









Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100
Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

doppelwandige Kühlzelle Klasse A • doppelwandiger Deckel transparent (Polycarbonat & Sekurit-glass) • inkl. 4 Behälter à 2,5 Liter • Programmierung mit Display • Umluftkühlung • ca. -12°C bis -18°C





double walled cooling cabinet class A • double walled transparent lid (polycarbonat & sekurit glass) • incl. 4 containers à 2.5 liters • programming with display • ventilated cooling • approx. -12°C to -18°C

-  230 V / 200 W
-  25 kg *
-  940 x 500 x 360 mm
-  # 05-90375
-  Made in Europe
-  €



Behälter-Set
Container Set

4 Behälter à 2,5 Liter für inkl. Deckel
4 containers à 2.5 liters incl. lids

-  4 Magic PRO 100
-  # 09-90375-01
-  260 x 160 x 100 mm
-  € ▲











Neu
New

Eismaschine Gelato 10K
Ice Cream Maker Gelato 10K

produziert ca. 10 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 10-12 Min. • eingebauter 6-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • Rührgeschwindigkeit einstellbar (60-130 U/Min.) • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 10 kg/h • preparation time approx. 10-12 min. • built-in 6 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • adjustable stirrer speed (60-130 rpm) • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control

-  10 kg / h
-  6 Liter
-  450x595x1050 mm
-  230 V / 1,1 kW
-  Made in Europe
-  67 kg *
-  # 05-70380
-  €



Eismaschine Gelato 3K

Ice Cream Maker Gelato 3K

produziert ca. 3 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Aluminium inklusive • getrennte Schalter für Kompressor und Rührwerk • 53 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 3 kg/h • preparation time approx. 12-15 min • built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • alternative removable aluminium container for easy cleaning included • separate switches for cooling and stirring • 53 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of ingredients • texture control

3 kg / h

1,7 Liter

230 V / 350 W

340 x 430 x 320 mm

21 kg *

Made in Europe

05-90376



Eismaschine Gelato 5K SC

Ice Cream Maker Gelato 5K SC

produziert ca. 5 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 3,2-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • getrennte Schalter für Kompressor und Rührwerk • 70 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 5 kg/h • preparation time approx. 12-15 min. • built-in 3.2 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • separate switches for cooling and stirring • 70 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control

5 kg / h

3,2 Liter

230 V / 650 W

465 x 480 x 395 mm

34 kg *

Made in Europe

05-90377



Eismaschine Gelato 5K crea

Ice Cream Maker Gelato 5K crea

produziert ca. 5 kg/Std. • Zubereitungszeit ca. 12-15 Min. • eingebauter 3,2-Liter-Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • elektronische Programmwahl: 1. Klassisches italienisches Eis, 2. Semi-Softes Eis, 3. Granita, 4. Schnelles Einfrieren • 4 Konservierungsprogramme, um das Eis ideal aufzubewahren • 70 U/Min. • automatischer Stop bei Deckelöffnung • Trichteröffnung im Deckel • Konsistenz-Kontrolle

produces approx. 5 kg/h • preparation time approx. 12-15 min. • built-in 3.2 liters stainless steel container for best cooling contact • drain system with tap for easy cleaning • electronic program selection: 1. classic italian ice cream, 2. semi-soft ice cream, 3. granita, 4. fast freezing • 4 conservation levels for ideal storage of the ice cream • 70 rpm • safety-stop when opening the lid • feed hopper in the lid for easy adding of the ingredients • texture control

5 kg / h

3,2 Liter

230 V / 650 W

465 x 480 x 395 mm

34 kg *

Made in Europe

05-90379



**Neu
New**

New
New



Speiseeisvitrine Ice Point 3
Ice Cream Display Ice Point 3

Temperatur -25°C • für drei 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) • automatische Enteisung • Kühlmittel R134a
temperature -25°C • for 3 containers of 5 liters (not included) • automatic defrost • cooling agent R134a

3x 5 Liter	650 x 660 x 530 mm
230 V / 120 W	30 kg *
Made in Europe	# 05-90488



Speiseeisvitrine Ice Point 2
Ice Cream Display Ice Point 2

Temperatur -25°C • für zwei 5-Liter-Behälter (nicht enthalten) • automatische Enteisung • Kühlmittel R134a
temperature -25°C • for 2 containers of 5 liters (not included) • automatic defrost • cooling agent R134a

2x 5 Liter	475 x 750 x 420 mm
230 V / 210 W	28 kg *
Made in Europe	# 05-90490



Eis-Behälter 5 Liter
Ice Container 5 liters

5 Liter	360 x 165 x 120 mm
# 01-90370-00	



Spaghetti-Eis-Pressse
Spaghetti Ice Maker

zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb

for preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • only the insert for spaghetti **A** is included • aluminium frame • cups made of special alloy • lever for rack and pinion drive

190 x 280 x 550 mm	2,5 kg
Made in Europe	# 05-90498 N

Weitere Formbecher // Additional Shapes:

Tagliatelle	# 06-90498-04N		
Spargel // Asparagus	# 06-90498-02N		