KRÄ

Technik für Eis, Espresso und Café

Online-Produktkatalog

Carpigiani Nuvia

- Die Sahneautomaten-Klassiker aus dem Hause Carpigiani in der neuen Generation
- Robust und langlebig

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

Bravo Trittico Eismaschine mit Kocher

Bravo Trittico Kombi-Eismaschinen: All-in-One für Eis, Schokolade und Pasticceria

Die **Bravo Trittico Kombi-Eismaschinen** vereinen Pasteurisierung, Kühlen und Rühren in einer einzigen Maschine und setzen neue Maßstäbe in der Speiseeis- und Schokoladenproduktion. Ideal für Betriebe, die maximale Effizienz und Qualität suchen.

Vorteile auf einen Blick:

- **Blow-Vakuumtechnologie:** Intensivere Aromen, strahlendere Farben und schonende Verarbeitung.
- **Vielseitigkeit:** Perfekt für Speiseeis, Sorbets, Pralinen und feine Desserts.
- **Ganzjährig erfolgreich:** Kombiniere Sommer-Eis mit Winter-Schokoladenprodukten für attraktive Margen.
- **Benutzerfreundlich und energiesparend:** Präzise Steuerung und energieoptimierte Technik.

Entdecke, wie die Bravo Trittico-Maschinen dein Geschäft auf das nächste Level bringen können!

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

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
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 Eismaschine Labo XPL-P

- Professionelle Eismaschine mit optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis
- Speziell abgestimmte Programme für Milch- und Fruchteis
- Hard-O-Time® System für optimale Eiskonsistenz
- Optional mit hochwertiger Metalltüre erhältlich
- Versionen 6 9 , 8 12 und 14 20 XPL-P als platzsparendes Tischgerät für kleinere Mengen

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

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
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 Eismaschine Labotronic HE-H

- Spitzenmodell unter den Eismaschinen mit einer Vielzahl intelligenter Programmfunktionen
- HE = High Efficiency-Technologie, für geringen Energie- und Wasserverbrauch - spart Geld und schont die Umwelt
- Serienmäßig mit Heizfunktion im Zylinder ausgestattet
- Konservierung der Eisrückstände während der Produktionspausen möglich ("Nachkühlung")
- Optional Inverter (für alle Modelle erhältlich) - Vorteile:

- individuell regelbare Rühr- und Ausgabegeschwindigkeit

- längere Haltbarkeit der mechanischen Teile durch einen schonenderen Start des Rührwerks

- geringere Mindestproduktionsmenge durch Anpassung auf niedrigere Geschwindigkeiten möglich

- Spezialvariante Maestro HE mit zusätzlichen Konditoreiprogrammen

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

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
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 Eismaschine mit Kochfunktion Ready DF

- Professionelle Eismaschine, speziell optimiert für die Verarbeitung von Sprint- und Halbfertigprodukten
- Automatische Wasserdosierung und Produktmischung im Gefrierzylinder – keine Mixer, Eimer usw. nötig
- Kalt- und Warmverarbeitung in der Maschine möglich

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

Coldelite Eismaschine mit Kocher Compacta Vario

- Kombinierte Eismaschine: Oberer Zylinder zum Kochen – unterer Zylinder zum Frieren
- Geringerer Platzbedarf und niedrigere Investition als bei anderen Herstellungsverfahren
- Perfekt bilanzierte Rezepte, da jede Charge einzeln verarbeitet wird
- Invertertechnik (nur bei Modellen "Compacta Vario" verbaut) - Vorteile:

- individuell regelbare Rühr- und Ausgabegeschwindigkeit

- längere Haltbarkeit der mechanischen Teile durch einen schonenderen Start des Rührwerks

- geringere Mindestproduktionsmenge durch Anpassung auf niedrigere Geschwindigkeiten möglich

- Optional Version "Elite": Innovativer, isolierter Sandwich-Frontverschluss und neuer Zwei-Wege Boiler-Auslasshahn

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

Name	eingefüllter Mix pro Zyklus in kg	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
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 Eismaschine mit Zusatzfunktionen Maestro HE

- Eismaschine und Cremekocher in einem: Die Maestro HE verbindet die Eistechnik der Labotronic HE mit den Fähigkeiten der Cremekocher Pastochef
- Geringe Mehrinvestition im Vergleich zur Labotronic HE schafft Maximum an neuen Möglichkeiten: Konditorcreme, Soßen, Toppings, temperieren von Schokolade, Joghurt, Crêpe-Teig, Panna cotta und vieles mehr
- Längere Haltbarkeit der mechanischen Teile durch schonende Inverter-Technik
- HE = High Efficiency-Technologie, für geringen Energie- und Wasserverbrauch - spart Geld und schont die Umwelt

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 Eismaschine und Cremekocher ReadyChef 14/20

- Der “kleine Bruder” der Maestro HE
- Eis und Konditoreifunktionen in einem praktischen Tischgerät vereint
- Ideal für Hotels, Konditorei und Gastronomie

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

- Professionelles Mix- und Emulgiergerät
- Vermischen und emulgieren trockener, faseriger und fettiger Zutaten
- Sorgt für cremiges und länger haltbares Eis

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

- Professionelles Mix- und Emulgiergerät
- Vermischen und emulgieren trockener, faseriger und fettiger Zutaten
- Sorgt für cremiges und länger haltbares Eis
- Top Preis-Leistungsverhältnis durch einfache Geschwindigkeitsregelung über Tastatur

Direkt zum Krae-Shop

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

- Professionelles Mix- und Emulgiergerät
- Vermischen und emulgieren trockener, faseriger und fettiger Zutaten
- Sorgt für cremiges und länger haltbares Eis
- Einfache Steuerung der Geschwindigkeit über die Handgriffe
- Festlegen der Laufzeit über einen Timer auf dem Display
- Optional: Pastry-Mixstab zum Emulgieren von besonders fetthaltigen Mischungen

Direkt zum Krae-Shop

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

Carpigiani Pasteurisierer Pastomaster HE

- Innovativer, komplett neu konstruierter Hochleistungs-Pasteurisierer
- Schnelles, effizientes Tassensystem spart Zeit, Wasser und Energie
- Innovative Detaillösungen: Spülbarer Mix-Auslass, erheblich verringerter Reinigungsaufwand, praktische Leitungsklemme u.v.m.
- Optional: Mix-Transferkit
- Gewährleistung absoluter Hygiene - auch bei der Verarbeitung von **Rohmilch**. Zusätzlich erforderlich ist jedoch die Erteilung einer **Zulassung nach Art. 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zur Verarbeitung von Rohmilch zur Herstellung von Speiseeis**, welche von der jeweilgen Bezirksregierung erteilt wird

Noch mehr Informationen über den Pastomaster HE finden Sie 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 Pasteurisierer Pastomaster XPL-P

- Technik des bewährten Pastomaster RTL im Gewand des Pasto XPL P
- Als Einstiegsmodell bereits mit dem exklusiven Carpigiani-Tassensystem ausgestattet
- Optimales Preis-Leistungsverhältnis

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.

Carpigiani Sahneautomaten

- Die Sahneautomaten-Klassiker aus dem Hause Carpigiani - bewährte Qualität seit Jahrzehnten
- Robust und langlebig

Name	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm	max. Fassungsvermögen
Ecowip	450	370	530	2 Liter
Miniwip	450	370	530	2 Liter
Masterwip	510	370	550	3 Liter
Jetwip	510	460	620	6 Liter

Mussana Sahneautomaten

- Einfache Bedienung
- Lange Lebensdauer
- Individuell dosierbare Einzelportionen
- Einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchlaufverfahren
- Im Shop erhältlich: https://krae-shop.com/mussana_sahnemaschinen

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

Eislagerschränke

- Hochwertiger Eislagerschrank mit Umluftkühlung
- Maße abgestimmt auf Eisschalen-Standard (im Gegensatz zu Gastronorm-Schränken)
- Hohe Gefrierleistung, speziell für Speiseeis
- Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis: https://krae-shop.com/SAGI_KAGL6HC

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

Schockfroster

- Hochwertiger Schockfroster mit Umluftkühlung
- Standard: Luftgekühlte Ausführung
- Hochwertiges CNS-Gehäuse
- Hohe Gefrierleistung, speziell für Speiseeis
- Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis: https://krae-shop.com/SAGI_HP51M

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

Carpigiani Show-Eismaschine Synthesis

- Modulares System zur Herstellung und Konservierung von Show-Eis
- Ideal zur Sortimentsergänzung in Gastronomie, Hotellerie usw.
- Verkauf direkt aus der Maschine
- Statische Kühlung für optimale Eiskonsistenz ohne Thermoschock
- Inklusive Pasteurisierungsfunktion
- Modular erweiterbar für die individuellen Anforderungen des Kunden
- Geringer Platzbedarf

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

Naonix Waage Calybra

- Elektronisches Waagensystem für Eiscafe und Konditorei
- Führt durch den gesamten Wiegeprozess der individuellen Rezepte und spart dadurch Zeit und vermeidet Wiegefehler
- Optionaler Etikettendrucker für Großbetriebe oder zur Becherabfüllung

Slushgeräte | V-Air Smart+

- Perfektes Ergänzungsprodukt mit geringen Investitionskosten und hoher Gewinnspanne
- Ideal zum Einsatz im Eiscafé, Kiosk, Restaurant, Eiswagen und für Schausteller
- Nachfolger des bisher geführten Modells: GBG Spin

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

Spaghettieis-Presse Casagrande Gelatissima

- Automatische Spaghettieis-Presse mit separatem Druckluft-Kompressor
- Massive Bauweise trotz platzsparender Form
- Einfache und sichere Bedienung
- Mit oder ohne Standsockel (zum Einbau in die Theke) · Verschiedenste Formgeber erhältlich (Spaghetti-Serie)
- Lieferbare Formgeber: Spargel, Tagliatelle, Lasagne, Pommes Frites, Currywurst, Spaghetti

Speiseeisabbfüllanlage

- Kompakte, volumetrische Dosieranlage aus rostfreiem Stahl
- Speziell zum Abfüllen und Dosieren von Speiseeis, Teig, Marmelade Joghurt, Puddings, Cremes etc.
- Abfüllung auch mit Stücken (z.B. Nüssen, Obst etc.) bis Durchmesser 2,5cm
- Optionales Zubehör: Akkubetriebener, stufenloser Lifter mit einer Liftkraft von bis zu 60 kg

Mazzer Grind-On-Demand Espressomühlen

Grind-On-Demand-System: Jede Portion wird frisch vermahlen

- Kein "Ausrauchen" des Kaffeemehls - für eine optimale Entfaltung des Espresso-Aromas
- Dosierung perfekt an den Verbrauch anpassbar
- Modelle in allen Größen verfügbar - von Haushaltsmodellen bis zu Hochleistungs-Gastromodellen
- Weitere Modelle auf Anfrage

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Mazzer Mini Electronic	0,6 kW	16,8	20,0	47,0
Mazzer Super Jolly Electronic	1,2 kW	19,5	26,3	61,0
Mazzer Major Electronic	1,8 kW	21,2	29,2	63,5

Astoria Espressomaschine Plus4You

- Spitzenmodell von ASTORIA für perfekten Espressogenuss - ab sofort mit intuitivem Touch-Screen
- Energiesparend: Bis zu 40% Energie-Ersparnis durch intelligente Elektronik und Standby-Betrieb
- Flexibel: Funktionsparameter wie bspw. Kesseldruck oder Temperatur über Display regelbar; unabhängige Temperaturregelung der Brühgruppen
- Praktisch: Erhöhte Gruppen als Standard und optionaler Autosteam mit vier Arbeitsmodi
- Sicher: Speicherung Ihrer individuellen Einstellungen auf USB-Stick
- Standardfarben: „rot/schwarz„ · „grau/schwarz" optional „carbon/chrom"· „weiß/chrom"

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Astoria Plus4You 2-gruppig	400 V / 4,4 - 4,7 kW	83	58	57,5
Astoria Plus4You 3-gruppig	400 V / 6,1 - 6,7 kW	107	58	57,5
Astoria Plus4You 4-gruppig	400 V / 7,1 - 7,7 kW	131	58	57,5

Astoria Espressomaschine Storm

- Außergewöhnliches Design - eine Sythese aus Metall und Eichenholz
- Touch-Screen an jeder Ausgabegruppe
- Flexibel: Funktionsparameter wie Temperatur der Brühgruppe, Kesseldruck usw. über jedes Display regelbar
- Barista Attitude Dampflanze
- System Superdry für eine gleichmäßige und perfekte Textur des Milchschaums
- Sicher: Speicherung Ihrer individuellen Einstellungen
- Energiesparend: Bis zu 40% Energie-Ersparnis durch intelligente Elektronik und Standby-Betrieb
- Farbvarianten Maschinenkorpus: Rot, Matt-Schwarz, Kupfer

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
Astoria Storm 2-gruppig	400 V / 4,8 - 5,23 kW	103,5	61,8	50
Astoria Storm 3-gruppig	400 V / 6,4 - 6,97 kW	117,5	61,8	50

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

SanRemo Espressomaschine Cafe Racer

- Hochwertiges Spitzenmodell von San Remo mit 4-Punkt-PID Multiboiler-System für extreme Temperaturstabilität
- Herz aus Stahl: Kessel, Brühgruppen und Siebträger aus Edelstahl
- Finde Deinen Café Racer: verschiedenste Designvarianten, gegen Aufpreis auch individualisierbar
- Version "**Naked**" mit **transparenter** Abdeckung an den Seiten und der Rückseite, Ausführung "Black" oder "Steel"
- Version "**Freedom**" mit Seiten- und Rückteilen, Ausführung "Black" oder "Steel"
- Version "**Custom**": Attraktive und individuelle Kunstwerke aus Holz, Leder oder Carbon

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
SanRemo Cafe Racer 2-gruppig	400 V / 7,03 kW	87,7	68	53,4
SanRemo Cafe Racer 3-gruppig	400 V / 8,35 kW	105,7	68	53,4

SanRemo Espressomaschine F18

- Hochwertige Multiboiler-Espressomaschine in Kampfjet-Optik
- Unabhängige Temperaturregelung der Brühgruppen
- Hohe Temperaturstabilität
- Optional mit Autosteam

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
SanRemo F18 2-gruppig	400 V / 6,32 kW	90,2	64,7	52,6
SanRemo F18 3-gruppig	400 V / 7,2 kW	107,2	64,7	52,6

SanRemo Espressomaschine Zoe Competition

- Günstige und zuverlässige Siebträgermaschine
- Mit LED-Beleuchtung und "Shot Timer"
- Wartungsfreundlich mit geringen Inspektionskosten
- Alternativ in erhöhter Ausführung "Tall" (140 mm statt 85 mm Platz für Passen)
- Auch als Version ZOE Compact mit geringem Platzbedarf: 2 Brühgruppen auf 530 mm Breite
- Optional mit Autosteam

Name	elektrischer Anschluss	Breite in cm	Tiefe in cm	Höhe in cm
SanRemo ZOE Competition 2-gruppig	400 V / 3,3 kW	72	52,8	53,7 (Version "Tall": 60,2)
SanRemo Zoe Compact 2-gruppig	400 V / 2,3 kW	53	52,8	54,3
SanRemo ZOE Competition 3-gruppig	400 V / 6,0 kW	95	52,8	53,7 (Version "Tall": 60,2)

Carpigiani Pastochef RTL

- Flexibler und zuverlässiger Cremekocher für alle produktiven Bedürfnisse in der Konditorei
- Vielseitig verwendbar: Vermischt, pasteurisiert, kühlt, reift und konserviert Konditoreispezialitäten aller Art
- Die perfekte Temperaturstabilität garantiert stets gleichbleibende Produktqualität auf höchstem Niveau
- 38 Programme für Konditorei, von Eismix über temperierte Schokolade bis Brandteig: Perfekte Temperaturen, perfektes Rühren
- 7 Programme für Gastronomie: Ganz einfach leckeres Salzgebäck und klassische Gastronomieprodukte herstellen
- Zusätzlich 5 freie konfigurierbare Programme zum einfachen Einfügen persönlicher Rezepte
- Elektronische Datenübertragung auf Drucker und Computer möglich

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

Speiseeisvitrinen für die Gastronomie

- Speziell für Gastronomie, Catering und das “kleine Eisgeschäfte nebenbei” existieren eine Vielzahl spezieller, attraktiver und origineller Eispräsentations-Vitrinen
- Steckerfertige Aufsatz- und Tischvitrinen (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 Energieverbauch
- 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 Eisvitrinen 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 Softeismaschine Rainbow und Colore

- Bewährte, zuverlässige Hochleistungs-Softeismaschine mit 6 Eisvarianten (2 Eissorten plus Mischung, 3 Sirup-Sorten)
- Zusätzlich bei **Colore 3**: Hygienische Sicherheit durch automatische Pasteurisierung – Reinigung nur alle 14 Tage nötig
- Attraktive Optik durch neu gestaltete Front
- Ohne abgebildetes Zubehör

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 Softeismaschine Tre BP

- Zuverlässige und bewährte Carpigiani Stand-Softeismaschine
- Zahnradpumpe für hohen Luftaufschlag
- Aktiv gekühlte Mixbehälter

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 Softeismaschine Tre BP AV EVO / Super Tre BP AV EVO

- Bewährte, zuverlässige Carpigiani-Softeistechnik
- Unabhängige Zylindersteuerung ermöglicht die Produktion unterschiedlichster Mixe
- Elektronische Steuerung und Konsistenzkontrolle
- Automatische Behälter-Rührwerke und Zylinderabtauung

- Auch als Version „Super TRE BP AV EVO" mit größerem Gefrierzylinder und höherer Stundenleistung erhältlich
- Bei Version "Super TRE BP AV EVO": auch mit Pasteurisierung lieferbar (SP-Version)
- Option “Core” zur Einspritzung von Sirup während der Ausgabe - für einen “flüssigen Kern” im Softeis

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 Softeismaschine UF 920 P SP

- Maschine für höchste Leistungsansprüche
- Stundenleistung bis zu 80 kg, Zylinderkapazität 3,8 L, Vorratsbehälter 2x20 L
- Unabhängige Zylindersteuerung
- Elektronische Steuerung und Konsistenzkontrolle
- Automatische Behälter-Rührwerke
- Selbstschließende Ausgabehebel
- Inklusive Pasteurisierung - Reinigungszyklus maximal 41 Tage

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 Softeismaschine XVL

- Leistungsstarke Kälteanlage für höchste Stundenleistung
- Separate Rührwerksmotoren pro Zylinder
- Auch mit Pasteurisierung lieferbar (SP-Version)
- Optional: Monoporzioni-Kit für Eiskonfekt, Eistorten und vieles mehr

Erhältlich mit folgender Ausstattung:

- Rührwerke aus CNS für Top-Performance
- Rührwerke aus Kunststoff - optimal für die Produktion von Frozen-Yogurt

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 Tisch-Frozen-Yogurt-Maschinen Serie Classic

- Einstiegs-Serie mit optimiertem Preis-Leistungsverhältnis
- Frontverkleidung, Zahnräder und Rührwerke aus Kunststoff
  (Modell 243 EVO mit Frontverkleidung aus Kunststoff – Zahnradpumpen und Rührwerke aus CNS)
- In verschiedenen Ausführungen und Leistungsstufen lieferbar: 1 Sorte oder 2+1 Sorten
- Optionen: Selbstpasteurisierende Version · Monoporzioni-Kit

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 Tisch-Softeismaschine Modelle 161 & 243

- Kompakte Tisch-Softeismaschine für mittleren Leistungsbedarf
- Mit 1 oder 2+1 Sorten
- Selbstpasteurisierend - Reinigung max. alle 42 Tage
- Unabhängige Zylindersteuerung für maximale Flexibilität
- Optionen: Monoporzioni-Kit - Wintertüre - Blender - verschiedene Ausgabetüllen

Noch mehr Informationen über die 243 T finden Sie 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 Tisch-Softeismaschinen Serie Steel

- Top-Performance-Serie
- Frontverkleidung, Zahnradpumpen und Rührwerke aus CNS
- In verschiedenen Ausführungen und Leistungsstufen lieferbar: 1 Sorte oder 2+1 Sorten
- Optionen: Selbstpasteurisierende Version · Monoporzioni-Kit

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