

 *eismaschine.de*

# EISTECHNIK KATALOG



Liebe Leser, Liebe Kunden, mit diesem Katalog wollen wir Ihnen in aller Kürze unser Eistechniksortiment aufzeigen. Der Katalog hat nicht den Anspruch der Vollständigkeit, aber soll Ihnen einen Überblick vermitteln.

## IMPRESSUM

Dieser Katalog enthält keine Preise, da einige Preise Tagespreise sind. Deshalb sind Preisanpassungen auch stets vorbehalten. Bitte erfragen Sie die aktuellen Preise stets bei Ihrem Ansprechpartner, über unsere lokalen Rufnummern der Niederlassungen oder unseren Emailadressen.

Es gelten unsere AGB in der stets aktuellen Fassung zum Zeitpunkt des Auftrages bzw. Verkaufs. Unsere AGB finden Sie auch unter [www.eismaschine.de](http://www.eismaschine.de).

Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.

eismaschine.de GmbH  
Zinner Weg 3  
04860 Torgau

☎ + 49 (0) 3421 18 19 011

📠 + 49 (0) 3421 71 30 53

✉ [info@eismaschine.de](mailto:info@eismaschine.de)

🌐 [www.eismaschine.de](http://www.eismaschine.de)

Stand: Version 1.0 / 31.03.2020

# Ihre Vorteile

- Eistechnik für Konzepte, die über die Eis-Saison hinausgehen
- Wir sind ein starker Partner mit umfangreichem Sortiment, inkl. aller notwendigen Rohstoffen
- Service und Beratung für Ihren wirtschaftlichen Erfolg sind für uns selbstverständlich
- Deutschlandweite Lieferungen
- Schulungen oder Verkostungen in unseren eigenen Trainingsräumen oder deutschlandweit bei Partnerunternehmen
- Über 10 Jahre Erfahrung im Eisgeschäft
- Erfahrung in der Gastronomie, im Bäckerhandwerk und Supermärkten
- Familienunternehmen mit Tradition zum Handwerk

eismaschine.de GmbH  
(bei Düsseldorf)  
Heckschenstr. 55  
47809 Krefeld  
Tel.: +49 2151 3516882

eismaschine.de GmbH  
(bei Leipzig)  
Zinnaer Weg 3  
04860 Torgau  
Tel.: +49 3421 1819011

eismaschine.de GmbH  
(bei Nordhausen)  
Hospitalstr. 138  
99706 Sondershausen  
Tel.: +49 3632 7198786



eismaschine.de GmbH  
(bei München)  
Ampertal 30-29  
85777 Fahrenzhausen  
Tel.: +49 89 20337242



# Inhaltsverzeichnis

Streicheismaschinen .....	5
Kombimaschinen .....	13
Pasteurierer .....	17
Reifewannen .....	19
Sahnemaschinen .....	20
Softeis & Frozen Yogurt Maschinen .....	21
Slusheismaschinen .....	31
Kleingeräte & Zubehöre .....	34
Schockfroster .....	41
Portionierer & Duschen .....	42
Vitrinen .....	47
Referenzen.....	49

# Eisbereiter für Frischeis



GX4



GX2



Die Serie GX von Frigomat besteht durch ihre Funktionalität ebenso wie durch ihre Einfachheit im Gebrauch, der Wartung und Reinigung. Das praktische Ein- und Aushakssystem der Spatel sorgt für maximale Hygiene, da das Produkt gegen alle Formen von Kontamination geschützt wird. Die Bestandteile des Spatels, die mit dem Speiseeis in Kontakt kommen, bleiben immer im Bereich des Gefrierzylinders bei

negativer Temperatur und werden so durch den durchsichtigen Deckel von jeglichen Verunreinigungen geschützt. Der Griff bleibt hingegen außerhalb des Lebensmittelbereiches, in einem vorgesehenen Platz, für ein ordentliches und hygienisches Aussehen der gesamten Theke.

## Mit einer einzigen Maschine

- eine eigene Eisdiele einrichten.
- ein Unternehmen gründen.



GX6

## Energiesparen wird immer wichtiger

Die neue Verwaltung der Produktionszyklen erlaubt eine beachtliche Energie- und Wasserverbrauchsersparnis.



GX8

	GX8	GX6	GX4	GX2
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine
<b>Anzahl der Sorten</b>	8	6	4	2
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	60	45	50	25
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja	Ja	Nein	Ja
<b>Nettogewicht</b>	545	415	358	183
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	146 x 91 x 78 + 12	115 x 91 x 60 + 90	132 x 91 x 60 + 12	68 x 91 x 60 + 12
<b>Kühlung</b>	Wasser	Wasser	Luft, Wasser	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 16A	400V / 16A	400V / 16A	400V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	7,2	5,4	4,8	2,6
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	2,5 x 8	2,5 x 6	2,5 x 4	2,5 x 2
<b>Rührwerk im Becken</b>	Ja	Ja	Ja	Ja

# Vertikale Eisbereiter

## Tischgeräte



G5

Die Speiseeismaschinen der Serie „G“ von Frigomat sind hochwertige Thekenmaschinen. Mit geringem Produktionsvolumen und reduzierter Investition können Sie mit diesen Eismaschinen qualitativ hochwertiges Speiseeis herstellen. Zusammen mit der Thekenvitrine „Petit Gel“ erlauben diese, auch bei Platzmangel, die Realisierung einer echten kleinen Eisdiele in Ihrem Lokal.

Sie haben die Möglichkeit während der Herstellung und des Kühlungsprozesses feste Zutaten wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Rosinen oder Schokolade beizufügen. So können Sie Ihre Kunden mit den verschiedensten Eiskreationen überraschen. Die Handhabung und Reinigung ist bei diesen Maschinen sehr vereinfacht, dank des Edelstahlrührwerks mit leicht abnehmbaren Schabern und des Beckenauslaufhahns.



G10

	G5	G10
<b>Maschinentyp</b>	Tischmaschine	Tischmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	5	10
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja	Ja
<b>Nettogewicht</b>	47	56
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	43 x 29 x 47	48 x 31 x 49
<b>Kühlung</b>	Luft	Luft
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	0,7	1

## Standgeräte



G20

Qualitätseis herstellen mit extremer Einfachheit und hoher Zuverlässigkeit. Das versprechen die Maschinen G20, G30 und G60 der Firma Frigomat. Sie werden von diesen Maschinen begeistert sein, egal, ob Sie Neuling in der Streicheis-Welt sind oder Sie, als Profi-Eismeister die einfache Herstellung von Qualitätseis zu schätzen wissen. Die Vorteile dieser Maschinen als Standgeräte mit geringer Abmessung und einer einfachen praktischen Reinigung sind unschlagbar.

Die elektronische Steuerung erlaubt Ihnen die Zeiteinstellung des Kühlzyklus. Das Kühlsystem des Zylinders sorgt sowohl auf den Wänden als auch auf dem Boden für eine optimale Eiskonsistenz. Das komplett auseinandernehmbare Edelstahlrührwerk ermöglicht Ihnen eine einfache Reinigung. Die rasche Produktausgabe wird durch das große Ausgabeöffnung ermöglicht.



G30



G50

	G20	G30	G60
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	20	30	60
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Nettogewicht</b>	130	144	208
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	40,5 x 108 x 53 + 26	40,5 x 108 x 53 + 26	53 x 118 x 53 + 26
<b>Kühlung</b>	Luft	Luf	Luf
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 16A	400V / 16A	400V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	2,6	3,5	4,5



# Horizontale Eisbereiter

## Klassiker



Mit über 45 Jahren Erfahrung hat Frigomat die Speiseeisbereiter der Serie „Titan“ entwickelt. Für Profis, denen die traditionelle Produktion von Streicheis wichtig ist, wird

diese Maschine ein zuverlässiges Arbeitsmittel sein. Sie können Ihre Kunden mit exzellentem Speiseeis und fantastischen Eiskreationen begeistern.



Die elektronische Kontrolle der Arbeitsfunktionen erlaubt mit jeglicher Mischung, je nach eingegebener Produktmenge, eine einfache und optimale KonsistenzEinstellung. Dazu stehen Ihnen vier verschiedene Programme zur Verfügung, die der automatische Gefrierzyklus unterstützt. Der Kühlzylinder mit Direktexpansion sorgt für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.

	Titan 3S	Titan 2	Titan 1
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	35	60	90
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Nettogewicht</b>	255	288	374
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	52 x 142 x 68 + 26	52 x 142 x 68 + 26	52 x 142 x 90 + 26
<b>Kühlung</b>	Luft, Wasser	Luft, Wasser	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 16A	400V / 16A	400V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	3,8	3,8	3,8



Frigomat T4S

Die Speiseeisbereiter T4S, T5S sind professionelle Arbeitsmittel zur Herstellung von exzellentem Speiseeis. Als Standgerät ist die T4S Eismaschine besonders komfortabel. Die Eistechnik von Frigomat wird Sie begeistern und gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kunden von einer italienischen Eisqualität zu überzeugen.

Diese Maschine verfügt über ein Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener die Auswahl von vier verschiedenen Programmen für die Herstellung von Speiseeis mit der Möglichkeit den Konsistenzwert, die Zeit und Art der Rührung auszuwählen. Die Konsistenz wird am Zyklusende beibehalten.



Frigomat T5S



	T5S	T4S
<b>Maschinentyp</b>	Tischmaschine	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	15	15
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja	Ja
<b>Nettogewicht</b>	128	173
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	44 x 69 x 63 + 18	44 x 126 x 63 + 18
<b>Kühlung</b>	Luft	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	1,8	2,8

# Horizontaler Eisbereiter mit Ausgabehahn



Gefrierzylinder und Schläger aus Edelstahl.

Schläger mit beweglichen und abnehmbaren Abstreifern, vollständig zerlegbar, um eine sehr einfache Desinfektion zu gewährleisten.

Das Design und die Geschwindigkeit des Schlägers ermöglichen es, sehr hohe Auflaufwerte zu erreichen.

Zylinderblock-Stahltür mit großem Trichter zum einfachen direkten Eingießen der flüssigen Mischung und sogar fester Teile / Zutaten in das Fass.

Ein breiter Absaughahn ermöglicht das problemlose Auswerfen von Schokoladenstücken, Nüssen, Süßigkeiten, Früchten usw.

Mit dem Wasserhahn können sowohl die Behälter für Vitrinen / Wannen als auch für das Verpacken direkt befüllt werden.

Doppelsicherheitsystem an Trichtergitter und Tür.

Breites und verstellbares Regal mit rutschfester Auflage für verschiedene Behältergrößen.

	FR260
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	60
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja
<b>Nettogewicht</b>	233
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	51 x 138 x 104
<b>Kühlung</b>	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	5,5
<b>Wi-Manager kompatibel</b>	Nein

## Hohe thermodynamische Effizienz.

- Ausgezeichnete Leistung.
- Reduzierte Abkühlzeiten
- Geringerer Energieverbrauch

# Innovation bei Horizontalen Eisbereiten



## Funktionen und Vorteile

Einfache Installation und automatische Erkennung der Rührwerkrotation (Alarm).

Neue Kontrolle der Eiskonsistenz, genauer und effektiver.

Kompensator und Stabilisator für die Stromversorgung für eine homogenere Leistung.

Niedriger Energieverbrauch.



# Kombinierte Eisbereiter

## TWIN



Frigomat hat hier eine Maschine entwickelt, die sich in der Produktion von Speiseeis, Sorbet, Cremes, Mousse, Pudding und vielem mehr, als sehr vielfältig beweist. Mit dieser Maschine können Sie Ihren Kunden alle Wünsche erfüllen.

Die TWIN verfügt über zwei automatische Gefrierzyklen, welche wahlweise nach Produkt und Arbeitszeiten programmierbar sind. Der Kochzyklus funktioniert auf dem Glykol-Wasserbadprinzip für eine sanfte Herstellung der gewünschten Produkte und einer Temperatúrauswahl bis zu 105°C. Die Umdrehung des Hahns erlaubt ein direktes Abgießen nach dem Kochzyklus. Dies ermöglicht einen getrennten Einsatz von Kocher und Kühler. Der Kühlzylinder mit Direktexpansion sorgt für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.



	Twin 35	Twin 45	Twin 60
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	35	45	60
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Nettogewicht</b>	323	362	375
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	55 x 138 x 70 + 26	60 x 138 x 77 + 33	60 x 138 x 77 + 33
<b>Kühlung</b>	Wasser	Wasser	Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 16A	400V / 16A	400V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	9	11	12

# TWIN LCD



Die TWIN LCD ist die Weiterentwicklung der erfolgreichen TWIN Kombi-Maschinen. Mit Einführung des LCD-Bedienfeldes hat der Bediener eine noch größere Auswahl von Arbeitsmöglichkeiten. Frigomat hat hier eine Maschine entwickelt, die sich in der Produktion von Speiseeis, Sorbet, Cremes, Mousse, Pudding und vielem mehr, als sehr vielfäl-

tig beweist. Mit dieser Maschine können Sie Ihren Kunden alle Wünsche erfüllen.



Die TWIN LCD verfügt über zwei automatische Gefrierzyklen, welche die optimale Konsistenz, wahlweise nach Produkt einstellbar, oder auch eine Programmierung der Arbeitszeiten erlaubt. Der Kochzyklus funktioniert auf dem Glykol-Wasserbadprinzip für eine sanfte Herstellung der gewünschten Produkte und einer Temperatúrauswahl bis zu 105°C. Die Umdrehung des Hahns erlaubt ein direktes Abgießen nach dem Kochzyklus, Dies ermöglicht einen getrennten Einsatz von Kocher und Kühler. Der Kühlzylinder mit Direktexpansion sorgt für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.

	Twin 35	Twin 45	Twin 60
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	35	45	60
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Nettogewicht</b>	335	379	392
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	55 x 138 x 70 + 26	60 x 138 x 77 + 33	60 x 138 x 77 + 33
<b>Kühlung</b>	Wasser	Wasser	Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 16A	400V / 16A	400V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	9	11	12



Die TWIN CHEF LCD arbeitet mit einem Erhitzungs- und Kühlsystem. Die vielseitigen voreingestellten Arbeitsprogramme ermöglichen unter anderem auch vier Temperierungen für Schokolade in der Nutzung als Kocher. Auch als Speiseeisbereiter verfügt diese Kombi-Maschine über sechs Kühlungsprogramme mit Schnellauswahl und ermöglicht Ihnen somit die Herstellung verschiedenster exzellenter Produkte, die Ihre Kunden begeistern werden. Der automatische Gefrierzyklus erkennt die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung. Konsistenzstufen und Arbeitszeiten lassen sich im halbautomatischen Gefrierzyklus einstellen. Im Geschmacksmenü haben Sie die Möglichkeit mit 24 vorgespeicherten Gefrierprogrammen jedem Geschmack eine eigene Rührmethode und Konsistenz zuzuordnen.

Exzellente Produkte wie Speiseeis, Sorbet, Konfitüre, Fruchtgelee usw. lassen sich rasch und in geringen Mengen herstellen um ein immer frisches Produkt zu erzielen. Sie können Ihre eigenen Spezialitäten nach den Wünschen Ihrer Kunden herstellen und Ihre Rezepte speichern.



	Twin 35 Chef LCD	Twin 45 Chef LCD	Twin 60 Chef LCD
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	35	45	60
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Nettogewicht</b>	340	393	408
<b>Abmessungen in cm (BxHxT)</b>	55 x 138 x 70 + 26	60 x 138 x 77 + 33	60 x 138 x 77 + 33
<b>Kühlung</b>	Wasser	Wasser	Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 16A	400V / 16A	400V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	9	11	12



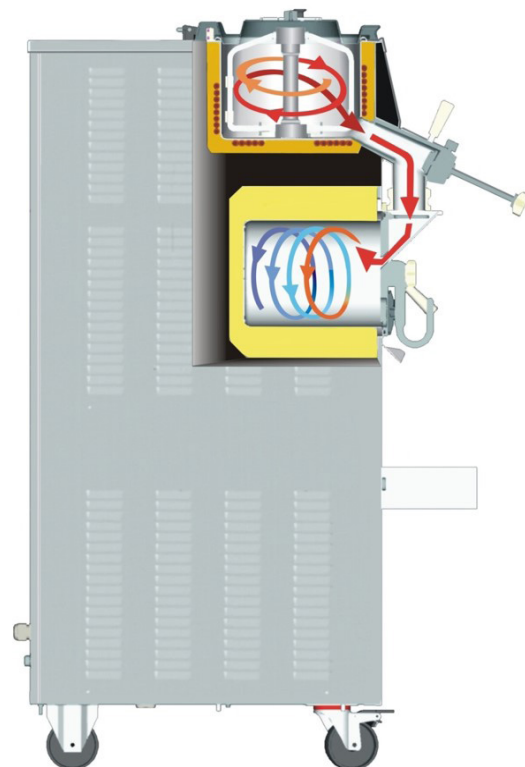
## Der externe Wasserhahn

- Großer Durchmesser für sehr dichte Produkte.
- Wählbare Position, um das Produkt ohne Störung des Zylinders zu entladen.
- Komplette Demontage ohne Werkzeug.
- Zertifiziert von ETL sanitation.



## Die Temperatursonde in der Tür

- Frigomat «Wer zuerst kommt!»
- Die Position ermöglicht die genaue Messung der Temperatur.
- Ideal für Eis und Cremes





# Pasteurierer

## PEB



FEB 130



PEB 60



PEB 30

Nutzen Sie den Pasteurierer als unverzichtbares Hilfsmittel zur Haltbarmachung Ihrer Produkte. Diese Maschine wird für Sie ein unverzichtbares Hilfsmittel werden, um die Milchhygiene-Richtlinien einzuhalten.

Der Pasteurierer PEP hat einen hochgestellten Ausgabelahn der den Gebrauch von großen Behältern erlaubt und gleichzeitig die Reinigung zwischen einzelnen Entnahmen durch den unabhängigen Waschzyklus ermöglicht. Das Edelstahlrührwerk mit Einsteckanschluss ist komplett demontierbar. Im Falle von Stromausfall beginnt automatisch ein Neustart des Zyklus.

## Vielseitig einsetzbar

Nicht nur Milch, auch Frucht- und Gemüsesäfte sowie Flüssigei lassen sich mit dem Pasteurierer haltbar machen. Dabei werden die flüssigen oder pastösen Lebensmittel kurzzeitig auf Temperaturen bis 100 °C erhitzt, um Mikroorganismen abzutöten. Milch kann - so behandelt und kühl gelagert - etwa 6 bis 10 Tage genießbar bleiben.

	PEB 30	PEB 60	PEB 130
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	30	60	130
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	30	60	130
<b>Nettogewicht</b>	139	185	247
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	40 x 108 x 67 + 8	40 x 108 x 90 + 18	53 x 108 x 90 + 18
<b>Kühlung</b>	Luft, Wasser	Wasser	Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	3,5	7,2	11,5

# PEB LCD



FEB 60\*2 LCD



PEB 130 LCD



PEB 60 LCD

Der Pasteurierer PEB LCD hat einen hochgestellten Ausgabehahn, der den Gebrauch von großen Behältern erlaubt und gleichzeitig die Reinigung zwischen einzelnen Entnahmen durch den unabhängigen Waschzyklus ermöglicht. Das Edelstahlrührwerk mit Einsteckanschluss ist komplett demontierbar. Im Falle von Stromausfall beginnt automatisch ein Neustart des Zyklus. Das Display erleichtert die Eingabe und Kontrolle der verschiedenen Programme

## Energiesparen

Die Elektronik beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit durch ein patentiertes System, welches eine Temperaturgenauigkeit in den Arbeitsvorgängen sowie eine Energieeinsparung erlaubt.

**Hinweis** Nach der europäischen Milchhygiene-Richtlinie ist die Pasteurisierung von Milchprodukten verpflichtend.

	PEB 60 LCD	PEB 2x60 LCD	PEB 130 LCD
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	60	60	130
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	60	60	130
<b>Nettogewicht</b>	200	330	255
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	40 x 108 x 90 + 18	80 x 108 x 90 + 18	53 x 108 x 90 + 18
<b>Kühlung</b>	Wasser	Wasser	Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	7,2	11,6	11,5

# Reifewanne TME 60



Diese Maschine wurde für Profis entwickelt, als Antwort auf das Bedürfnis nach Hygiene und Qualität in der Mischungsverarbeitung. Mit dem elektronischen Tastenfeld haben Sie die Möglichkeit der einfachen Betätigung aller Funktionen.

Die TME 60 verfügt über einen automatischen Kühl- und Konservierungszyklus bei 4°C. Das automatische Rührwerk mit zyklischer Funktion ist in der Wannennitte platziert. Der Ausgabehahn, mit unabhängigem Waschzyklus, erlaubt die gründliche Reinigung des Hahns nach jeder Produktentnahme. Für eine perfekte Hygiene sorgt das Edelstahlrührwerk mit komplett demontierbarem Einsteckanschluss.



	TME 60
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	60
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Ja
<b>Nettogewicht</b>	105
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	40 x 108 x 18 + 90
<b>Kühlung</b>	Luft
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	1
<b>Rührwerk im Becken</b>	Ja

# Sahnemaschine KREAM



Das ausziehbare Becken und die komplett ohne Werkzeuge demontierbare Edelstahlpumpe, garantieren ein hohes hygienisches Niveau und eine praktische Beschaffenheit. Eine weitere positive Eigenschaft ist die automatische Konservierung des Produkts im Becken mit Temperaturswahlmöglichkeiten.



Zuverlässigkeit und hohe Leistungsfähigkeit verspricht die Sahnemaschine KREAM von der Firma Frigomat. Wenn Sie für Ihr Geschäft Mousse und aufgeschlagene Sahne in höchster Qualität benötigen, haben wir hier die perfekte Maschine für Sie.

	KREAM 2,5	KREAM 9,6
<b>Maschinentyp</b>	Tischmaschine	Tischmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	50	100
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	2,5	9,6
<b>Nettogewicht</b>	25	25
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	23 x 43 x 40 + 16	29,5 x 52 x 43 + 16
<b>Kühlung</b>	Luft	Luft
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	0,5	0,5

# Softeis & Frozen Yogurt Maschinen

## KISS 1 Yogurt



Die KISS 1 Yogurt ist ein professionelles Arbeitsmittel für den kontinuierlichen Verkauf auch zu Spitzenzeiten. Es handelt sich um ein Tischgerät mit Wasser- oder Luftkühlung, welches wegen seiner geringen

Abmessungen optimal platzsparend hinter oder auch auf der Theke Platz findet. Diese Maschine ermöglicht es Ihnen, den Anforderungen des Frozen Yogurt Trend's gerecht zu werden.

Diese Maschine kann optional mit einem Rührwerk im Becken und einer Schwellpumpenspeisung ausgerüstet werden. Durch das Rührwerk im Becken bleibt der Frozen Yogurt Mix stets gleichmäßig in seiner Konsistenz. Durch die Schwellpumpenspeisung wird der Frozen Yogurt sehr cremig. Abhängig vom Frozen Yogurt Rohstoff können Sie Ihren Kunden ein exzellentes Frozen Yogurt Dessert mit dieser Frozen Yogurt Maschine herstellen und anbieten.

## Energiesparen wird immer wichtiger

Mit der Konservierungstemperatursauswahl regeln Sie die automatische und energiesparende Konservierung des Produktes im Becken.

	Kiss 1 Yogurt
<b>Maschinentyp</b>	Tischmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	18
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	8
<b>Nettogewicht</b>	115
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	40 x 76 x 57 + 15
<b>Kühlung</b>	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 50Hz / 1
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	2,4
<b>Portionen je Stunde</b>	240
<b>Anzahl der Sorten</b>	1

# Kiss 1



Die Softeismaschine KISS 1 ist ein professionelles Arbeitsmittel für den kontinuierlichen Verkauf auch zu Spitzenzeiten. Es handelt sich um ein Tischgerät mit Wasser- oder Luftkühlung, welches wegen seiner geringen Abmessungen optimal platzsparend hinter oder auch auf der Theke Platz findet.

Diese Maschine kann optional mit einem Rührwerk im Becken und einer Schwellpumpenspeisung ausgerüstet werden. Durch das Rührwerk im Becken bleibt das Softeis stets gleichmäßig in seiner Konsistenz. Durch die Schwellpumpenspeisung wird das Softeis sehr cremig. Abhängig vom Softeis Rohstoff können Sie Ihren Kunden ein exzellentes Softeis herstellen und anbieten. Die KISS 1 verfügt über einen automatischen Gefrierzylinder. Durch Einstellung kann die Konsistenz von Softeis und Frozen Yogurt angepasst werden.

	KISS 1 G	KISS 1 P
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Nein	Nein
<b>Plastikrührwerk</b>	Ja	Ja
<b>Schwellpumpe</b>	Nein	Ja
<b>Rührwerk im Becken</b>	Nein	Nein
<b>Kombikühlung</b>	Nein	Nein
<b>Wi-Manager kompatibel</b>	Ja	Ja

	KISS 1 G	KISS 1 P
<b>Maschinentyp</b>	Tischmaschine	Tischmaschine
<b>Anzahl der Sorten</b>	1	1
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	18	18
<b>Portionen je Stunde</b>	240	240
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	12	8
<b>Nettogewicht</b>	104	109
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	40 x 76 x 57 + 15	40 x 76 x 15 + 57
<b>Kühlung</b>	Luft, Wasser	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	2,2	2,2

# Softeismaschine KLAB



Die Softeismaschinen der Serie „KLAB« sind entwickelt worden um ein Qualitäts-Soft-eis mit extremer Einfachheit herzustellen. Sie benötigen ein SOFORT einsatzbereites Arbeitsmittel, welches mit Professionalität und Robustheit Ihre Ansprüche erfüllt? Das ist IHRE Eismaschine von Frigomat. Diese Maschine ermöglicht Ihnen 2 Geschmacks-

richtungen und 1 Mix-Geschmack anzubieten.

Die KLAB verfügt über einen automatischen Gefrierzylinder. Durch Einstellung kann die Konsistenz von Softeis angepasst werden. Das Display verfügt über eine Beckentemperatur-Anzeige und hat eine Füllstandskontrolllampe für die Reservemenge im Becken. Die sehr große Produktion von bis zu 40 Kg/Std. wird unterstützt durch die Wasser- oder Luftkühlung und die Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr. Die leichte Bedienung, leichte Reinigung und die leichte Wartung sind besonders gut geeignet, um in die Softeis-Welt einzusteigen.

	KLAB G	KLAB P
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Nein	Nein
<b>Plastikrührwerk</b>	Ja	Ja
<b>Schwellpumpe</b>	Nein	Ja
<b>Rührwerk im Becken</b>	Nein	Nein
<b>Kombikühlung</b>	Nein	Nein
<b>Wi-Manager kompatibel</b>	Ja	Ja

	KLAB G	KLAB P
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine
<b>Anzahl der Sorten</b>	2	2
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	40	40
<b>Portionen je Stunde</b>	533	533
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	16	12
<b>Nettogewicht</b>	201	218
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	53 x 144 x 67 + 10	53 x 144 x 67 + 10
<b>Kühlung</b>	Luft, Wasser	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	2,9	2,9

## KISS 3 Power



Die Kiss 3 Power ist ein professionelles Arbeitsmittel für den kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten. Es handelt sich um ein Tischgerät mit Wasser- oder Luftkühlung, welches wegen seiner geringen Abmessungen optimal platzsparend hinter oder auch auf der Theke Platz findet. Diese Maschine verfügt über einen automatischen Gefrierzylinder. Durch Einstellung kann die Konsistenz von Frozen Yogurt angepasst werden.

Die beiden getrennten Steuermöglichkeiten je Sorte lassen den Bediener mit unterschiedlichen Rezepturen arbeiten. Viele Maschinen, die nur eine Steuerung für beide Seiten haben, haben ein Problem bei unterschiedlichen Mixturen, die unterschiedliche Gefrierpunkte mit sich bringen. Dadurch kann eine Sorte zu weich und die andere schon wieder zu fest sein. Alles dies gibt es mit der Kiss 3 Power Frozen Yogurt Maschine nicht! Die hohe Leistung ist im Segment der Tischmaschinen sehr komfortabel. Die Eismaschine ist mit Schwerkraft- oder Pumpenspeisung und optional mit Rührwerken in den Vorratsbecken erhältlich.

Sollte die Reservemenge des Produkts im Becken erreicht werden, erhalten Sie eine doppelte Warnmeldung. Bei Erreichen der Mindestmenge, wird der Ausschank des Produkts automatisch blockiert. Dies schützt Ihre Maschine vor schwerwiegenden Defekten.

- **Maschinentyp:** Tischmaschine
- **Kühlung:** Luft, Wasser
- **Kombikühlung:** Nein
- **Wi-Manager kompatibel:** Ja
- **Anzahl der Sorten:** 2
- **Stundenleistung (Kg):** 40
- **Elektrischer Leistungsbedarf:** 4,1
- **Elektrischer Anschluss:** 230V / 16A

	KISS 3 Power G	KISS 3 Power P	KISS 3 Power G EMU	KISS 3 Power P EMU
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Nein	Nein	Ja	Ja
<b>Plastikrührwerk</b>	Ja	Ja	Nein	Nein
<b>Portionen je Stunde</b>	533	533	533	533
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	12	8	12	8
<b>Nettogewicht</b>	175	185	175	185
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	50x84x67 + 10	50x84x67 + 10	50x84x67 + 10	50x84x67 + 10
<b>Rührwerk im Becken</b>	Nein	Nein	Ja	Ja
<b>Schwellpumpe</b>	Nein	Ja	Nein	Ja



## KISS 3 Power Vertikal



Die KISS 3 Power Vertikal ist ein Standgerät mit Wasser- oder Luftkühlung welches besonders komfortabel ist, wenn Ihnen keine Arbeitsfläche zum Aufstellen zur Verfügung steht. Es handelt sich um ein professionelles Arbeitsmittel für den kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten. Die KISS 3 Power Vertikal verfügt über einen automatischen Gefrierzylinder. Durch Einstellung kann die Konsistenz von Frozen Yogurt angepasst werden.

Die beiden getrennten Steuermöglichkeiten je Sorte lassen den Bediener mit unterschiedlichen Rezepturen arbeiten. Viele Maschinen, die nur eine Steuerung für beide Seiten haben, haben ein Problem bei unterschiedlichen Mixturen, die unterschiedliche Gefrierpunkte mit sich bringen. Dadurch kann eine Sorte zu weich und die andere schon wieder zu fest sein. Alles dies gibt es mit der Kiss 3 Power Vertikal Frozen Yogurt Maschine nicht! Die hohe Leistung ist im Segment der Standmaschinen sehr komfortabel. Die Eismaschine ist mit Schwerkraft- oder Pumpenspeisung und optional mit Rührwerken in den Vorratsbecken erhältlich. Sollte die Reservemenge des Produkts im Becken erreicht werden, erhalten Sie eine doppelte Warmmeldung. Bei Erreichen der Mindestmenge, wird der Ausschank des Produkts automatisch blockiert. Dies schützt Ihre Maschine vor schwerwiegenden Defekten.

**Maschinentyp:** Standmaschine

**Kühlung:** Luft, Wasser

**Kombikühlung:** Nein

**Wi-Manager kompatibel:** Ja

**Anzahl der Sorten:** 2

**Stundenleistung (Kg):** 40

	KISS 3 Power Vertical G	KISS 3 Power Vertical P	KISS 3 Power Vertical G EMU	KISS 3 Power Vertical P EMU
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Nein	Nein	Ja	Ja
<b>Portionen je Stunde</b>	533	533	533	533
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	16	12	16	12
<b>Plastikrührwerk</b>	Ja	Ja	Nein	Nein
<b>Nettogewicht</b>	211	220	211	220
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	53 x 144 x 67 + 10	53 x 144 x 67 + 10	53 x 144 x 67 + 10	53 x 144 x 67 + 10
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A	230V / 16A	230V / 16A	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	4,1	4,1	4,1	4,1
<b>Schwellpumpe</b>	Nein	Ja	Nein	Ja
<b>Rührwerk im Becken</b>	Nein	Nein	Ja	Ja

## KISS 5 Power Vertical



Die Frozen Yogurt Maschine der Serie „KISS 5“ ist die Weiterentwicklung des erfolgreichen Modell EV335, dank dessen Frigomat das gute italienische Softeis in der ganzen Welt bekanntgemacht hat. Als erstes Unternehmen unter den Premiumherstellern, lässt Frigomat das 5-Hebel-Modell in einer modernen Art und Weise und mit Technologie-Upgrades wieder auferleben, um Ihre aktuellen Bedürfnisse zu erfüllen. Das ermöglicht Ihnen, 3 Geschmacksrichtungen und zusätzlich 2 Mix-Geschmacksrichtungen anzubieten.

Die KISS 5 Power Vertikal verfügt über einen automatischen Gefrierzylinder. Durch Einstellung kann die Konsistenz von Frozen Yogurt angepasst werden. Die hohe Leistung ist im Segment der Standmaschinen sehr komfortabel. Die Eismaschine ist mit Schwerkraft- oder Pumpenspeisung und optional mit Rührwerken in den Vorratsbecken erhältlich. Sollte die Reservemenge des Produkts im Becken erreicht werden, erhalten Sie eine doppelte Warnmeldung. Bei Erreichen der Mindestmenge, wird der Ausschank des Produkts automatisch blockiert. Dies schützt Ihre Maschine vor schwerwiegenden Defekten.

**Maschinentyp:** Standmaschine

**Kühlung:** Luft, Wasser

**Kombikühlung:** Nein

**Wi-Manager kompatibel:** Ja

**Anzahl der Sorten:** 3

**Stundenleistung (Kg):** 72

**Edelstahlrührwerk:** Nein



	KISS 5 Power Vertical G	KISS 5 Power Vertical P
<b>Portionen je Stunde</b>	960	960
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	16	12
<b>Plastikrührwerk</b>	Ja	Ja
<b>Nettogewicht</b>	350	365
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	66 x 144 x 73 + 10	66 x 144 x 73 + 10
<b>Schwellpumpe</b>	Nein	Ja
<b>Rührwerk im Becken</b>	Nein	Nein
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	6,5	6,5

# KLASS 202



Die Softeismaschinen der Serie „KLASS“ sind die professionellen Arbeitsmittel für den kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener den Gebrauch von zwei automatischen Produktionsprogrammen für die Herstellung von verschiedenen

Produkten wie Softeis, Frozen-Yogurt, Sorbet oder Mousse, mit der Möglichkeit, die gewünschte Konsistenz einzustellen.

	KLASS 202 G	KLASS 202 P
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Nein	Nein
<b>Plastikrührwerk</b>	Ja	Ja
<b>Schwellpumpe</b>	Nein	Ja
<b>Rührwerk im Becken</b>	Nein	Nein
<b>Kombikühlung</b>	Nein	Nein
<b>Wi-Manager kompatibel</b>	Ja	Ja

Mit dem automatischen Gefrierzylinder kann durch Einstellung die Eiskonsistenz bestimmt werden. Sollte die Reservemenge des Produkts im Becken erreicht werden, erhalten Sie eine doppelte Warnmeldung. Bei Erreichen der Mindestmenge, wird der Ausschank des Produkts automatisch blockiert. Dies schützt Ihre Maschine vor schwerwiegenden Defekten. Diese Maschine besticht auch durch ihre außergewöhnlich hohe Produktionsleistung. Die Beckentemperaturanzeige finden Sie im großen Display.

	KLASS 202 G	KLASS 202 P
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine	Standmaschine
<b>Anzahl der Sorten</b>	2	2
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	40	40
<b>Portionen je Stunde</b>	533	533
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	23	18
<b>Nettogewicht</b>	241	258
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	60 x 150 x 68 + 9	60 x 150 x 9 + 68
<b>Kühlung</b>	Luft, Wasser	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	4,1	4,2

## KLASS 222 XL P



Die Softeismaschinen der Serie „KLASS“ sind die professionellen Arbeitsmittel für den kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener den Gebrauch von zwei automatischen Produktionsprogrammen für die Herstellung von verschiedenen Produkten wie

Softeis, Frozen-Yogurt, Sorbet oder Mousse, mit der Möglichkeit, die gewünschte Konsistenz einzustellen.



Mit dem automatischen Gefrierzylinder kann durch Einstellung die Eiskonsistenz bestimmt werden. Sollte die Reservemenge des Produkts im Becken erreicht werden, erhalten Sie eine doppelte Warnmeldung. Bei Erreichen der Mindestmenge, wird der Ausschank des Produkts automatisch blockiert. Dies schützt Ihre Maschine vor schwerwiegenden Defekten. Diese Maschine besticht auch durch ihre außergewöhnlich hohe Produktionsleistung. Die Beckentemperaturanzeige finden Sie im großen Display.

	KLASS 222 XL P
<b>Maschinentyp</b>	Standmaschine
<b>Stundenleistung (Kg)</b>	80
<b>Beckengröße (Liter / Zyklus)</b>	24
<b>Nettogewicht</b>	357
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	60 x 154 x 78 + 9
<b>Kühlung</b>	Luft, Wasser
<b>Elektrischer Anschluss</b>	230V / 16A
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	7,2
<b>Portionen je Stunde</b>	240

	KLASS 222 XL P
<b>Anzahl der Sorten</b>	2
<b>Portionen je Stunde</b>	1060
<b>Edelstahlrührwerk</b>	Nein
<b>Plastikrührwerk</b>	Nein
<b>Schwellpumpe</b>	Ja
<b>Rührwerk im Becken</b>	Nein
<b>Kombikühlung</b>	Nein
<b>Wi-Manager kompatibel</b>	Ja

Die IS-CREAM 1 ist eine moderne und innovative Eismaschine, die mit größter Hingabe hinsichtlich Qualität und Funktionalität sowie mit Liebe zum Detail entwickelt wurde. Ihr elegantes und zugleich kompaktes Erscheinungsbild, sowie das intuitiv bedienbare Touch-Display ermöglicht es Ihnen, in einer Vielzahl von Einsatzszenarien Ihren Kunden frische Eiscreme Produkte anzubieten. Die Grafik auf dem Gehäuse der IS-CREAM 1 lässt sich individualisieren – so nutzen Sie Ihre Eismaschine clever zur Produkt- und Markenpräsentation



## Technische Merkmale

- LED-Hintergrundbeleuchtung (optional)
- Bürstenloser Motor
- Touch-Display ermöglicht
- Hermetischer Kompressor
- Luftgekühlter Kondensator
- Überladungsschutz
- Geräuschpegel unter 70 dB (A)

	Is-cream
<b>Inhalt des Behälters (Liter)</b>	4
<b>Nettogewicht</b>	50
<b>Phase</b>	1
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	26 x 72 x 57
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	1,3 KW
<b>Kühlung</b>	Luft
<b>Spannung/ Frequenz</b>	230V/ 50 Hz
<b>Geschmacksrichtungen</b>	1



## Ausstattungsmerkmale



Touch screen



Becher-Sensor



Trichter-Rührwerk



Kunststoff-Rührwerk

## Optionales Zubehör



LED-Beleuchtung



Deckel-Schloss



Stahl-Rührwerk





# Slusheismaschinen

Die Details, die den Unterschied ausmachen



# B-Frozen Digital



Die Maschinen der B-FROZEN DIGITAL Serie sind die neuen Referenzprodukte auf dem Markt für derartige Geräte. Speziell für die Herstellung von Slushes, Sorbets, Yogurts und Tiefkühlcremes entwickelt, sind sie die ersten Maschinen mit bürstenloser Motortechnologie, die höchste Zuverlässigkeit und Kontrolle der Produktdicke sicherstellt. Jedes Detail wurde sorgfältig geprüft, um Ihre Arbeit zu verbessern und eine bes-

sere Effizienz sicherzustellen. Dieses Gerät ist auch mit einem Display ausgestattet, über das Sie auf weitere Informationen zur Maschinenbedienung zugreifen können. Sein modernes und elegantes Design wertet Ihren Shop auf und verbessert Ihr Geschäft. Die Grafik auf dem Gehäuse der B-FROZEN DIGITAL Maschinen lässt sich individualisieren – so nutzen Sie Ihre Eismaschine clever zur Produkt- und Markenpräsentation.

## Optionales Zubehör

LED-Beleuchtung  
 Deckel-Schloss  
 Beleucht. Display mit Timer & Temp.

**Hinweis:** Die angegebenen Leistungsmengen können je nach Konsistenz der Mischung und der Umgebungsbedingungen variieren und sind stets nur Circa-Angaben

	B-Frozen Digital 6/1	B-Frozen Digital 6/2	B-Frozen Digital 6/3
<b>Geschmacksrichtungen</b>	1	2	3
<b>Nettogewicht</b>	23 kg	41 kg	57 kg
<b>Inhalt des Behälters (Liter)</b>	6	2 x 6	3 x 6
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	20 x 60 x 50	40 x 60 x 50	60 x 60 x 50
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	0,46 kW	1,1 kW	1,3 kW
<b>Kühlung</b>	Luft	Luft	Luft

	B-Frozen Digital 10/1	B-Frozen Digital 10/2	B-Frozen Digital 10/3
<b>Geschmacksrichtungen</b>	1	2	3
<b>Nettogewicht</b>	25 kg	45 kg	61 kg
<b>Inhalt des Behälters (Liter)</b>	10	2 x 10	3 x 10
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	20 x 69 x 52	40 x 69 x 52	60 x 69 x 52
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	0,46 kW	1,1 kW	1,3 kW
<b>Kühlung</b>	Luft	Luft	Luft





- Mischsystem durch patentierte Magnetübertragung
- Stoßfester, ungiftiger Polycarbonatbehälter mit einem Fassungsvermögen von ca. 15 Litern
- Edelstahlgehäuse
- Zwei hermetische Kompressoren
- Luftgekühlter Kondensator
- Überlastungsschutz
- Sicherheitsdruckschalter
- Kondensatorfilter
- Geräuschpegel unter 70 dB (A)

Atlas 2 ist der ideale Spender für Granita, Cocktails und andere gefrorene Getränke, wenn die Verkaufsmengen sehr hoch sind und sich in kurzer Zeit konzentrieren. Die hohe Abgabekapazität, die vollständige Sichtbarkeit der Produkte und die Attraktivität der großen beleuchteten Abdeckungen steigern Umsatz und Gewinn. 15 Liter fassende, stoßfeste Polycarbonat-schalen in Lebensmittelqualität.

	Atlas
<b>Geschmacksrichtungen</b>	2
<b>Nettogewicht</b>	61
<b>Inhalt des Behälters (Liter)</b>	2 x 15
<b>Abmessungen in cm (B x H x T)</b>	46 x 82 x 53
<b>Elektrischer Leistungsbedarf</b>	1600
<b>Kühlung</b>	Luft



# Stabmixer

## Master Serie

Die »MASTER« Serie ist die meistverkaufte von Dynamic®. Sie können Mengen bis zu 60 L, in weniger als 3 Min., verarbeiten und passen sich Massen bis 100 L leicht an. Mit diesem robusten Gerät, mit festem Mixstab, bearbeiten Sie Mengen von 40 bis 100 L. Im Bereich Suppen und Soßen erzielen Sie gleichmäßig ein cremiges Ergebnis. Dieses Gerät ist in seiner Leistung sehr ausdauernd.



## Das patentierte CleanUp System

Für eine einfache Reinigung und eine perfekte Hygiene. Komplet aus Edelstahl, langlebig, spülmaschinengeeignet. Dieses System ist exklusiv von Dynamic und HACCP konform.

Master MX 410	
<b>Für</b>	40 - 100 L
<b>Drehzahl</b>	10.500 U/min
<b>Anschluss</b>	230 V / max. 600 W
<b>Maße</b>	72 cm Gesamtlänge; Mixstab 41 cm lang, Ø 12,2 cm
<b>Gewicht</b>	3,5 kg



Master Dynamic Motorblock	
<b>Drehzahl</b>	3.500 – 10.500 U/min
<b>Anschluss</b>	230 V / max. 600 W
<b>Maße</b>	35 cm lang
<b>Gewicht</b>	4,5 kg



F 90 Rührbesen	
<b>Maße</b>	24,5 cm lang
<b>Gewicht</b>	0,9 kg



Komplett zerlegbar.

Turbostab	
<b>Maße</b>	41 cm lang

M 410.H	
<b>Maße</b>	41 cm lang

## Neue Maßstäbe für feine Emulsionen

Perfekt emulgieren, mixen, aufschlagen und binden in wenigen Minuten! Mit dem abnehmbaren Turbostab von Dynamic® produzieren Sie stabile und homogene Massen. Leichte hygienische Reinigung durch Zerlegbarkeit.

## SMX Serie

Ideal für intensive Anwendungen, speziell für den Einsatz in großen Kesseln geeignet. Durch Geschwindigkeitskontrolle arbeitet das Gerät mit immer gleicher Geschwindigkeit und passt sich jeder Masse an. Fester Mixstab komplett aus Edelstahl. Leicht zu reinigen. Verarbeitungsmenge 75 – 350L.

### SMX 700 T Dynamic® Stabmixer

Für 300 - 75 L  
Drehzahl: 11.000 U/min  
Anschluss: 230 V / max. 925 W  
Maße: 87 cm Gesamtlänge;  
Mixstab 60 cm lang, Ø 12,5 cm  
Gewicht: 6,5 kg



BM PP



Pürierstab



FM PP



PP 520



BM SMX



Turbo-Blender

Turbo-Blender  
CC SMX

Mixstab 800



Mixstab 700



Mixstab 300

# HALTERUNGEN



Servomix Serie Master und SMX



Halterung für Mixer



Marmite + support

# Blenders / Mixer



Der Hamilton Beach Commercial® Mixer ist professionalisiert kulinarisches zu hacken, mischen oder pürieren, wofür natürlich eine leistungsfähige und zuverlässige Maschine benötigt wird. Der Mixer hilft Ihnen in Ihrer Küche die perfekte Balance von Einfachheit,

Produktivität und Kapazität zu erreichen Mit der Kapazität der 1100S und 900S, der robusten Serie 600 und simplen 500 - Serie ist EXPEDITOR™ Culinary Blender, haben Sie alles womit Sie ausgestattet sein müssen um die Erwartungen Ihrer Kunden zu übertreffen.



1100S



1100



600S

	HBF1100S-CE	HBF-1100CE	HBF600S
<b>Einheit wird mit:</b>	Base, gebürstete Edelstahlbehälter mit umspritzten Griffen, transparenten Deckel, und 120 ml / 4 Unzen herausnehmbare Dosierbecher	Base, gebürstete Edelstahlbehälter mit umspritzten Griffen, transparenten Deckel, und 120 ml / 4 Unzen herausnehmbare Dosierbecher	Base, Edelstahlbehälter, Dosierbecher, leckbeständige Deckel
<b>Kontrollen</b>	Touchpad	Touchpad	Touchpad
<b>Anschlussspannung</b>	120 V ~, 60 Hz, 14 A	120 V ~, 60 Hz, 14 A	120 V ~, 60 Hz, 13 A
<b>Motor</b>	3,5 Hp	3,5 Hp	3 Hp
<b>Gewicht</b>	11 kg	11 kg	6,5 kg



600



500S



500

	HBF600	HBF500S	HBF500
<b>Einheit wird mit:</b>	Das Gerät wird mit einem Boden, einem Polycarbonatbehälter, einem Dosierbecher und einem auslaufsicheren Deckel gehört	Das Gerät wird mit Boden, Edelstahlbehälter, Dosierbecher und Deckel gehört	Das Gerät wird mit Boden, einem Polycarbonatbehälter, Dosierbecher und Deckel geliefert
<b>Kontrollen</b>	Touchpad	Kippschalter	Kippschalter, variable Geschwindigkeit
<b>Anschlussspannung</b>	120 V ~, 60 Hz, 13 Ampere	120 V ~, 60 Hz, 6 Ampere	120 V ~, 60 Hz, 6 Ampere
<b>Motor</b>	3 Hp	1 Hp	1 Hp
<b>Gewicht</b>	6,4 kg	5,9 kg	5,1 kg



Pürierstab

Mischen Sie alle Ihre Lieblings-Rezept Zutaten leicht in eine Schüssel oder einen Topf mit einem kommerziellen Pürierstab, das spart Zeit, sodass Sie andere Vorbereitungen nebenbei ausführen können. Perfekt zum Pürieren von Suppen, Aufschlagen von Eiweiß, Aufrahmen von Butter und Mischteige.

	HMI200
<b>Standard</b>	Motoreinheit abnehmbar 9 «/ 23cm Hackwelle und Schneidmesser
<b>Regler</b>	2-Stufen-Schalter
<b>Anschlussspannung</b>	120 V ~, 60 Hz, 175 Watt
<b>Motor</b>	1TE
<b>Gewicht</b>	1,9 kg



HMD200



HMD400



HBH950

	HMD200	HMD400	HBH950
<b>Einheit wird mit:</b>	Base, Motor, Spindel, fest Rührwerk und Edelstahlschale	Sockel, 3 Motoren, 3 Spindeln, 3 feste Rührwerken und 3 Edelstahlbecher	Base, ein 64 oz./ 2 l - Behälter, Quiet Shield™ Schalldämmhaube.
<b>Kontrollen</b>	-3Gang-Wippschalter und Impulsschalter (120V)	-3Gang-Wipptaste und einzigartige Impulsschalter (120V)	kapazitiver Touchpad
<b>Anschlussspannung</b>	120 V ~, 60 Hz	120 V ~, 60 Hz, 900 W	120 V ~, 60 Hz, 10 Amps
<b>Motor</b>	1/3 Hp	3/1 Hp an jedem Motor	7 Jahre Teile und Arbeits
<b>Gewicht</b>	7 kg	16.8kg	11,1 kg

# Spaghettieispressen



## Hamburg

Elegante, platzsparende Formgebung, robuste Nirosta-Bauweise, erfüllt höchste Sicherheitsanforderungen, lebensmittelgerechte Materialien, sehr langlebig, automatischer Druckkolben.

<b>Abmessungen (cm)</b>	18 x 29,8 x 43
<b>Gewicht</b>	9 kg
<b>Kompressor</b>	Luftkompressor
<b>Anschluss</b>	230 V

## ES 2017

Spezielle Maschine für die Zubereitung von Spaghetti-Tagliatelle-Lasagne Eisbecher.

Mit einem anhaftenden Presstopfen, einem kurzen Hebel und einer speziell entwickelten Basis zur Optimierung der Zubereitung ausgestattet.

Die Formen (eine mitgeliefert und andere) als Option sind aus speziellem Thermokühlmaterial gefertigt.

<b>Abmessungen (cm)</b>	20 x 22 x 63
<b>Gewicht</b>	5 kg
<b>Formen</b>	spaghetti, tagliatelle, lasagna
<b>Sonderlegierung von</b>	Aluminiumgehäuse



## BOVO®

Abstand zwischen Formgeber und Standrohr ca. 6,5 cm. Der große Abstand zwischen Halterung und Einsatz ermöglicht eine bessere Portionierung auf Ihrem Spaghettiesteller.

**Lieferumfang:** Inkl. Presseinsatz für Spaghetti

**Material:** Presse aus Edelstahl, auf schwerem Granitsockel

**Gewicht:** 5,2 kg

**Weitere lieferbare Einsätze:** Tagliatelle, Spargel, Lasagne



# Schockfroster

## Black Kube

Diese Maschinen sollen die Qualität und Organisation der Arbeit verbessern. Leistungsstark, vielseitig, benutzerfreundlich und zuverlässig. Dies sind die wichtigsten Merkmale der Tecnomac BK + Schnellkühler-Gefriergeräte.

### Technik

- Räder
- Verdampferlüfter
- Ozonsanierung
- HACCP



BK +5



BK +10



BK +15

	BK +5	BK +10	BK +5
<b>Kapazität</b>	5	10	15
<b>Ausgangskühlung</b>	18 kg	32 kg	40 kg
<b>Ausgabe einfrieren</b>	10 kg	22 kg	28 kg
<b>Abmessungen (LxBxH) cm</b>	80 x 70 x 90	80 x 70 x 160	80 x 70 x 195
<b>Anschlussspannung</b>	230 V / 50Hz	230 V / 50Hz	400 V / 50Hz

# Portionierer & Becherspender

## Becherspender KIT

Kit bestehend aus drei Kunststoff-Becherspendern für Wandmontage vertikal. Entnahme nach oben oder unten.

**Für** Becher mit  $\varnothing$  ca. 6,2 – 9,8 cm.

**Maße:** ca. 46,8 x 16,1 x 66,1 cm Röhrenlänge jeweils 60 cm

**Lieferumfang:** Inkl. Silikonringsätzen, Anbauhalterungsbügel und Blende



## ScoopCount

Das abschließbare Zählermodul wird einfach über ein Schloss an den Portionierer angedockt.

»i.ScoopCount« zählt jede Zwickbewegung bis max. 9.999, lässt sich am Ende des Tages bequem ablesen und per Reset-Taste wieder auf Null setzen (Batterie Lebensdauer min. 2.000.000 Zählungen und 10.000 Displayanzeigen und Resets). Eine elektronische Zählsperrung sorgt dafür, dass bei mehrmaligem Zwicken in Zeitabständen unter 0,5 Sek. trotzdem nur einmal gezählt wird. Der Zähler ist absolut wasserdicht.



# Portionierererdusche

## ScoopShower Advantage Silver Waterstop

Mit integriertem Wasserstrahl- Regler am oberen Sprühkopf, Wasser-Stopp-Automatik und Wasser-Rückfluss-Verhinderer. Inkl. Siebteller.

**Maße:** 24 cm hoch.

**Wasseranschluss:** 1/2



## ScoopShower Comfort Silver Rund Waterstop

Mit Siebteller und Siebeinsatz für Ablaufanschluss.

**Maße:** 14,1 x 14,1 x 11 cm,  
12 x 12 x 11 cm ohne Rand

**Wasseranschluss:** 1/2 + 1



## ScoopShower Comfort Silver Waterstop

Mit Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr, Siebteller und Portioniererabtropfbügel.

**Maße:** 26,95 x 11,05 x 11,5 cm,  
25,1 x 9,15 x 11,5 cm ohne Rand

**Wasseranschluss:** 1/2

## ScoopShower Unlimited Silver Waterstop

Mit Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr, Siebteller und Portioniererabtropfbügel. Inkl. Halterung für die Wandmontage.

**Maße:** 27 x 11,2 x 18 cm

**Wasseranschluss:** 1/2



# Spezielle Duschen

## SpatulaShower Unlimited Silver

Mit Portioniererspüle und Spritzschutzabdeckung.

Inkl. Siebeinsatz für Ablaufanschluss und Halterung für die Wandmontage.

Maße: 31 x 12,4 x 18,45 cm (B x T x H)

Wasseranschluss: 3/4« + 1«



## MixShower Advantage Plus

Für den Anschluss an einen Wasserhahn und flexiblen Einsatz in vorhandenen Spülbecken. Verstellbare und abnehmbare Kappe für den variablen Einsatz in verschiedenen Anwendungen. Standfuß mit Saugnäpfen. Inkl. Schlauch.

**Standfuß:** Ø ca. 12 cm.

**Wasseranschluss:** M22x1



## ScoopShower Silver Mobile Station

Mit Abklopfprofil, Wasserüberlaufrohr, Siebteller und Portioniererabtropfbügel. Waschbecken mit Wasserhahn, Becherspender, Abtropf-/Ablagebehälter. Inkl. Frischwasserkanister, Abwasserkanister.

**Maße:** 60 x 40 x 95 / 110 cm (B x T x H)

# Portioniererdusche & -Trockner KIT

## ScoopShower & Air Silver

Komplettes Kit: Portioniererdusche mit integriertem Wasserstrahl-Regler am oberen Sprühkopf, Wasser-Stopp-Automatik, Wasser-Rückfluss-Verhinderer und Siebteller. Portioniertrockner mit integrierter Luftdruck-Stopp-Automatik. Portioniererspüle mit Abklopfpfprofil, Wasserüberlaufrohr, Portioniererabtropfbügel. Panzerschlauch AG / IG 1/2, Kugelhahn IG / IG 1/2, Schlauchanschluss 1/2 IG, Schlauchanschluss 1/4 AG, Flüsterkompressor 35 L, Mikroleitungsfilter 0,3 my, T-Stück 6 mm, 10 m Druckluftschlauch PU 6x4 mm, Flaschengeruchverschluss PP 1 1/4 x 32 mm, Schlauchtülle mit Überwurfmutter IG 1 1/2 gerade mit Dichtung, Reduktionsmuffe IG 1 x IG 1/2, Reduktionsnippel AG 1 1/4 x AG 1.  
**Maße:** Anbauhalterung 27 x 11,2 x 48 cm (B x T x H)



4

## ScoopShower Mobile Silver 230

Mit Abklopfpfprofil, Wasserüberlaufrohr, Siebteller und Portioniererabtropfbügel.  
**Maße:** 40 x 12 x 50 cm (B x T x H) inkl. Trägerplatte (nicht abgebildet)



# Portioniererdusche & -Trockner KIT



## Modell 14 Einbauspüle

Mit regelbarem  
Wasserdurchlauf.  
Zulauf für  $\varnothing$  8mm  
Quetschverschraubung.  
Ablauf für 4/3» Schlauch.  
Maße: 22 x 12 x 9 cm  
Ausschnittmaß: 20,5 x 10,5  
cm



## Modell 14a Einbauspüle

Mit Zulauf über Standventil  
Bohrung  $\varnothing$  2,1 cm. Zulauf  $\varnothing$   
1 cm Quetschverschraubung,  
Ablauf für 4/3» Schlauch.  
Maße: 22 x 12 x 9 cm  
Ausschnittmaß: 20,5 x 10,5 cm



## Modell 14/16 Einbauspüle

Mit regelbarer  
Portioniererdusche.  
Zulauf über  
Kugelhahn 8/3»  
Innengewinde.  
Ablauf für 4/3» Schlauch.  
Maße: 22 x 12 x 9 cm  
Ausschnittmaß: 20,5 x 10,5 cm



## Modell 15 Anbauspüle

Mit regelbarem  
Wasserdurchlauf.  
Zulauf für  $\varnothing$  8 cm  
Quetschverschraubung.  
Ablauf für 4/3» Schlauch.  
Maße: 22 x 12 x 9 cm  
Wandhalterung: 6,5 cm  
hoch



## Modell 15/16 Anbauspüle

Mit regelbarer  
Portioniererdusche.  
Zulauf über  
Kugelhahn 8/3» Innengewinde.  
Ablauf für 4/3» Schlauch.  
Maße: 22 x 12 x 9 cm  
Wandhalterung: 6,5 cm hoch



## Modell 16 Portioniererdusche

Regelbar mit  
Spezialsprühkopf.  
Nur funktionsfähig mit Spüle



# Vitrinen



MOON



DREAM



MAGIC



POWER



ENERGY



SMILE



TWIST



GIOIA



SMOOTH

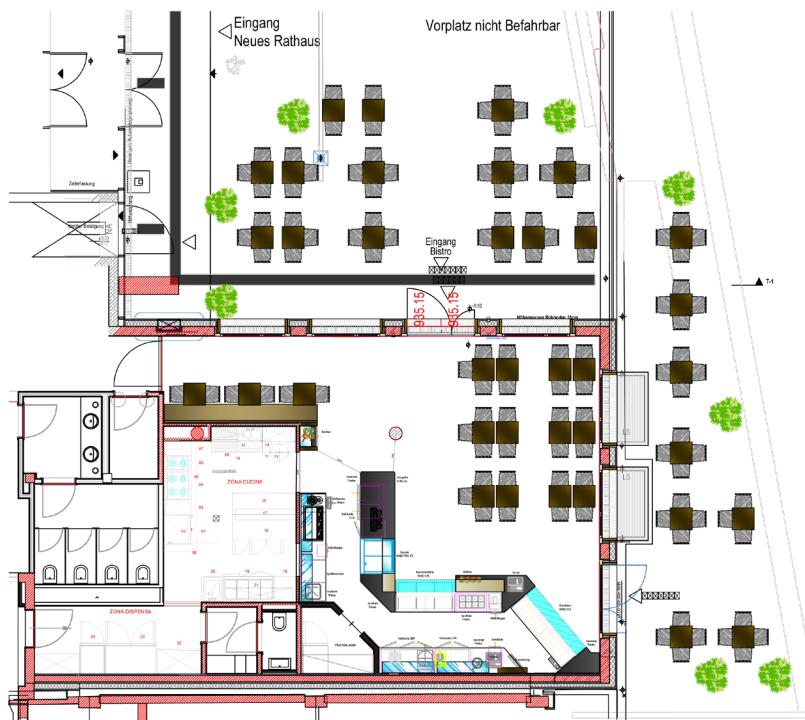


TOPPING









Wir planen für Sie Ihr Eiscafe, ein Eislabor, Ihre Eisdielen, Ihre Eismanufaktur oder Ihre Küche mit effektiven Abläufen.

Die Möbel, Geräte und Maschinen aus unserem Hause sind effektive Helfer für Ihr Tagesgeschäft.

Wir begleiten Sie auf dem Weg in die Selbständigkeit oder helfen bei der Renovierung Ihrer bestehenden Einrichtung.

Sie bekommen ein ganzheitliches Konzept von der Planung bis hin zum Tag der Öffnung und auch danach lassen wir Sie nicht allein und sind bei Bedarf auch schnell vor Ort.

Unsere Leistungen im Überblick sind wie folgt:

- + Planung
- + Schlüsselfertige Bau- & Renovierungsmassnahmen
- + Lieferung und Montage von Einrichtungen
- + Inbetriebnahme von Maschinen
- + Schulungen der Technik und Eisfachkurse
- + Komplette Ausrüstung mit Rohstoffen & Zubehör
- + Erstellung und Realisierung des Werbekonzeptes
- + Erstellung des Hygienekonzeptes
- + Unterstützung beim Erstellen des Businessplans
- + Umfassende Beratung und Projektbetreuung
- + Leasing mit langjährigen externen Partnern

eismaschine.de GmbH  
(bei Düsseldorf)  
Heckschenstr. 55  
47809 Krefeld  
Tel.: +49 2151 3516882

eismaschine.de GmbH  
(bei Nordhausen)  
Hospitalstr. 138  
99706 Sondershausen  
Tel.: +49 3632 7198786

eismaschine.de GmbH  
(bei Leipzig)  
Zinnaer Weg 3  
04860 Torgau  
Tel.: + 49 3421 1819011



eismaschine.de GmbH  
(bei München)  
Ampertal 30-29  
85777 Fahrenzhausen  
Tel.: +49 89 20337242

 **eismaschine.de**

E-Mail: [info@eismachine.de](mailto:info@eismachine.de) | Internet: [www.eismaschine.de](http://www.eismaschine.de)

## WEITERE KONZEPTE:



Lust  
auf Eis!



Lust  
auf Slush!



Lust  
auf O-Saft!