Bravo Trittico 457	5,0 - 8,3	400 V / 7,7 kW	61	95	140
Bravo Trittico 610	6,5 - 10,0	400 V / 9,8 kW	61	95	141
Bravo Trittico 1015	10,0 - 15,0	400 V / 13,4 kW	61	100	141
Bravo Trittico 1020	12,5 - 20,0	400 V / 17,5 kW	61	115	144

Carpigiani Labo XPL-P: Robuste Profi-Eismaschine für perfektes Eis



Du brauchst eine **robuste und leistungsstarke Eismaschine**, die einfach funktioniert und exzellentes Eis liefert? Die **Carpigiani Labo XPL-P Serie** ist die bewährte Wahl für Eiscafés, Restaurants und Konditoreien, die sich auf das Wesentliche konzentrieren. Bei **Krä Eistechnik** findest du diese zuverlässigen Speiseeismaschinen für dein perfektes Gelato.

Deshalb ist die Labo XPL-P deine ideale Lösung:

- **Bewährte Qualität (Hard-O-Tronic®):** Das System garantiert immer die perfekte Eiskonsistenz. Dein Gelato wird jedes Mal so cremig, wie du es liebst.
- **Vielseitige Eisproduktion:** Stell mühelos verschiedenste Sorten her – von klassischem Milcheis über erfrischende Sorbets bis hin zu Frucht-Slush.
- **Volle Eisentnahme (POM Rührwerk):** Die spezielle Rührwerkskonstruktion sorgt für eine fast vollständige Entnahme des Eises aus dem Zylinder und minimalste Eiskristalle.
- **Einfach & Sicher:** Die **Labo XPL-P** ist bekannt für ihre unkomplizierte Bedienung und leichte Reinigung. Robust gebaut für den harten Profi-Alltag.

Dein Partner für Carpigiani Labo XPL-P: Krä Eistechnik

Wir helfen dir, die richtige **Carpigiani Labo XPL-P**

Eismaschine für dein Geschäft zu finden. Wir beraten dich umfassend und bieten dir natürlich auch Installation, Wartung und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Noch mehr Infos: Die Unterschiede zur Carpigiani Labotronic HE-H Serie

[Die Unterschiede zwischen der Labotronic HE und der Labo XPL-P Serie im Detail erklärt](#)

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Carpigiani Labo 20 30 XPL-P	3,0 - 5,0	400 V / 4,0 kW	52	65	140
Carpigiani Labo 30 45 XPL-P	3,5 - 7,5	400 V / 5,2 kW	52	65	140
Carpigiani Labo 40 60 XPL-P	5,0 - 10,5	400 V / 6,0 kW	52	65	140
Carpigiani Labo 50 90 XPL-P	6,0 - 13	400 V / 7,0 kW	52	65	140
Carpigiani Labo 60 110 XPL-P	7,0 - 17	400 V / 7,5 kW	52	85	140
Carpigiani Labo 14 20 XPL-P (Tischgerät)	2,0 - 4,0	230 V / 3,0 kW	45,5	58	76,5
Carpigiani Labo 06 09 XPL-P (Tischgerät)	1,0 - 1,5	230 V / 1,35 kW	36	55	74
Carpigiani Labo 08 12 XPL-P (Tischgerät)	1,5 - 2,5	230 V / 2,2 kW	36	55	74

Carpigiani Labotronic HE: Effiziente Profi-Eismaschine für Gelato



Du suchst eine **leistungsstarke und effiziente Eismaschine** für dein Eiscafé oder deine Konditorei? Dann ist die **Carpigiani Labotronic HE-H Serie** genau das Richtige für dich! Bei **Krä Eistechnik** findest du diese High-End-Speiseeismaschinen, die neue Maßstäbe in Sachen Eisqualität, Wirtschaftlichkeit und Bedienkomfort setzen.

Warum die Labotronic HE-H für dich die beste Wahl ist:

- **Mega effizient (HE):** Spar bis zu **30% Energie und Wasser!** Gut für die Umwelt und deinen Geldbeutel.
- **Immer perfektes Eis (H.O.D.):** Dank smarterer Technologie passt die Maschine den Gefrierprozess automatisch an. Dein Ergebnis: immer cremiges, exzellentes Gelato.
- **Vielseitig mit Heizfunktion (H):** Produziere alles in einem: Von der Pasteurisierung bis zum fertigen Eis. Ideal für alle Eissorten, Sorbets und Cremes.
- **Einfach zu bedienen:** Intuitive Steuerung, damit du dich aufs Wesentliche konzentrieren kannst: geniales Eis!

Dein Partner für Carpigiani Labotronic HE-IH: Krä Eistechnik

Wir helfen dir, die passende **Carpigiani Labotronic HE-IH Eismaschine** für dein Geschäft zu finden. Neben der Beratung bieten wir dir auch

Installation, Wartung und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Und was ist der Unterschied zur Carpigiani Labo XPL-P?

[Die Unterschiede zwischen der Labotronic HE und der Labo XPL-P Serie erklärt](#)

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Carpigiani Labotronic 10 45 HE-H	1,5 - 7,5	400 V / 6,4 kW	52	65	140
Carpigiani Labotronic 15 60 HE-H	2,5 - 10,5	400 V / 7,6 kW	52	65	140
Carpigiani Labotronic 20 90 HE-H	3,5 - 13	400 V / 9,0 kW	52	65	140
Carpigiani Labotronic 25 110 HE-H	4,5 - 17	400 V / 11,0 kW	52	85	140

Carpigiani Ready DF: Kompakte Eismaschine mit Kochfunktion



Du suchst eine **platzsparende und vielseitige Eismaschine**, die mehr kann als nur Eis? Die **Carpigiani Ready DF** ist deine ideale All-in-One-Lösung für professionelles Gelato, cremige Patisserie-Produkte und mehr – direkt aus einem Gerät. Bei **Krä Eistechnik** findest du diese innovative Maschine, die deine Produktion revolutioniert.

Darum ist die Ready DF perfekt für dich:

- **Zwei Funktionen in Einem (DF = Double Function):** Die **Ready DF** vereint eine leistungsstarke **Eismaschine** mit einer präzisen **Kochfunktion**. Du kannst Mixe pasteurisieren, Cremes kochen und direkt im selben Zylinder zu Eis gefrieren.
- **Kompakt & Platzsparend:** Ideal für kleinere Küchen oder Betriebe mit begrenztem Raum. Hol dir maximale Leistung auf minimaler Fläche.
- **Vielseitige Produktion:** Nicht nur Gelato! Stell mühelos Puddings, Mousse, Füllungen für Backwaren, Saucen, Schokolade und natürlich verschiedenste Eissorten her.
- **Einfache Bedienung:** Die intuitive Steuerung macht die Bedienung der **Ready DF** unkompliziert. Wähle einfach das passende Programm und die Maschine erledigt den Rest.
- **Perfekte Ergebnisse:** Carpigiani-Qualität garantiert dir stets hervorragende

Ergebnisse, egal ob du kochst oder frierst.

Dein Partner für Carpigiani Ready DF: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Carpigiani Ready DF Eismaschine mit Kochfunktion** und helfen dir, die optimale Lösung für deine Anforderungen zu finden. Natürlich bieten wir dir auch Installation, Wartung und zuverlässigen **Carpigiani Service** für deine Ready DF.

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Ready 20 30 DF	3,0 - 5,0	400 V / 4,0 kW	52	65	140
Ready 30 45 DF	3,5 - 7,5	400 V / 5,2 kW	52	65	140
Ready 14 20 (Tischgerät)	2,0 - 4,0	230 V / 3,0 kW	45,5	58	76,5
Ready 06 09 (Tischgerät)	1,0 - 1,5	230 V / 2,0 kW	36	55	74
Ready 08 12 (Tischgerät)	1,5 - 2,5	230 V / 2,2 kW	36	55	74

IceTeam1927 Coldelite Compacta Vario: Deine Kombi-Eismaschine mit Kochfunktion



Du suchst eine hochmoderne Maschine, die den gesamten Prozess der Eisherstellung und Patisserie-Produktion revolutioniert? Die **Coldelite Compacta Vario** ist dein ultimatives **Kombi-Gerät**, das Kochen (Pasteurisieren) und Gefrieren in einer einzigen Einheit vereint. Vertraue auf die Qualität von **Coldelite**, einer renommierten Marke der **IceTeam1927** Gruppe. Erhältlich bei **Krä Eistechnik**, erreichst du mit der **Compacta Vario** höchste Effizienz und Spitzenqualität.

Darum ist die Compacta Vario ideal für dich:

- **Zwei in Einem:** Die **Compacta Vario** kombiniert einen Kocher/Pasteurierer im oberen Bereich mit einer horizontalen Eismaschine im unteren Teil. Das spart Platz, Zeit und vereinfacht deinen Arbeitsablauf enorm.
- **VariO System (Inverter-Technologie):** Dieses innovative System passt die Geschwindigkeit und Gefrierleistung dynamisch an die Art und Menge deines Mixes an. Das sorgt für optimale Eiskonsistenz und reduziert den Energie- und Wasserverbrauch erheblich (bis zu 30% Ersparnis!).
- **Vielseitige Produktion:** Stell mühelos eine breite Palette an Produkten her, darunter Eismixe, Cremes, Saucen, Schokolade, Puddings und vieles mehr – alles in einer Maschine.
- **Perfekte Ergebnisse:** Die präzise Steuerung garantiert stets eine gleichbleibend hohe Qualität deiner Produkte, von der feinsten

Creme bis zum cremigsten Gelato.

- **Robuste Bauweise:** Als Produkt der Marke **Coldelite** steht die **Compacta Vario** für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit im täglichen professionellen Einsatz.

Dein Partner für Coldelite Compacta Vario: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Coldelite Compacta Vario Kombi-Eismaschine** und helfen dir, die optimale Lösung für deine Anforderungen zu finden. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Service** für deine Coldelite Maschine.

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Coldelite Compacta 6	3,0 - 8,0	400 V / 9,5 kW	60	77	153
Coldelite Compacta 10	4,0 - 10,0	400 V / 13,0 kW	60	77	153
Coldelite Compacta VariO 8	1,5 - 8,0	400 V / 9,2 kW	60	77	153
Coldelite Compacta VariO 10	1,5 - 10,0	400 V / 13,3 kW	60	77	153
Coldelite Compacta VariO 12	1,5 - 12,0	400 V / 15 kW	60	77	153
Coldelite Compacta VariO 16	2,5 - 16,0	400 V / 18 kW	60	87	153

Carpigiani Eismaschinen Gastroline



- Eismaschinen speziell für die Bedürfnisse von Hotellerie, Gastronomie und Catering
- Praktische und intelligente Tischgerät für die Produktion kleinerer Eismengen in perfekter Qualität
- Verfügbar in diversen Größen und Spezialvarianten

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Carpigiani Freeze and Go	0,15 - 0,5	230 V / 0,5 kW / 8 A träge	31	54	55
Carpigiani Labo 6/9 XPL P	1,0 - 1,5	230 V / 1,35 kW / 8 A träge	36	55	74
Carpigiani Labo 8/12 XPL P	1,5 - 2,5	230 V / 2,2 kW / 12 A träge	36	55	74
Carpigiani Ready 6/9 XPL P	1,0 - 1,5	230 V / 2 kW / 10 A träge	36	55	74
Carpigiani Ready 8/12 XPL P	1,5 - 2,5	230 V / 2,2 kW / 12 A träge	36	55	74

Carpigiani Maestro HE: Meisterklasse für Gelato & Patisserie



Du suchst die absolute Königsklasse der Eismaschinen? Die **Carpigiani Maestro HE** ist nicht nur eine **Eismaschine** – sie ist ein multifunktionales Meisterwerk für die Produktion von perfektem Gelato und einer riesigen Vielfalt an Patisserie-Produkten. Mit dieser **High-End-Maschine** von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, hebst du deine Produktion auf ein neues Level.

Warum die Maestro HE deine Premium-Wahl ist:

- **Multifunktions-Genie:** Die **Maestro HE** kann kochen, frieren und vieles mehr! Stell nicht nur Gelato und Sorbet her, sondern auch Cremes, Mousse, Schokolade, Marmeladen, Saucen und sogar temperiere Kuvertüre.
- **High Efficiency (HE):** Profitiere von der fortschrittlichen HE-Technologie, die den Energie- und Wasserverbrauch optimiert – für effizienteres und nachhaltigeres Arbeiten.
- **Unzählige Programme:** Mit einer beeindruckenden Auswahl an voreingestellten Programmen und der Möglichkeit, eigene Rezepte zu speichern, sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt.
- **Intuitive Touchscreen-Bedienung:** Das große, benutzerfreundliche Display macht die Bedienung der komplexen Funktionen überraschend einfach.
- **Höchste Präzision:** Dank modernster Technologie und Sensoren gelingen dir immer perfekte Ergebnisse, egal welches

Produkt du herstellst.

- **Revolutionäre Rührwerke:** Das **Carpigiani Maestro HE** ist mit speziell entwickelten Rührwerken ausgestattet, die optimale Homogenität und Produktqualität gewährleisten.

Dein Partner für Carpigiani Maestro HE: Krä Eistechnik

Als Experten für Premium-Eistechnik beraten wir dich umfassend zur **Carpigiani Maestro HE Eismaschine mit Zusatzfunktionen**. Von der Auswahl über die Installation bis hin zu Wartung und erstklassigem **Carpigiani Service** sind wir dein verlässlicher Partner.

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Carpigiani Maestro ** HE	1,5 - 7,5	400 V / 6,4 kW	52	65	140
Carpigiani Maestro *** HE	2,0 - 10,0	400 V / 7,6 kW	52	65	140
Carpigiani Maestro **** HE	3,0 - 13,0	400 V / 9,0 kW	52	65	140

Carpigiani ReadyChef 14/20: Dein Kombi-Profi für Eis & Cremes



Du suchst eine kompakte Maschine, die dein Handwerk revolutioniert? Die **Carpigiani ReadyChef 14/20** ist weit mehr als nur eine Eismaschine. Sie ist dein smarter **Cremekocher und Speiseeismaschine in einem**, perfekt, um Platz zu sparen und deine Produktion zu erweitern. Entdecke diesen innovativen Alleskönner bei **Krä Eistechnik**.

Deshalb ist die ReadyChef 14/20 deine smarte Wahl:

- **Zwei in Einem:** Die **ReadyChef 14/20** vereint die Funktionen einer **Eismaschine und eines Cremekochers**. Das spart Platz, Zeit und vereinfacht deine Arbeitsabläufe erheblich.
- **Vielseitige Produktion:** Stell nicht nur hochwertiges Gelato und Sorbet her. Produziere auch Cremes, Mousse, Ganache, Marmeladen, Saucen, Schokolade und viele weitere Patisserie-Produkte.
- **Kompakt & Leistungsstark:** Trotz ihrer kompakten Maße liefert die **ReadyChef 14/20** professionelle Ergebnisse. Ideal für kleinere Küchen oder als Ergänzung in jedem Betrieb.
- **Einfache Bedienung:** Das intuitive Display mit voreingestellten Programmen macht die Herstellung verschiedenster Produkte unkompliziert und zuverlässig.
- **Carpigiani Qualität:** Vertraue auf die bewährte Technologie von Carpigiani für konstant exzellente Ergebnisse bei jeder Produktion.

Dein Partner für Carpigiani ReadyChef: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Carpigiani ReadyChef 14/20** und anderen Modellen. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir die passende Maschine, Installation und natürlich zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Carpigiani ReadyChef	2,0 - 4,0	230 V / 3 kW / 25 A träge	45,5	58	76,5

Carpigiani Turbomix: Dein Profi Mix- & Emulgiergerät für perfekte Eismixe



Du möchtest die Qualität deiner Eismixe, Cremes und Saucen auf ein neues Level heben? Der **Carpigiani Turbomix** ist dein unverzichtbarer Helfer in der professionellen Küche. Dieses leistungsstarke **Mix- und Emulgiergerät** von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, sorgt für perfekt homogene und klumpenfreie Ergebnisse in kürzester Zeit.

Darum ist der Turbomix ideal für dich:

- **Perfekt homogene Mixe:** Der **Turbomix** zerkleinert, vermischt und emulgiert deine Zutaten zu einer absolut feinen und glatten Konsistenz. Keine Klumpen, keine ungleichmäßigen Texturen mehr.
- **Vielseitige Anwendung:** Ideal für Eismixe, aber auch für die Herstellung von Saucen, Cremes, Suppen, Füllungen, Teigen und vielem mehr. Ein echtes Multitalent in deiner Küche.
- **Schnell & Effizient:** Spare wertvolle Arbeitszeit! Der **Carpigiani Turbomix** bereitet große Mengen Mix im Handumdrehen vor – deutlich schneller und effektiver als manuelle Methoden.
- **Leistungsstark & Robust:** Vertraue auf die bewährte Carpigiani-Qualität. Der **Turbomix** ist für den harten Dauereinsatz in professionellen Umgebungen konzipiert.
- **Einfache Handhabung & Reinigung:** Das Gerät ist intuitiv zu bedienen und lässt sich

nach Gebrauch schnell und gründlich
reinigen.

Dein Partner für Carpigiani Turbomix: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **Carpigiani Turbomix Mix- und Emulgiergerät** und zeigen dir, wie er deine Arbeitsabläufe optimieren kann. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir nicht nur das Gerät, sondern auch Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Umdrehungen/Min.
Turbomix	230V / 750 W	44	50	114	3000-12000

Casagrande Micronizer: Dein Profi Mix- & Emulgiergerät für ultra-feine Mixe



Du möchtest die Qualität deiner Eismixe, Cremes und Saucen auf ein **außergewöhnlich hohes Niveau** heben? Der **Casagrande Micronizer** ist dein Spezialist für **extrem feine und homogene Ergebnisse**. Dieses leistungsstarke **Mix- und Emulgiergerät** von Casagrande, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, sorgt für eine unvergleichlich glatte Textur und vollen Geschmack.

Darum ist der Micronizer ideal für dich:

- **Ultra-homogene Mixe:** Der **Micronizer** arbeitet mit hoher Präzision, um selbst kleinste Partikel zu zerlegen und alle Zutaten perfekt zu verbinden. Das Ergebnis sind Eismixe, Cremes und Saucen von herausragender Glätte und Stabilität.
- **Intensiverer Geschmack:** Durch die extrem feine Emulgierung können sich Aromen optimal entfalten, was zu einem intensiveren und runderen Geschmackserlebnis deiner Produkte führt.
- **Vielseitige Anwendung:** Ideal für hochwertige Eismixe, aber auch für die Herstellung von Patisserie-Cremes, Saucen, Schokolade, Mandel- oder Nusspasten und vielem mehr.
- **Effizient & Zeitsparend:** Der **Casagrande Micronizer** verarbeitet deine Zutaten schnell und zuverlässig, wodurch du wertvolle Arbeitszeit sparst und deine Produktivität steigert.

- **Robust & Langlebig:** Vertraue auf die Qualität von Casagrande. Der Micronizer ist für den professionellen Dauereinsatz konzipiert und gebaut.

Dein Partner für Casagrande Micronizer: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **Casagrande Micronizer Mix- und Emulgiergerät** und zeigen dir, wie dieses Präzisionsgerät deine Produkte aufwerten kann. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir nicht nur das Gerät, sondern auch Installation und zuverlässigen **Service**.

Hol dir dein Angebot oder kaufe direkt im Shop!

Du möchtest einen **Casagrande Micronizer Mix- und Emulgiergerät kaufen?**

- **Direkt im Shop bestellen:** Besuche unseren [Krä Eistechnik Online-Shop für den Casagrande Micronizer Plus](#) und bestelle bequem online.
- **Beratung anfordern:** Hast du noch Fragen oder benötigst eine individuelle Beratung? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der Verbesserung deiner Mix-Qualität und Produkttextur zu unterstützen.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Umdrehungen/Min.
Micronizer	230V / 750 W	44	50	114	5000 - 11000

Nuovair Allmix: Dein Profi Mix- & Emulgiergerät für perfekte Konsistenz



Du möchtest die Basis für deine Eiskreationen, Cremes und Saucen optimal vorbereiten? Der **Nuovair Allmix** ist dein leistungsstarkes und zuverlässiges **Mix- und Emulgiergerät** für höchste Ansprüche in der professionellen Küche. Dieses Gerät, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, sorgt für eine unvergleichlich homogene und klumpenfreie Konsistenz deiner Mixe.

Darum ist der Allmix ideal für dich:

- **Perfekte Homogenität:** Der **Nuovair Allmix** ist darauf ausgelegt, alle Zutaten fein zu zerkleinern und perfekt zu emulgieren. Das Ergebnis sind seidig glatte Mixe, die die Basis für exzellentes Speiseeis und andere Produkte bilden.
- **Vielseitige Anwendung:** Ideal für Eismixe, aber auch für die schnelle und effiziente Herstellung von Saucen, Cremes, Suppen, Füllungen und mehr. Ein echtes Multitalent in deiner Produktion.
- **Effizient & Zeitsparend:** Der **Allmix** verarbeitet große Mengen an Zutaten in kürzester Zeit. Das spart dir wertvolle Arbeitszeit und steigert die Produktivität deines Betriebs.
- **Robust & Zuverlässig:** Vertraue auf die Qualität von Nuovair. Der **Allmix** ist für den professionellen Dauereinsatz konzipiert und gebaut, um den Anforderungen deines Arbeitsalltags standzuhalten.

- **Einfache Handhabung & Reinigung:** Das Gerät ist intuitiv zu bedienen und lässt sich nach Gebrauch schnell und gründlich reinigen, was dir den Arbeitsalltag erleichtert.

Dein Partner für Nuovair Allmix: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **Nuovair Allmix Mix- und Emulgiergerät** und zeigen dir, wie er deine Arbeitsabläufe optimieren kann. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir nicht nur das Gerät, sondern auch Installation und zuverlässigen **Service**.

Hol dir dein Angebot oder kaufe direkt im Shop!

Du möchtest ein **Nuovair Allmix Mix- und Emulgiergerät kaufen?**

- **Direkt im Shop bestellen:** Besuche unseren [Krä Eistechnik Online-Shop für den Nuovair Allmix](#) und bestelle bequem online.
- **Beratung anfordern:** Hast du noch Fragen oder benötigst eine individuelle Beratung? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der Verbesserung deiner Mix-Qualität und Produkttextur zu unterstützen.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Umdrehungen/Min.
Allmix	230V / 1000 W	45	47	110	1800 - 6000

Carpigiani Pastomaster HE: Dein effizienter Pasteurisierer für Top-Speiseeismix



Du möchtest höchste Sicherheit und perfekte Qualität für deine Eismixe und Cremes? Der **Carpigiani Pastomaster HE** ist die professionelle Lösung, um deine Zutaten hygienisch aufzubereiten. Dieser **hocheffiziente Pasteurisierer** von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, ist unverzichtbar für jeden professionellen Eishersteller.

Deshalb ist der Pastomaster HE deine clevere Wahl:

- **Höchste Hygiene & Sicherheit:** Der **Pastomaster HE** pasteurisiert deine Eismixe nach strengsten Standards, eliminiert Bakterien und sorgt für ein absolut sicheres Produkt.
- **High Efficiency (HE):** Profitiere von der fortschrittlichen HE-Technologie, die den Energie- und Wasserverbrauch optimiert. Das bedeutet spürbare **Kosteneinsparungen** im Vergleich zu älteren Modellen.
- **Vielseitige Programme:** Egal, ob du Milchmixe, Fruchtmixe, Schokolade oder andere Basen pasteurisieren möchtest – der **Pastomaster HE** bietet dir die passenden Programme für perfekte Ergebnisse.
- **Kompakt & Benutzerfreundlich:** Trotz seiner Leistung ist der Pastomaster HE platzsparend und durch sein intuitives Bedienfeld einfach zu handhaben.
- **Längere Haltbarkeit des Mixes:** Durch die präzise Pasteurisierung bleiben deine Mixe

länger frisch, was dir mehr Flexibilität in der Produktion gibt.

Dein Partner für Carpigiani Pastomaster HE: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **Carpigiani Pastomaster HE** und weiteren Modellen. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir nicht nur das Gerät, sondern auch die Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Du möchtest noch mehr Informationen zum Carpigiani Pastomaster HE?

[Noch mehr Informationen über den Pastomaster HE findest du hier](#)

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	eingefüllter Mix pro Zyklus in l
Pastomaster 60 HE	400 V / 7 kW	35	86	103	15 - 60
Pastomaster 60 HE-P	400 V / 11,2 kW	35	86	103	15 - 60
Pastomaster 120 HE	400 V / 11,2 kW	65	86	103	30 - 120

- *Die Menge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische spatelbare Eis nach italienischer Art.

Carpigiani Pastomaster XPL-P: Robuster Pasteurisierer für Speiseeis



Du benötigst einen robusten und zuverlässigen **Pasteurisierer**, der deine Eismixe sicher und effizient aufbereitet? Der **Carpigiani Pastomaster XPL-P** ist die bewährte Lösung für professionelle Eishersteller. Dieser zuverlässige **Profi-Pasteurisierer** von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, ist essenziell für beste Hygiene und Qualität.

Darum ist der Pastomaster XPL-P deine solide Wahl:

- **Höchste Hygiene & Sicherheit:** Der **Pastomaster XPL-P** gewährleistet die Pasteurisierung deiner Eismixe nach strengsten Standards. Das Ergebnis: ein sicheres, hygienisches und hochwertiges Produkt.
- **Vielseitige Programme:** Egal ob Milchmixe, Fruchtmixe, Schokolade oder andere Basen – der **Pastomaster XPL-P** bietet dir vordefinierte Programme für optimale Ergebnisse und eine längere Haltbarkeit.
- **Bewährte Zuverlässigkeit:** Diese Serie ist bekannt für ihre Stabilität und Langlebigkeit im täglichen Profi-Einsatz. Ein Arbeitsgerät, auf das du dich verlassen kannst.
- **Einfache Bedienung:** Das übersichtliche Bedienfeld macht die Steuerung des Pasteurisierungsprozesses unkompliziert und effizient.
- **Beste Mix-Qualität:** Durch die präzise Temperaturführung werden die Aromen

deiner Mixe optimal entwickelt und die Qualität des fertigen Eises verbessert.

Dein Partner für Carpigiani Pastomaster XPL-P: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **Carpigiani Pastomaster XPL-P** und finden das passende Modell für deinen Betrieb. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir nicht nur das Gerät, sondern auch die Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	eingefüllter Mix pro Zyklus in l
Pastomaster 60 XPL-P	400 V / 7 kW	35	86	103	15 - 60
Pastomaster 120 XPL-P	400 V / 11,2 kW	65	86	103	30 - 120

- *Die Menge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische spatelbare Eis nach italienischer Art.

Mussana Sahneautomaten: Deine Profi-Geräte für perfekte Sahne



Du suchst **zuverlässige, hygienische und leistungsstarke Sahneautomaten**, die deinen hohen Anforderungen gerecht werden? Die **Mussana Sahneautomaten** der Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH stehen seit über 60 Jahren für **deutsche Ingenieurskunst und Qualität "Made in Germany"**. Bei **Krä Eistechnik** findest du die perfekte Mussana Sahnemaschine, die deine Produktion optimiert und deine Kunden begeistert.

Darum sind Mussana Sahneautomaten ideal für dich:

- **Höchste Hygiene-Standards:** Mussana Automaten sind für ihre einfache und effektive Reinigung bekannt, oft im Durchspülverfahren mit heißem Wasser. Das garantiert maximale Lebensmittelsicherheit.
- **Perfekte Sahnequalität:** Dank der einzigartigen Doppelmischwalze aus V2A Edelstahl und der Intensivkühlung bis in die Garniertülle erhältst du stets perfekt aufgeschlagene, voluminöse und stabile Sahne.
- **Höchstes Aufschlagvolumen:** Die spezielle Technologie sorgt für ein optimales Lufteinschlagvolumen, was deine Sahne ergiebiger und deine Kosten effizienter macht.
- **Intuitive Bedienung:** Viele Modelle verfügen über eine Portionier-Automatik, die individuell einstellbar ist, sowie eine Reinigungsautomatik, die den Alltag erleichtert.

- **Robuste "Made in Germany"-Qualität:**
Mussana steht für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Diese Geräte sind für den professionellen Dauereinsatz konzipiert.
- **Vielfalt für jeden Bedarf:** Ob kompakte Geräte für kleine Betriebe oder leistungsstarke Automaten für hohe Mengen – Mussana bietet für jeden Anspruch das passende Modell:
 - **Mussana Mini:** Die kompakte Lösung.
 - **Mussana Pony (2 Liter):** Beliebt für mittlere Mengen.
 - **Mussana Boy (4 Liter):** Ein Klassiker für vielfältige Anwendungen.
 - **Mussana Lady (6 Liter):** Ideal für höhere Kapazitäten.
 - **Mussana Grande (12 Liter):** Für Großbetriebe.
 - **Mussana Duo (2x6 Liter):** Für zwei separate Sahnesorten oder sehr hohe Mengen.

Dein Partner für Mussana Sahneautomaten: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zu den **Mussana Sahneautomaten** und helfen dir, das optimale Modell für dein Geschäft zu finden. Als deine Experten für Profi-Geräte bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Service** für deine Mussana Sahnemaschine.

Hol dir dein Angebot oder kaufe direkt im Shop!

Du möchtest einen **Mussana Sahneautomat kaufen?**

- **Direkt im Shop bestellen:** Besuche unseren [Krä Eistechnik Online-Shop für Mussana Sahneautomaten](#) und bestelle bequem online.
- **Beratung anfordern:** Hast du noch Fragen oder benötigst eine individuelle Beratung? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der Wahl deines neuen Profi-Geräts zu unterstützen.

Name	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	max. Fassungsvermögen
PONY	230	390	440	2 Liter
BOY	270	470	440	4 Liter
LADY	270	470	510	6 Liter
GRANDE	390	370	510	12 Liter
DUO	Durchmesser 430		530	2 x 6 Liter

SAGI HP51M: Dein Profi-Schockfroster für Top-Qualität



Du möchtest die Qualität, Frische und Sicherheit deiner Lebensmittel auf höchstem Niveau gewährleisten? Der **SAGI HP51M Schockfroster** ist das unverzichtbare Profi-Gerät für jede anspruchsvolle Küche, Bäckerei, Konditorei und Speiseeisherstellung. Mit diesem leistungsstarken **Schockfroster** von **SAGI**, verfügbar bei **Krä Eistechnik**, optimierst du deine Arbeitsabläufe und schützt deine Produkte optimal.

Darum ist der SAGI HP51M ideal für dich:

- **Maximale Qualitätserhaltung:** Der **HP51M** kühlt und frostet deine Produkte extrem schnell (von +90°C auf +3°C / -18°C). Das verhindert die Bildung großer Eiskristalle, bewahrt die Zellstruktur, den Geschmack, die Farbe und die Nährwerte deiner Lebensmittel – besonders entscheidend für die Cremigkeit deines Speiseeises.
- **Höchste Lebensmittelsicherheit:** Durch das rasche Durchlaufen der kritischen Temperaturzonen wird das Bakterienwachstum effektiv gestoppt. So garantiert der **SAGI HP51M** maximale Hygiene und Sicherheit für deine Produkte.
- **Vielseitige Funktionen:** Der **HP51M** bietet nicht nur schnelles Kühlen und Frostet. Er ermöglicht dir auch das Gären, Auftauen und Konservieren – für maximale Flexibilität in deiner Küche.
- **Optimale Kapazität:** Mit Platz für 5 Einschübe (GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche) bietet der **HP51M** eine praktische Größe für mittlere bis

hohe Produktionsmengen, ohne zu viel Platz einzunehmen.

- **Robuste Bauweise & Technologie:** Gefertigt aus hochwertigem AISI 304 Edelstahl und ausgestattet mit präzisen Mehrpunkte-Kerntemperaturfühlern und intuitiven Bedienelementen, steht der **HP51M** für Langlebigkeit und zuverlässige Performance.

Dein Partner für SAGI HP51M Schockfroster: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **SAGI HP51M Schockfroster** und helfen dir, die optimale Lösung für deine Anforderungen zu finden. Als deine Experten für professionelle Kühltechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Service** für dein SAGI Gerät.

Hol dir dein Angebot oder kaufe direkt im Shop!

Du möchtest einen **SAGI HP51M Schockfroster kaufen?**

- **Direkt im Shop bestellen:** Besuche unseren [Krä Eistechnik Online-Shop für den SAGI HP51M Schockfroster](#) und bestelle bequem online.
- **Beratung anfordern:** Hast du noch Fragen oder benötigst eine individuelle Beratung? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der Optimierung deiner Kühlprozesse und der Sicherung deiner Produktqualität zu unterstützen.

Name	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Kühlung / Abtauung	Temperatur °C	Serienzubehör	max. Fassungsvermögen
------	-----------------	-------------------	------------------	-----------------------	------------------	---------------	--------------------------

Name	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Kühlung / Abtauung	Temperatur °C	Serienzubehör	max. Fassungsvermögen
Sagi HP51M	745	720	900	Umluft/autom.	bis -42°C	2 Roste CNS	6 Eisschalen 360x165x120 mm

SAGI KAGL6HC: Dein Profi-Eislagerschrank für optimale Eisqualität



Du möchtest die Cremigkeit, Textur und Frische deines handwerklich hergestellten Speiseeises über längere Zeiträume perfekt bewahren? Der **SAGI KAGL6HC Eislagerschrank** ist die ideale Lösung für alle Eiscafés, Patisserien und Küchen, die höchste Qualitätsansprüche an ihre Produkte stellen. Mit diesem zuverlässigen **Eislagerschrank** von **SAGI**, einem renommierten Spezialisten für Kühltechnik, verfügbar bei **Krä Eistechnik**, sicherst du dir stets verkaufsbereites und erstklassiges Gelato.

Darum ist der SAGI KAGL6HC ideal für dich:

- **Perfekte Konservierung:** Der **KAGL6HC** sorgt für die ideale Temperatur und konstante Bedingungen, um die organoleptischen Eigenschaften deines Speiseeises – Geschmack, Farbe und Struktur – optimal zu erhalten. Das ist entscheidend, um Eiskristallbildung und Qualitätsverlust zu vermeiden.
- **Optimale Kapazität:** Mit Platz für 6 Einschübe (GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche) bietet der **KAGL6HC** eine praktische Größe für die Lagerung deiner Eisschalen und Patisserie-Produkte. So hast du immer ausreichend Vorrat und kannst effizient arbeiten.
- **Zuverlässige Kühltechnologie:** Vertraue auf die bewährte SAGI-Technik, die für präzise Temperaturführung und geringen Energieverbrauch bekannt ist. Das sichert die Qualität deiner Produkte und hilft, Betriebskosten zu sparen.

- **Vielseitige Lagerung:** Neben Speiseeis eignet sich der **KAGL6HC** auch hervorragend zur Lagerung anderer gekühlter oder gefrorener Patisserie-Artikel und Lebensmittel, die konstante Temperaturen erfordern.
- **Intuitive Bedienung & Hygiene:** Der Eislagerschrank ist benutzerfreundlich gestaltet und lässt sich leicht reinigen, was für einen reibungslosen und hygienischen Betrieb unerlässlich ist.
- **Robuste SAGI-Qualität:** Als Produkt von **SAGI**, einem italienischen Spezialisten mit jahrzehntelanger Erfahrung in der professionellen Kühlung, steht der **KAGL6HC** für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit im Alltag.

Dein Partner für SAGI Eislagerschränke: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **SAGI KAGL6HC Eislagerschrank** und anderen Modellen, um die optimale Lösung für die Lagerung deiner Produkte zu finden. Als deine Experten für professionelle Kühltechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Service** für dein SAGI Gerät.

Hol dir dein Angebot oder kaufe direkt im Shop!

Du möchtest einen **SAGI KAGL6HC Eislagerschrank kaufen?**

- **Direkt im Shop bestellen:** Besuche unseren [Krä Eistechnik Online-Shop für den SAGI KAGL6HC](#) und bestelle bequem online.
- **Beratung anfordern:** Hast du noch Fragen oder benötigst eine individuelle Beratung? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der optimalen Konservierung deiner Produkte zu unterstützen.

Name	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Kühlung / Abtauung	Temperatur °C	Serienzubehör	max. Fassungsvermögen
Sagi KAGL6HC	75	90	204	Umluft/autom.	-12 bis -24°C	6 Roste CNS	54 Eisschalen 360x165x120 mm
Sagi KAGL6HCK (mit Rollen)	75	90	202	Umluft/autom.	-12 bis -24°C	6 Roste CNS	54 Eisschalen 360x165x120 mm

Carpigiani Synthesis: All-in-One Eismaschine für frisches Gelato



Du suchst die ultimative Lösung für frisches Speiseeis auf Knopfdruck? Die **Carpigiani Synthesis** ist nicht nur eine **Eismaschine**, sondern ein revolutionäres **All-in-One-Gerät**, das den kompletten Produktionsprozess übernimmt: vom Mischen der Zutaten bis zum fertigen Gelato. Entdecke diese innovative Selbstbedienungs-Eismaschine bei **Krä Eistechnik**.

Darum ist die Synthesis perfekt für dich:

- **All-in-One Konzept:** Die **Synthesis** mischt die Zutaten und produziert das Eis direkt vor den Augen deines Kunden. Das ist maximale Frische und ein echtes Erlebnis!
- **Volle Transparenz:** Deine Kunden sehen genau, wie ihr Gelato entsteht. Das schafft Vertrauen und begeistert.
- **Höchste Qualität:** Trotz der einfachen Handhabung liefert die **Carpigiani Synthesis** Gelato in bewährter Carpigiani-Qualität – cremig, frisch und aromatisch.
- **Einfache Bedienung:** Die **Synthesis** ist für den Selbstbedienungsbereich konzipiert und extrem einfach zu handhaben, sowohl für dich als auch für deine Kunden.
- **Frischegarantie:** Durch die Produktion auf Abruf ist das Gelato immer maximal frisch, was zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis führt.

Dein Partner für Carpigiani Synthesis: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Carpigiani Synthesis Eismaschine** und wie du sie optimal in dein Geschäft integrieren kannst. Als deine Experten für innovative Eistechnik bieten wir dir nicht nur das Gerät, sondern auch die Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Anzahl der Zylinder
Synthesis 2	1,5 - 2,5	230 V / 2,4 kW	75	65	100	2

Casagrande Gelatissima: Deine Spaghettieispresse für den Klassiker



Du möchtest deinen Kunden den beliebten Klassiker **Spaghettieis** schnell und perfekt servieren? Die **Casagrande Gelatissima** ist dein unverzichtbares Werkzeug für die professionelle Zubereitung dieses Eis-Highlights. Mit dieser spezialisierten **Spaghettieispresse** von Casagrande, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, zauberst du mühelos makellose Spaghetti-Eis-Portionen, die deine Kunden lieben werden.

Darum ist die Casagrande Gelatissima ideal für dich:

- **Perfekte "Spaghetti":** Die **Gelatissima** presst Speiseeis durch spezielle Lochscheiben, um die charakteristische Nudelform zu erzeugen. Das Ergebnis sind optisch ansprechende und gleichmäßige Spaghetti-Eis-Portionen.
- **Schnell & Effizient:** Bereite Spaghettieis-Becher in Sekundenschnelle zu. Das spart dir wertvolle Arbeitszeit, besonders in Stoßzeiten.
- **Einfache Handhabung:** Die Bedienung der **Casagrande Gelatissima** ist intuitiv und unkompliziert, sodass du schnell professionelle Ergebnisse erzielst.
- **Robust & Langlebig:** Gefertigt aus hochwertigen Materialien, steht die **Gelatissima** für Zuverlässigkeit und eine lange Lebensdauer im täglichen Einsatz deiner Eisdiele oder deines Cafés.
- **Hygienisch & Leicht zu Reinigen:** Die Konstruktion ermöglicht eine schnelle und

gründliche Reinigung, um stets höchste Hygienestandards zu gewährleisten.

Dein Partner für Casagrande Gelatissima: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Casagrande Gelatissima Spaghettieispresse** und helfen dir, dieses beliebte Werkzeug optimal in dein Angebot zu integrieren. Als deine Experten für professionelles Eisdienen-Zubehör bieten wir dir das Gerät sowie zuverlässigen **Service**.

Hol dir dein Angebot oder lass dich beraten!

Du möchtest eine **Casagrande Gelatissima Spaghettieispresse kaufen**? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der Ergänzung deines Eis-Angebots zu unterstützen.

Naonix Calybra: Deine Präzisions-Rezepturwaage für Gelato & Patisserie



Du möchtest höchste Präzision und perfekte Reproduzierbarkeit in deiner Eisherstellung, Bäckerei oder Patisserie? Die **Naonix Calybra Waage** ist weit mehr als nur eine Waage – sie ist dein intelligentes **Rezepturmanagement-System**. Mit der **Calybra** von Naonix, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, sicherst du dir perfekte Qualität, optimierte Prozesse und effizientes Arbeiten.

Darum ist die Naonix Calybra ideal für dich:

- **Höchste Präzision:** Wiege selbst kleinste Mengen auf das Gramm genau ab. Das ist entscheidend für die perfekte Balance deiner Zutaten und die Konsistenz deiner Rezepte.
- **Integriertes Rezeptmanagement:** Die **Calybra** führt dich Schritt für Schritt durch jedes Rezept. Sie zeigt dir an, welche Zutat als Nächstes dran ist und wie viel du abwiegen musst. Fehler werden minimiert, die Qualität wird standardisiert.
- **Optimale Reproduzierbarkeit:** Garantiere, dass jedes Batch deines Gelatos, deiner Creme oder deines Gebäcks exakt gleich schmeckt und die gleiche Textur hat. Das steigert die Zufriedenheit deiner Kunden und vereinfacht die Arbeitsprozesse.
- **Cloud-Konnektivität:** Verwalte, synchronisiere und greife auf deine Rezepte von überall zu. Das ermöglicht dir ein effizientes Management über mehrere Filialen hinweg und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit nach HACCP-Standards.

- **Effizienz & Zeitersparnis:** Beschleunige deine Vorbereitungszeiten und reduziere Zutatenabfälle durch präzises Wiegen und geführte Prozesse.

Dein Partner für Naonix Calybra: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Naonix Calybra Waage** und zeigen dir, wie dieses innovative System deine Produktion revolutionieren kann. Als deine Experten für professionelle Eistechnik und Laborgeräte bieten wir dir das Gerät, Installation und zuverlässigen **Service**.

Hol dir dein Angebot oder lass dich beraten!

Du möchtest eine **Naonix Calybra Waage kaufen**? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der Optimierung deiner Rezepturprozesse zu unterstützen.

V-Air Smart+: Dein Profi-Slushgerät für erfrischende Drinks



Du möchtest deinen Kunden eisgekühlte, erfrischende Getränke anbieten, die gleichzeitig optisch ein Hit sind? Die **V-Air Smart+ Slushgeräte** sind die perfekte Lösung für dein Café, deine Bar, dein Restaurant oder deine Eisdielen. Diese modernen **Slushmaschinen** von V-Air, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, zaubern im Handumdrehen leckere Frozen Drinks, Slush-Eis, Sorbets oder kalte Cremes.

Darum ist die V-Air Smart+ ideal für dich:

- **Vielseitige Erfrischung:** Produziere nicht nur klassisches Slush-Eis, sondern auch Frozen Cocktails, cremige Sorbets, Eiskaffee, Cappuccino-Cream oder Frozen Yogurt. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.
- **Moderne Technologie:** Die V-Air Smart+ Geräte sind mit effizienter Kühltechnik ausgestattet, die eine schnelle und gleichmäßige Zubereitung garantiert. Die optimale Konsistenz deiner Drinks ist dir sicher.
- **Ansprechendes Design:** Mit ihrem modernen und kompakten Design sind die **V-Air Smart+ Slushgeräte** ein Blickfang in jedem Verkaufsraum. Die durchsichtigen Behälter präsentieren die farbenfrohen Getränke optimal und wecken die Lust deiner Kunden.
- **Intuitive Bedienung:** Die Geräte sind benutzerfreundlich gestaltet und lassen sich einfach bedienen. Das spart dir Zeit und vereinfacht den Arbeitsalltag.

- **Robuste & hygienische Bauweise:** V-Air steht für Qualität. Die Smart+ Modelle sind langlebig und lassen sich leicht reinigen, was für einen hygienischen Betrieb unerlässlich ist.

Dein Partner für V-Air Smart+ Slushgeräte: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zu den **V-Air Smart+ Slushgeräten** und helfen dir, das passende Modell für dein Geschäft zu finden. Als deine Experten für professionelle Getränke- und Eistechnik bieten wir dir das Gerät, Installation und zuverlässigen **Service**.

Hol dir dein Angebot oder lass dich beraten!

Du möchtest ein **V-Air Smart+ Slushgerät kaufen**? Dann **kontaktiere uns einfach jetzt!** Wir freuen uns darauf, dich bei der Bereicherung deines Getränkeangebots zu unterstützen.

Name	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	max. Fassungsvermögen
Smart+ 1	21,5	60	75	1 x 12L
Smart+ 2	43	60	75	2 x 12L
Smart+ 3	65	60	75	3 x 12L

Faema Espressomaschine E98UP



- Robuste, zuverlässige und preislich attraktive Espressomaschine aus dem Hause Faema
- Hochwertiges Gehäuse aus Stahl und Aluminium
- Bewährte Faema-Technologie mit Thermosiphonsystem

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Faema E98UP 2-gruppig	400 V / 4,1 - 4,8 kW	82	51,8	55,2
Faema E98UP 3-gruppig	400 V / 5,9 - 7 kW	102	51,8	55,2

Carpigiani Pastrochef RTL-I: Dein Präzisions-Cremekoher mit Inverter



Du möchtest deine Patisserie-, Eis- und Gastronomieproduktion perfektionieren? Der **Carpigiani Pastrochef RTL-I** ist nicht nur ein **Cremekoher**, sondern ein hochpräzises Multifunktionsgerät mit **Inverter-Technologie**, das kocht, pasteurisiert, kühlt und reift. Mit dem **Pastrochef RTL-I** von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, hebst du deine Kreationen auf ein neues Level.

Darum ist der Pastrochef RTL-I dein unverzichtbarer Partner:

- **Vielseitiges Talent:** Der **Pastrochef RTL-I** ist ein Alleskönner! Er mischt, kocht, pasteurisiert, kühlt und reift eine enorme Bandbreite an Produkten – von Eismixen über Cremes und Füllungen bis hin zu Schokolade und Saucen.
- **Inverter-Technologie:** Die integrierte Inverter-Funktion ermöglicht eine präzise Steuerung der Rührgeschwindigkeit. Das garantiert optimale Ergebnisse bei jeder Produktart und maximiert die Qualität deiner Kreationen.
- **Perfekte Ergebnisse:** Dank exakter Temperaturkontrolle, fortschrittlicher Rührsysteme und der Inverter-Technologie liefert der **Pastrochef RTL-I** stets gleichbleibend hochwertige Ergebnisse.
- **Automatisierte Programme:** Mit zahlreichen vorprogrammierten Rezepten und der Möglichkeit, eigene zu speichern, spart der **Pastrochef RTL-I** dir Zeit und Aufwand im Arbeitsalltag.

- **Optimale Hygiene:** Das durchdachte Design und die einfache Reinigung garantieren höchste Hygienestandards bei jeder Produktion.

Dein Partner für Carpigiani Pastrochef RTL-I: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zum **Carpigiani Pastrochef RTL-I** und den verschiedenen Modellen. Als deine Experten für Profi-Eistechnik bieten wir dir nicht nur das Gerät, sondern auch die Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	min-max. Einfüllmenge (kg)
Pastrochef 18 RTL-I	400 V / 2,1 kW	45	61,4	111	7 - 15 kg bei Zyklus Creme
Pastrochef 32 RTL-I	400 V / 4,0 kW	65,8	71,6	111	15 - 30 kg bei Zyklus Creme
Pastrochef 55 RTL-I	400 V / 5,6 kW	65,8	72,0	119	25 - 50 kg bei Zyklus Creme

FB Speiseeisvitrine Deeva



- Preisgünstige, professionelle Eisvitrine mit hochwertiger Optik
- Bewährte Umluftkühlung
- Kippbare Frontscheibe

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
FB Deeva G6	1162	1057	1200	12	8
FB Deeva G9	1663	1057	1200	18	12
FB Deeva G12	2162	1057	1200	24	16

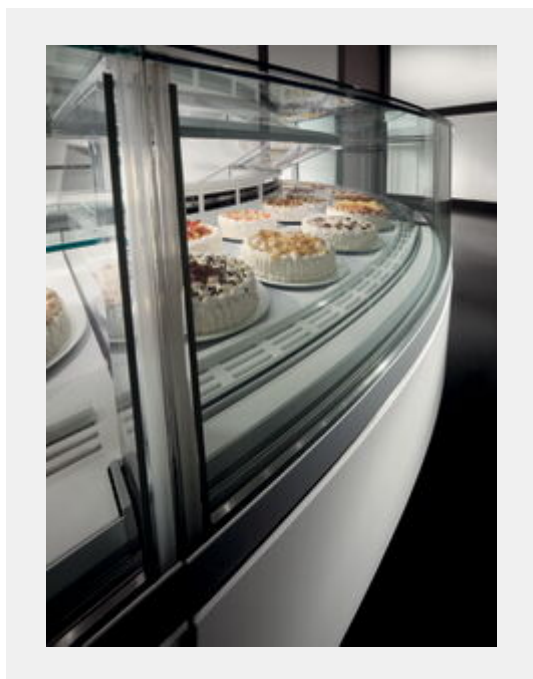
FB Speiseeisvitrine Lumina



- Doppelte Umluftkühlung mit produktschonender, zweistufiger Abtauung
- Gebogene, kippbare Frontscheibe
- Eisvitrinenmodelle G9 und G12 mit Reservefächern erhältlich (nur ohne Podest und mit externen Kälteaggregaten möglich!)

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
FB Lumina G6	1090	1191	1155	12	8
FB Lumina G9	1615	1191	1155	18	12
FB Lumina G12	2140	1191	1155	24	16

FB Speiseeisvitrine Virna



- Doppelte Umluftkühlung mit produktschonender, zweistufiger Abtauung
- Kippbare Frontscheibe
- Verschiedene Höhen lieferbar (120 cm und 135 cm)
- Eisvitrinenmodelle G9 und G12 mit Reservefächern erhältlich (nur ohne Podest und mit externen Kälteaggregaten möglich!)

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
FB Virna G6	1091	1146	1200/1350	12	8
FB Virna G9	1616	1146	1200/1350	18	12
FB Virna G12	2144	1146	1200/1350	24	16

Speiseeisvitrienen für die Gastronomie



- Speziell für Gastronomie, Catering und das “kleine Eisgeschäfte nebenbei” existieren eine Vielzahl spezieller, attraktiver und origineller Eispräsentations-Vitrinen
- Steckerfertige Aufsatz- und Tischvitrienen (IFI “Al Volo”)
- Platzsparende und originelle steckerfertige Verkaufsvitrinen (IFI “Bit”)
- Vielseitige Einbaumodule können einfach und platzsparend in bestehende Ladenbaukonzepte integriert werden (IFI “Panorama”)
- Mobile Verkaufshilfen ohne Stromanschluss erlauben den Verkauf auf Feiern, Festen oder im Catering (IFI “Coolbox”)

IFI Panorama Technology



Die **IFI Panorama Technology** verbindet die optimale Konservierung der traditionellen Pozzetti mit der Präsentation und Sichtbarkeit einer modernen Eisvitrine!

- Optimale Konservierung des Eises
- Geringer Energieverbrauch
- Vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- Für jeden Bedarf passende Modelle: Einbaumodule ("Panorama Technology"), steckerfertige Verkaufsmöbel ("Bellevue"), platzsparende Lösungen ("Bit" und "Fast")
- Kombinierbar mit Coolbox-System für Catering ohne Stromanschluss
- Auch in Varianten für reguläre Eisschalen, Eis-am-Stiel oder Bleche erhältlich

Weitere Varianten auf Anfrage

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm
Bellevue 1900	1900	700	870	8 Pozzetti
Bellevue 2150	2150	700	870	10 Pozzetti
Bellevue 2400	2400	700	870	12 Pozzetti

IFI Speiseeisvitrine Cloud



- Fantastische Eispräsentation: Perfekte Sicht auf das Eis aus jedem Winkel
- Illuminierte Sockel mit Farbwechsel-LED
- Hochwertige Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Besonders energiesparend durch HCS-System (Hermetic-Closure-System) mit Schiebescheiben und intelligenter Abtauung

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
IFI Cloud - 1200	1200	1018	1148	12	8
IFI Cloud - 1700	1700	1018	1148	18	12
IFI Cloud - 2200	2200	1018	1148	24	16

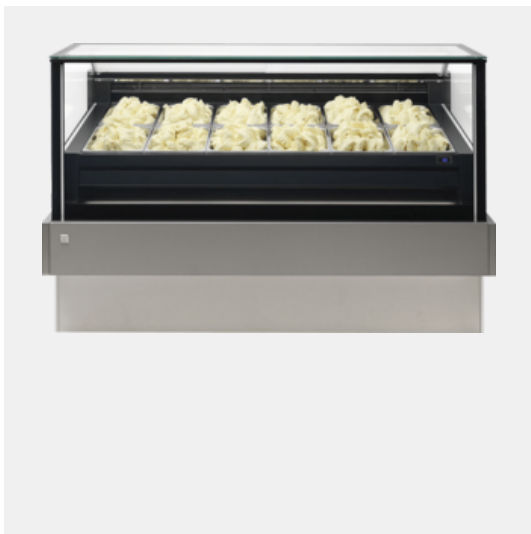
IFI Speiseeisvitrine Lumière



- Hochwertige Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Besonders energiesparend durch HCS-System (Hermetic-Closure-System) mit Schiebescheiben und intelligenter Abtauung
- Perfekte Sicht auf das Eis durch gebogene Frontscheibe
- Auch als Kuchen-Version erhältlich

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
IFI Lumière 1175	1175	1156	1295	12	8
IFI Lumière 2175	2175	1156	1295	24	16
IFI Lumière 1675	1675	1156	1295	18	12

IFI Speiseeisvitrine Milia



- Fantastische Eispräsentation: Perfekte Sicht auf das Eis aus jedem Winkel
- Hochwertige Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Besonders energiesparend durch HCS-System (Hermetic-Closure-System) mit Schiebescheiben und intelligenter Abtauung

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
IFI Milia - 1262	1262	1051	1151	12	8
IFI Milia - 1762	1762	1051	1151	18	12
IFI Milia - 2262	2262	1051	1151	24	16

IFI Speiseeisvitrine SAM 80



- Extrem platzsparend durch geringe Tiefe (998mm)
- Hochwertige Umluftkühlung mit zwei Verdampfern
- Besonders energiesparend durch HCS-System (Hermetic-Closure-System) mit Schiebescheiben und intelligenter Abtauung
- Auch als Variante mit rundem Glasaufbau erhältlich

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
IFI SAM80 1125	1125	998	1200	12	8
IFI SAM80 1625	1625	998	1200	18	12
IFI SAM80 2125	2125	998	1200	24	16

BRX Speiseeisvitrine Vista



- Kombiniert die Vorteile von Pozzetti-Theken und klassischen Eisvitrinen
- Eine Vitrine - zwei Technologien: Umluft für perfekte Präsentation, Glykol für perfekte Konservierung
- Tagsüber optimale Präsentation des Eises, wie in klassischen Eisvitrinen
- Nachts perfekte Konservierung, geringer Stromverbrauch und quasi keine Temperaturschwankungen - wie in Pozzetti-Theken
- Dank Glykol sichere Kühlung über Stunden auch bei Stromausfällen

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
VISTA ICE 6/8	1050	990	1150/ 1250 / 1350	Rund 26 cm: 6 Schalen	Rund 20 cm: 8 Schalen
VISTA ICE 10/14	1650	990	1150/ 1250 / 1350	Rund 26 cm: 10 Schalen	Rund 20 cm: 14 Schalen
VISTA ICE 14/20	2250	990	1150/ 1250 / 1350	Rund 26 cm: 14 Schalen	Rund 20 cm: 20 Schalen

ItalProget Speiseeisvitrine Brio



- Hochwertige kleine, mobile Eisvitrienen mit Umluftkühlung
- Steckerfertig mit Beleuchtung
- Alternativ mit geradem oder gebogenem Glasaufsatz
- Made in Italy

Name	Breite mit Verkleidung (mm)	Tiefe mit Verkleidung (mm)	Höhe mit Verkleidung (mm)	Schalen 360 x 165 x 120 mm	Schalen 360 x 250 x 120 mm
BRIO 6	1184	666	1225	6	4
BRIO 9	1659	666	1225	9	6
BRIO 7	1350	666	1225	7	nicht geeignet
BRIO 4+4	852	773	1225	4+2	nicht geeignet
BRIO 6+6	1184	773	1225	6+2	nicht geeignet
BRIO 7+7	1350	773	1225	7+3	nicht geeignet

Carpigiani Rainbow 3 & Colore 3: Deine Profi-Softeismaschinen



Du möchtest deinen Kunden ein einzigartiges Softeis-Erlebnis bieten? Die **Carpigiani Rainbow 3 und Colore 3 Softeismaschinen** bringen Farbe und Geschmacksvielfalt in dein Geschäft. Diese innovativen Standgeräte ermöglichen es dir, cremiges Softeis mit faszinierenden Farbschichten und flüssigen Toppings zu servieren. Entdecke die Möglichkeiten bei **Krä Eistechnik!**

Darum sind Rainbow 3 & Colore 3 perfekt für dich:

- **Rainbow 3: Das farbige Highlight:** Die **Rainbow 3** begeistert mit ihrer Fähigkeit, Softeis mit mehreren bunten Schichten zu produzieren. Optisch ein echter Magnet und ein Highlight für jedes Eiscafé.
- **Colore 3: Softeis mit flüssigen Toppings:** Die **Colore 3** integriert direkt flüssige Toppings in das Softeis während der Ausgabe. So entstehen einzigartige Geschmacks- und Farbvariationen auf Knopfdruck.
- **Höchste Carpigiani-Qualität:** Beide Modelle garantieren die bekannte Cremigkeit und Qualität von Carpigiani Softeis.
- **Benutzerfreundlich & hygienisch:** Die Bedienung ist intuitiv und die Reinigung unkompliziert, was dir den Arbeitsalltag erleichtert.
- **Profitabel:** Mit diesen Maschinen bietest du ein Premium-Produkt, das deine Kunden lieben werden und das für zusätzliche Einnahmen sorgt.

Dein Partner für Carpigiani Rainbow & Colore: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zu den **Carpigiani Rainbow 3 und Colore 3 Softeismaschinen** und helfen dir, das passende Modell für dein Konzept zu finden. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Sorten	Stundenleistung kg/Std.	Wanneninhalt (l)
Carpigiani COLORE 3	400 V / 4 kW	60,4	83,4	153	2+1 + Sirup	48	2 x 18
Carpigiani RAINBOW 3	400 V / 4 kW	60,4	83,4	153	2+1 + Sirup	48	2 x 18

Carpigiani Tre BP AV Evo & Super Tre BP AV Evo: Deine Top-Softeismaschinen



Du möchtest deinen Kunden Softeis in höchster Qualität und mit maximaler Effizienz bieten? Die **Carpigiani Tre BP AV Evo** und die **Super Tre BP AV Evo Softeismaschinen** sind die Premium-Lösung für anspruchsvolle Betriebe. Diese **High-End-Standgeräte** von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, garantieren dir perfekte Cremigkeit und erstklassigen Service.

Darum sind Tre BP AV Evo & Super Tre AV Evo ideal für dich:

- **Drei Geschmacksrichtungen:** Biete gleichzeitig zwei separate Softeissorten und eine unwiderstehliche Mischung (Mix-Softice) an. Maximiere die Auswahl für deine Kunden!
- **Höchste Softeisqualität:** Die **Tre BP AV Evo** und **Super Tre BP AV Evo** Modelle sind darauf ausgelegt, stets perfekt cremiges und voluminöses Softeis zu produzieren – für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.
- **Intuitive Bedienung:** Dank modernster Steuerung und einfacher Handhabung sind diese Maschinen besonders benutzerfreundlich.
- **Hohe Zuverlässigkeit & Langlebigkeit:** Verlasse dich auf die bewährte Carpigiani-Qualität, die für den professionellen Dauerbetrieb ausgelegt ist.
- **Modellvarianten:** Die **Super Tre BP AV Evo** bietet dir dabei noch mehr Leistung und erweiterte Funktionen für höchste Anforderungen.

Dein Partner für Carpigiani Tre BP AV Evo: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zu den **Carpigiani Tre BP AV Evo** und **Super Tre BP AV Evo Softeismaschinen** und finden die optimale Lösung für dein Geschäft. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Sorten	Stundenleistung kg/Std.	Wanneninhalt (l)	Zylinderinhalt (l)
Tre AV EVO P	400 V / 2,7 kW / 10 A träge	50,9	763,3	156,2	2+1	36	10+10	1,35+1,35
Super Tre AV EVO P	400 V / 5 kW / 16 A träge	55	91,5	161	2+1	48	16+16	1,75+1,75

Carpigiani Tre BP Export: Deine Softeismaschine mit Top Preis-Leistung



Du suchst eine **einfache, robuste Softeismaschine** mit drei Geschmacksrichtungen und einem **exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis**? Die **Carpigiani Tre BP Export** ist dein zuverlässiger Partner für eine **mittlere Produktionskapazität** und bewährte Carpigiani-Qualität. Dieses Standgerät liefert dir bis zu drei Geschmacksrichtungen gleichzeitig – ideal für viele Gastronomiebetriebe. Entdecke die **Tre BP Export** bei **Krä Eistechnik**!

Darum ist die Tre BP Export ideal für dich:

- **Drei Geschmacksrichtungen:** Biete klassisches Softeis in zwei separaten Sorten plus eine unwiderstehliche Mischung beider Geschmäcker (Mix-Softice) an. Das ist maximale Auswahl für deine Kunden!
- **Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis:** Die **Tre BP Export** konzentriert sich auf das Wesentliche. Du erhältst eine verlässliche Profi-Maschine, ohne dein Budget zu sprengen.
- **Robust und einfach:** Verlass dich auf ein langlebiges Gerät, das für den täglichen Einsatz ausgelegt ist. Die Bedienung ist unkompliziert und die Maschine leicht zu warten.
- **Perfekt für mittlere Kapazität:** Diese Maschine ist ideal für Cafés, Imbisse oder kleinere Restaurants, die eine verlässliche Softeismaschine mit passender Leistung benötigen.

- **Bewährte Carpigiani-Qualität:** Genieße die Cremigkeit und Qualität von Carpigiani Softeis, für die der Hersteller weltweit bekannt ist.

Dein Partner für Carpigiani Tre BP Export: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Carpigiani Tre BP Export Softeismaschine** und helfen dir, die optimale Lösung für dein Geschäft zu finden. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Sorten	Stundenleistung kg/Std.	Wanneninhalt (l)	Zylinderinhalt (l)
Tre BP	400 V / 2,7 kW / 10 A träge	51	74	144	2+1	31	8+8	1,35+1,35

Carpigiani UF 920 P SP: Deine Hochleistungs-Softeismaschine



Du benötigst eine die **leistungsstärkste Softeismaschine auf dem Markt** für extrem hohe Nachfrage und kontinuierlichen Betrieb? Die **Carpigiani UF 920 P SP** ist das Top-Modell für absolute Spitzenleistung. Dieses professionelle Standgerät von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, garantiert dir maximale Produktionskapazität und die unvergleichliche Qualität, für die Carpigiani bekannt ist.

Darum ist die UF 920 P SP ideal für dich:

- **Maximale Produktionskapazität:** Die **UF 920 P SP** wurde für den höchsten Durchsatz entwickelt. Sie ist perfekt für stark frequentierte Standorte, Events oder Betriebe mit konstant hohem Verkaufsvolumen.
- **Zwei Geschmacksrichtungen + Mix:** Biete zwei separate Softeissorten und eine beliebte Mischung beider Geschmäcker an, um alle Kundenwünsche zu erfüllen.
- **Robuste Hochleistung:** Verlass dich auf ein extrem langlebiges und zuverlässiges Gerät, das für den Dauerbetrieb und anspruchsvollste Bedingungen ausgelegt ist.
- **Optimale Konsistenz:** Dank fortschrittlicher Technologie liefert die **UF 920 P SP** stets perfekt cremiges und voluminöses Softeis, selbst bei Hochbetrieb.
- **Benutzerfreundlich & Hygienisch:** Trotz ihrer Leistung ist die Bedienung intuitiv und die Reinigung effizient, was den Arbeitsalltag

erleichtert.

Dein Partner für Carpigiani UF 920 P SP: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zur **Carpigiani UF 920 P SP Softeismaschine** und helfen dir, die optimale Lösung für deine hohen Anforderungen zu finden. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Sorten	Stundenleistung kg/Std.	Wanneninhalt (l)	Zylinderinhalt (l)
UP 920 P SP	400 V / 8,7 kW / 20 A träge	71	90,4	156	2+1	80	20 + 20	3,8 + 3,8

Carpigiani XVL 3 P & XVL 3 PSP: High-End Softeismaschinen mit/ohne Pasteurisierung



Du möchtest deinen Kunden ein unvergleichliches Softeis-Erlebnis bieten und dabei auf höchste Qualität, Zuverlässigkeit und **maximale Hygiene** setzen? Die **Carpigiani XVL 3 P** und **XVL 3 PSP Softeismaschinen** sind die Premium-Lösung für anspruchsvolle Betriebe. Diese **High-End-Standgeräte** von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, garantieren dir perfekte Cremigkeit und beeindruckende Leistung.

Darum sind XVL 3 P & XVL 3 PSP ideal für dich:

- **Perfekte Softeisqualität:** Beide Modelle – die **XVL 3 P** und die **XVL 3 PSP** – sind bekannt für ihre Fähigkeit, besonders cremiges, voluminöses und stabiles Softeis zu produzieren – für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.
- **Drei Geschmacksrichtungen:** Biete gleichzeitig zwei separate Softeissorten und eine beliebte Mischung beider Geschmäcker (Mix-Softeis) an. Maximiere die Auswahl für deine Kunden!
- **Hohe Produktionsleistung:** Beide Varianten sind für den Dauerbetrieb in stark frequentierten Umgebungen konzipiert und liefern konstant hohe Qualität, auch bei großem Andrang.
- **Intuitive Bedienung:** Dank fortschrittlicher Steuerung und einfacher Handhabung sind diese Maschinen besonders benutzerfreundlich.

- **XVL 3 PSP – Dein Hygiene-Vorteil mit automatischer Pasteurisierung:** Die **XVL 3 PSP** hebt sich durch ihre integrierte, automatische **Selbstopasteurisierungsfunktion ("SP")** ab. Das ermöglicht dir eine Verlängerung der Reinigungszyklen auf **bis zu 41 Tage** – für maximale Hygiene, enorme Zeitersparnis und optimierte Betriebskosten! Die **XVL 3 P** bietet diese Pasteurisierungsfunktion nicht.
- **Bewährte Carpigiani-Langlebigkeit:** Verlass dich auf die robuste Bauweise und die Zuverlässigkeit, für die Carpigiani weltweit geschätzt wird.

Dein Partner für Carpigiani XVL: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zu den **Carpigiani XVL 3 P und XVL 3 PSP Softeismaschinen** und finden die optimale Lösung für dein Geschäft. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Sorten	Stundenleistung kg/Std.	Wanneninhalt (l)	Zylinderinhalt (l)
XVL 1 Steel P	400 V / 2,5 kW / 10 A träge	45	93	160,5	1	38	13	1,75
XVL 3 Steel P	400 V / 5 kW / 16 A träge	50	93	160,5	2+1	52	13+13	1,75+1,75

Carpigiani 161 T G SP & 243 T P SP: Deine Einsteiger-Softemaschinen



Du suchst kompakte, zuverlässige **Tisch-Softemaschinen** für den einfachen Start oder mittleren Bedarf? Die Modelle **Carpigiani 161 T G SP** und **243 T P SP** sind deine idealen **Einsteiger-Softemaschinen**, die bewährte Carpigiani-Qualität mit einfacher Handhabung verbinden. Diese selbstpasteurisierenden Tischgeräte, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, bieten dir Hygiene und Top-Softeis auf kleinem Raum.

Darum sind 161 T G SP & 243 T P SP ideal für dich:

- **Tischgerät (T):** Beide Modelle sind kompakte Tischgeräte, die ideal für Betriebe mit begrenztem Platz sind.
- **Selbstpasteurisierung (SP):** Ein entscheidender Vorteil! Die automatische Selbstpasteurisierungsfunktion reduziert den Reinigungsaufwand erheblich und erlaubt Reinigungsintervalle von bis zu 42 Tagen. Das spart Zeit und garantiert höchste Hygiene.
- **Hard-O-Tronic® System:** Für stets optimale Konsistenz deines Softeises, unabhängig vom Mix.
- **Modell 161 T G SP – Dein kompakter Einzelraum:**
 - **Eine Sorte (Single Flavor):** Perfekt für den Start oder spezielle Angebote.
 - **Schwerkraftzuführung (G):** Für ein dichtes, cremiges Softeis mit weniger Lufteinschlüssen.

- *Stundenleistung*: Ca. 200 Portionen (75g).

- **Modell 243 T P SP – Dein vielseitiger Platzsparer:**

- **Zwei Sorten + Mix (2+1)**: Bietet Vielfalt und die beliebte Mix-Option.
- **Pumpenzuführung (P)**: Ermöglicht einen höheren Lufteinschlag (Overrun) für ein luftigeres Softeis und höhere Ergiebigkeit.
- *Stundenleistung*: Ca. 320 Portionen (75g) für die Pump-Version.
- **Unabhängige Zylindersteuerung**: Maximale Flexibilität bei der Produktion.

Dein Partner für Carpigiani Einsteiger-Modelle: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zu den **Carpigiani 161 T G SP und 243 T P SP Softeismaschinen** und finden das optimale Einsteiger-Modell für dein Geschäft. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Du möchtest noch mehr zur Carpigiani 243 T SP wissen?

[Noch mehr Informationen über die 243 T findest du hier](#)

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Sorten	Stundenleistung kg/Std.	Wanneninhalt (l)	Zylinderinhalt (l)
243 T P SP	230 V / 3,8 kW / 25A träge	44	76,7	86,5	2+1	24	5+5	1,35 + 1,35
161 T G SP	230V / 2,3 kW / 16 A träge	32	80	85,6	1	15	5	1,35

Carpigiani Classic Serie: Tisch-Softeismaschinen für Gelato & Frozen Yogurt



Du suchst kompakte, leistungsstarke **Tisch-Softeismaschinen** für die Herstellung von cremigem Softeis und Frozen Yogurt? Die **Carpigiani Classic Serie** – mit Modellen wie **191 Classic P**, **193 Classic P** und **243 Classic P** – ist die ideale Wahl für hohe Qualität auf kleinem Raum. Diese pumpenbetriebenen Tischgeräte von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, garantieren dir stets perfekte Konsistenz.

Darum ist die Classic P Serie perfekt für dich:

- **P für Pumpe (Pump-fed):** Die "P"-Modelle sind mit einer effizienten Zahnradpumpe ausgestattet. Diese sorgt für eine cremige, trockene Konsistenz und ein hohes Aufschlagvolumen (Overrun von 40% bis 80%) – für maximalen Ertrag und Geschmack.
- **Hard-O-Tronic® Qualität:** Das bewährte elektronische Steuerungssystem gewährleistet stets die optimale Konsistenz deines Softeises oder Frozen Yogurts, unabhängig vom Mix.
- **Vielseitige Modelle:**
 - **191 Classic P:** Perfekt für eine Sorte Softeis oder Frozen Yogurt.
 - **193 Classic P:** Bietet zwei getrennte Sorten plus eine Mischung (Mix-Softice) – ideal für mehr Auswahl.
 - **243 Classic P:** Eine weitere leistungsstarke Option für zwei Sorten

plus Mix.

- **Kompakte Bauweise:** Als Tischgeräte sparen diese Maschinen wertvollen Platz und passen flexibel in jede Umgebung.
- **Hygiene & Komfort:** Einfache Reinigung und intuitive Bedienung sorgen für einen reibungslosen Alltag.

Classic vs. Steel Modelle: Das ist der Unterschied

Während die **Classic Modelle** mit ihrem POM-Rührwerk ideal für die Produktion von **Frozen Yogurt** sind, bieten die **"Steel"-Varianten** einen entscheidenden funktionalen Unterschied:

- Die **Steel-Modelle** sind mit einem **Edelstahl-Rührwerk** ausgestattet. Dieses Rührwerk ist **optimal für die Herstellung von klassischem Softeis**, da es eine besondere Textur ermöglicht.
- Für die Produktion von **Frozen Yogurt** ist das Edelstahl-Rührwerk der Steel-Modelle jedoch **weniger optimal geeignet**, da es hier eventuell nicht die gewünschte Konsistenz oder Struktur erzielt.

Dies ist ein wichtiger Punkt für deine Kaufentscheidung, je nachdem, ob dein Fokus auf klassischem Softeis oder auf Frozen Yogurt liegt.

Dein Partner für Carpigiani Classic P Serie: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zu den **Carpigiani Classic P Tisch-Softeismaschinen** und finden das optimale Modell für dein Geschäft. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Sorten	Stundenleistung kg/Std.	Wanneninhalt (l)	Zylinderinhalt (l)
191 Classic P	230 V / 2,4 kW / 16 A träge	50,5	75,5	83	1	18	12	1,75
243 Classic P	400 V / 2,7 kW / 10 A träge	54,7	73,2	80,3	2+1	25	12+12	1,35+1,35
193 Classic P	400 V / 4,7 kW / 16 A träge	55	87,5	89	2+1	36	12+12	1,75+1,75

Carpigiani Steel Serie: Premium Tisch-Softeismaschinen kaufen



Du suchst eine **Tisch-Softeismaschine**, die nicht nur durch Leistung, sondern auch durch ihr edles Design und herausragende Qualität überzeugt? Die **Carpigiani Steel Serie** – mit Modellen wie **191 Steel**, **193 Steel** und **241 SP Steel**– ist die erste Wahl für alle, die Wert auf kompromisslose Softeis-Perfektion legen. Diese Maschinen von Carpigiani, erhältlich bei **Krä Eistechnik**, sind speziell für die Herstellung von **klassischem Softeis** konzipiert und bieten dir ein unvergleichliches Produkterlebnis.

Darum ist die Steel Serie deine Premium-Wahl:

- **Edles Edelstahl-Design:** Die "Steel"-Modelle zeichnen sich durch ihre hochwertige Frontverkleidung aus Edelstahl aus. Das verleiht den Maschinen nicht nur eine robuste Langlebigkeit, sondern auch eine ansprechende, professionelle Ästhetik, die in jedem Ambiente glänzt.
- **Edelstahl-Rührwerk (Pumpenmodelle):** Ein zentrales Merkmal der Steel-Serie (insbesondere bei den Pumpenmodellen) ist das **Rührwerk mit Edelstahlkomponenten**. Dieses ist **optimal für die Herstellung von klassischem Softeis**, da es eine besonders cremige, dichte und trockene Konsistenz ermöglicht, die von Kennern geschätzt wird.
- **Hard-O-Tronic® Qualität:** Das bewährte elektronische Steuerungssystem garantiert stets die ideale Konsistenz deines Softeises, unabhängig vom verwendeten Mix.
- **Selbstpasteurisierung (SP):** Viele Modelle der Steel Serie (z.B. 241 Steel, 191 Steel und 193

Steel optional) verfügen über ein **automatisches Selbstpasteurisierungssystem**. Dies verlängert die Reinigungsintervalle auf bis zu 42 Tage, spart wertvolle Arbeitszeit und sichert höchste Hygienestandards.

- **Leistungsstarke Modelle für jeden Bedarf:**

- **191 Steel:** Die kompakte Lösung für eine Sorte Softeis mit mittlerer Stundenleistung.
- **193 Steel:** Bietet zwei getrennte Sorten plus eine beliebte Mix-Option – ideal für vielfältige Angebote.
- **241 Steel:** Eine leistungsstarke Einzel-Sorten-Maschine für hohe Produktionsmengen.

- **Pumpen- oder Schwerkraftzuführung:** Je nach Modell und Konfiguration wählst du zwischen der Pumpenzuführung für einen höheren Lufteinschlag (Overrun) und ein luftigeres Softeis oder der Schwerkraftzuführung für ein dichteres, kompakteres Produkt.

Steel Serie vs. Classic Serie: Der entscheidende Unterschied

Während die **Carpigiani Classic P Serie** für ihre Vielseitigkeit bei der Produktion von **sowohl Softeis als auch Frozen Yogurt** bekannt ist (dank eines vielseitigen Rührwerks), liegt die Stärke der **Steel Serie** klar im **klassischen Softeis**:

- **Steel Serie:** Verfügt über ein **Edelstahl-Rührwerk** (insbesondere bei Pumpenmodellen), das speziell für die Textur und Konsistenz von **traditionellem Softeis** optimiert ist. Für Frozen Yogurt ist dieses Rührwerk **weniger optimal geeignet**, da es hier eventuell nicht die gewünschte Struktur

erzielt.

- **Classic Serie:** Bietet ein Rührwerk, das flexibler auf die Anforderungen von Frozen Yogurt reagiert und somit eine breitere Produktpalette abdeckt.

Wenn dein Fokus auf **authentischem, hochwertigem Softeis** liegt und du eine Maschine suchst, die sowohl optisch als auch technisch überzeugt, ist die Carpigiani Steel Serie die perfekte Wahl.

Dein Partner für Carpigiani Steel Serie: Krä Eistechnik

Wir beraten dich umfassend zu den **Carpigiani Steel Tisch-Softeismaschinen** und finden das optimale Modell für dein Geschäft. Als deine Experten für professionelle Eistechnik bieten wir dir Installation und zuverlässigen **Carpigiani Service**, damit dein Softeis-Angebot immer auf höchstem Niveau ist.

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	Sorten	Stundenleistung kg/Std.	Wanneninhalt (l)	Zylinderinhalt (l)
191 Steel P	230 V / 2,4 kW / 16 A träge	50,5	75,5	83	1	19	12	1,75
241 Steel P	400 V / 2,9 kW / 10 A träge	50,5	75,5	83	1	26	12	1,75
193 Steel P	400 V / 4,7 kW / 16 A träge	55	87,5	89	2+1	36	12+12	1,75+1,75



Alois Krä GmbH
Rückertstraße 39 a
94315 Straubing | Germany
Tel.: +49 (0) 94 21 99610
Mail: info@krae-eistechnik.de

www.krae-eistechnik.de



WhatsApp Service
0160 93379015