Eistechnik 2017

pfersich

CARPIGIANI-Spezial

Technik für exzellentes Speiseeis

CARPIGIANI

Giovanni Sorce
Ihr Fachberater für Eistechnik, Verkauf und Planung

Herr Sorce arbeitet seit 2009 für die Firma Pfersich im Außendienst. Er berät Kunden zu Maschinen für Eislabor und Verkaufsraum. Außerdem betreut er die Planung und Durchführung der Ladeneinrichtung. So sind bereits eindrucksvolle Verkaufs- und Gasträume entstanden, wie zum Beispiel […].

Die Leidenschaft für die Eisherstellung ist ihm quasi in die Wiege gelegt worden. Vor seinem Studium der Elektrotechnik, arbeitete Herr Sorce in der Eisdiele seiner Familie in Italien.

Sie erreichen Ihn:
Telefon: +49 (0)157 72591-771
Telefax: +49 (0)731 70791-57 E-Mail: giovanni.sorce@pfersich.de

PFERSICH – Alles für Ihren Erfolg mit Eis!

Maschinen sind große Investitionen. Umso wichtiger ist es, dass dieser Kauf für Sie **nachhaltig** von Wert ist über die gesamte Lebensdauer der Anschaffung.

Wenn Sie sich für Pfersich entscheiden, haben Sie **nicht einen Verkäufer, sondern einen Partner.** Dies beginnt bei Pfersich **schon vor dem Kauf**. Unsere Fachberater unterstützen Sie bei der **Planung**. Sie analysieren gemeinsam mit Ihnen Ihre Bedürfnisse bei **Technik und Finanzierung**. Auf Basis dieser Analyse erstellen wir für Ihren Bedarf ein individuelles Angebot. **Beratung gehört für uns zum Service**, deshalb kümmern sich unsere Profis um die Einweisung und Programmierung. Bei Fragen helfen wir Ihnen auch gerne weiter, entweder am Telefon oder vor Ort.

Sollten Sie darüber hinaus noch etwas benötigen, profitieren Sie bei Pfersich vom **„alles aus einer Hand"-Prinzip.** Wir liefern Ihnen auch Kleingeräte und Rohstoffe. Oder wollen Sie frischen Wind in Ihr Sortiment bringen? Dann bieten wir Ihnen Profi-Seminare zu diversen Themen im Pfersich Trendforum.

www.pfersich-trendforum.de

Inhaltsverzeichnis: **Seite**

Unsere Besten
Labotronic HE Eismaschine 4
Pastomaster HE Pasteurisierer 5
Maestro HE Maschine zur Eisherstellung & kalter Massen 5
Labotronic RTL Eismaschine 6
Pastomaster RTL Pasteurisierer 6
Ready Eismaschine für heiße und kalte Eismischungen 7

Unsere Preiswerten & Kleinen
Labo XPL Eismaschine 8
Pasto XPL Pasteurisierer 8
Labo 14/20 M Eismaschine 9
Quartetto Eismaschine 9
Labo 8/12 E Eismaschine 9

Unsere Soften & mehr
XVL Hochleistungs-Softeismaschine 10
171 Softeismaschine für kleine Mengen 11
Turbomix Emulgartor/Homogenisator 11

CARPIGIANI

Unsere Besten

… mit hoher Energieeffizienz

NEU!

DAS PREMIUM-MODELL FÜR PERFEKTES SPEISEEIS

Labotronic HE High Efficiency

- **neues extra-effizientes Kühlsystem**
- **neues, modernes Design**
- **Energie- und Wassereinsparung durch kürzere Produktionszeit**
- **ca. 30 % sparsamer gegenüber der RTX-Serie**
- **ca. 10 % Einsparung gegenüber der RTL-Serie**
- sehr variable Einfüllmengen
- Automatikprogramme für optimale Produktqualität
- verbesserte Bedienbarkeit durch optimierte Handbrause
- neues 6-zeiliges Display mit Detailinformationen
- Konservierungsprogramm während Produktionspausen
- sehr einfache Reinigung
- große Modellvielfalt für jeden Anspruch

400 V | 7 GELATO PROGRAMME | 1 CREMOLATA PROGRAMM | WASSER KÜHLUNG *

* Optional auch mit Luftkondensator erhältlich

Wir beraten Sie gerne persönlich – auch vor Ort, zu Technik, Planung und Finanzierung.

pfersich

NEUER PREMIUM PASTEURISIERER MIT HE-TECHNOLOGIE

NEU!

Zur Zertifizierung für die Verarbeitung von Rohmilch geeignet!

Pastomaster HE High Efficiency

- **HE-Design für verbessertes Handling**
- **sehr energieeffizient durch schnellen Wärmeaustausch**
- **verbesserte Technik**, auch für dickflüssige Mixstrukturen
- Pasteurisieren, Homogenisieren, Konservieren und Reifen
- feinste Mixstruktur durch regelbare Mixbewegung (7-stufig)
- große Programmauswahl für alle Pasteurisierungsstufen
- zusätzliche Programme für Toppings, Saucen, Grundstoffe
- Erhitzen und Abkühlen mittels Trockensystem verhindert Krustenbildung und Leistungsverlust
- **absolut hygienesicher – Auslaufhahn beheizt/gekühlt und leicht zerlegbar**

400 V | 7 RÜHR-PROGRAMME | WASSER KÜHLUNG *

18 KONDITOREI PROGRAMME | 16 GELATO PROGRAMME

2 in 1

400 V | WASSER KÜHLUNG *

DIE GELUNGENE KOMBINATION AUS EISMASCHINE UND CREMEKOCHER

Maestro HE High Efficiency

- **Hochleistungs-Eismaschine mit „HE“-Technik**
- **Energie- und Wassereinsparung durch kürzere Produktionszeit**
- **Neues Auslaufsystem**
- Zylinder heizbar, dadurch Nutzung als Cremekocher
- ideal zur Sortimentserweiterung in höchster, individueller Qualität
- riesige Produktpalette: Konditorencreme, Granita, Soßen & Toppings, Joghurt, Crêpes-Teig, Pannacotta etc.
- leichte Bedienbarkeit durch vorinstallierte Programme
- in 3 Modellvarianten erhältlich

Besonders geeignet für Eiscafes mit Ganzjahresbetrieb, Hotellerie und Konditoreien mit Eisherstellung

Unsere Vielseitigen

Wir beraten Sie gerne persönlich – auch vor Ort,
zu Technik, Planung und Finanzierung.

… für den professionellen
Einsatz – Tag für Tag

TOP-MODEL ZUR SPEISEEISHERSTELLUNG

Labotronic RTL

- **Großes LCD-Display**
- **6 Programme zur Speiseeisherstellung**
- **vollelektronische Programmführung**
- **dichtungsfreier Zylinder**
- **verringerter Wasser- und Stromverbrauch**
- sehr einfache Reinigung
- große Modellvielfalt für jeden Anspruch

Pastomaster RTL

- **Pasteurisieren, Homogenisieren, Konservieren und Reifen**
- **feinste Mixstruktur durch regelbare Mixbewegung**
- **große Programmauswahl für alle Pasteurisierungsstufen**
- **zusätzliche Programme für Toppings, Soßen, Grundstoffe**
- energieeffizient durch schnellen Wärmeaustausch
- Erhitzen und Abkühlen mittels Trockensystem verhindert Krustenbildung und Leistungsverlust
- absolut hygienesicher, da Auslaufhahn beheizt bzw. gekühlt

PREMIUM PASTEURISIERER FÜR HOHE ANSPRÜCHE

400 V | 5 FREIE PROGRAMME | 5 PROGRAMME ZUR PASTEURISIERUNG | 4 SOSSEN PROGRAMME | WASSER KÜHLUNG *

* Optional auch mit Luftkondensator erhältlich

2 in 1

READY SAGT IHNEN WENN DAS EIS FERTIG IST.

3 GEFRIER-PROGRAMME | 6 EISMIX-PROGRAMME | 400 V | WASSER KÜHLUNG *

Ready – die perfekte 2 in 1 Lösung

- **nur 1 Zylinder zum Mischen, Erhitzen und Gefrieren**
- **3 automatische Gefrierprogramme für Milcheis, Fruchteis und Slusheis**
- **6 automatische Programme zur Herstellung von kalten bzw. warmen Eismixen**
- Temperaturen bis max. 90°C erlauben sogar eine Pasteurisierung von Eismixen
- automatische Wasserzufuhr dank Dry Filling-System
- Frontverschluss serienmäßig aus Edelstahl

Besonders geeignet für Sortimentserweiterung von Café, Pizzaria, Konditorei, Backerei und Eis-Einsteiger

Unsere Preiswerten

… und unsere **Kleinen** für die anspruchsvolle Gastronomie

pfersich

Labo XPL-P

400 V | 3 GEFRIER-PROGRAMME | WASSER KÜHLUNG *

- **Facelift, im neuen Carpigiani Design**
- **deutlich verbesserte Leistung und Bedienkomfort** gegenüber der XPL-Serie
- **3 Gefrierprogramme** für Milcheis, Fruchteis und Cremolate (Slush)

Besonders geeignet als Einsteigermodell in die „Carpigiani-Klasse“

DIE PREISGÜNSTIGE LÖSUNG FÜR HOHE ANFORDERUNGEN

Pasto XPL-P

- **Pasteurisierer (Basismodell) für alle Pasteurisierungsstufen zu einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis**
- **klassische Rührwerkstechnik**
- **3 Pasteurisierungsstufen:** 65°C (weißer Mix), 85°C (gelber Mix) und 90°C (Schokoladenmix)
- individuell dosierbare Mixausgabe durch Auslasshahn
- leichte Bedienbarkeit

400 V | 3 STUFEN ZUR PASTEURISIERUNG | WASSER KÜHLUNG *

DAS EINSTIEGSMODELL

* Optional auch mit Luftkondensator erhältlich

SEMIPROFESSIONELLE EISMASCHINE

FÜR DIE HOTELERIE/PATISSERIE UND KLEINE EISCAFES

Labo 14 20 M

- **einfach zu bedienen**
- **Gleichbleibende Eisqualität durch patentierte Konsistenzkontrolle**

230 V | WASSER KÜHLUNG

230 V | LUFT KÜHLUNG **

Labo 8 12 E — 0812 STATT 0815

- **Pasteurisierer (Basismodell) für alle Pasteurisierungsstufen zu einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis**
- **klassische Rührwerkstechnik**
- **3 Pasteurisierungsstufen:** 65°C (weißer Mix), 85°C (gelber Mix) und 90°C (Schokoladenmix)
- individuell dosierbare Mixausgabe durch Auslasshahn
- leichte Bedienbarkeit

Quartetto

SPEZIELL ENTWICKELT FÜR DIE GASTRONOMIE

- **serienmäßig 4 runde Eisbehälter für die Eisausgabe**
- **integriertes Tiefkühlfach innerhalb der Maschine bis zu –15°C**
- keine Kühltheke erforderlich, sehr hygienische Lagerung
- leichte Bedienung und Reinigung

Besonders geeignet für Kunden der Gastronomie, die auf ein hochwertiges handwerkliches Speiseeis Wert legen

LUFT KÜHLUNG | 230 V

** Optional auch mit Wasserkondensator erhältlich

Unsere **Soften**

… fürs Zusatzgeschäft an heißen Tagen

Wir beraten Sie gerne persönlich – auch vor Ort,
zu Technik, Planung und Finanzierung.

pfersich

DIE LEISTUNGSSTARKE SOFTEISMASCHINE

XVL 3 CLASSIC

400 V · LUFT KÜHLUNG

- **inovatives Design**
- **vergrößertem Ausgabebereich**
- **maximale Leistung**
- **2 Sorten plus Mix**
- **standardmäßig mit Zahnradpumpe (höchstes Aufschlagvolumen)**
- **durch POM-Rührwerk besonders für Frozen Yogurt geeignet**
- **modernes Touchscreen-Display** für eine komfortable, intuitive Bedienung
- **jeder Produktionszylinder** verfügt über einen eigenen Kältekreislauf und **ist individuell auf den jeweiligen Mix einstellbar**
- **selbstschließende Zapfhebel** (Self closing)
- Behälterrührwerke für eine stets gleichmäßige Mixverteilung
- elegante, hochwertige Edelstahl-Frontverkleidung
- vielfältige Einsatzmöglichkeiten durch vergrößerten Arbeitsbereich
- serienmäßiger QR-Code zum Abrufen wichtiger Maschinendaten

DIE SOFTEISMASCHINE FÜR DEN KLEINEN UND MITTLEREN BEDARF

171

- **unübertreffliche Eisqualität dank exklusiver Bauteile**
- **für Frozen Yogurt geeignet**
- **elektrische Kontrolle der Konsistenz**

230 V · WASSER KÜHLUNG *

ZERKLEINERN, VERMISCHEN, EMULGIEREN UND HOMOGENISIEREN IN EINEM GERÄT

Turbomix

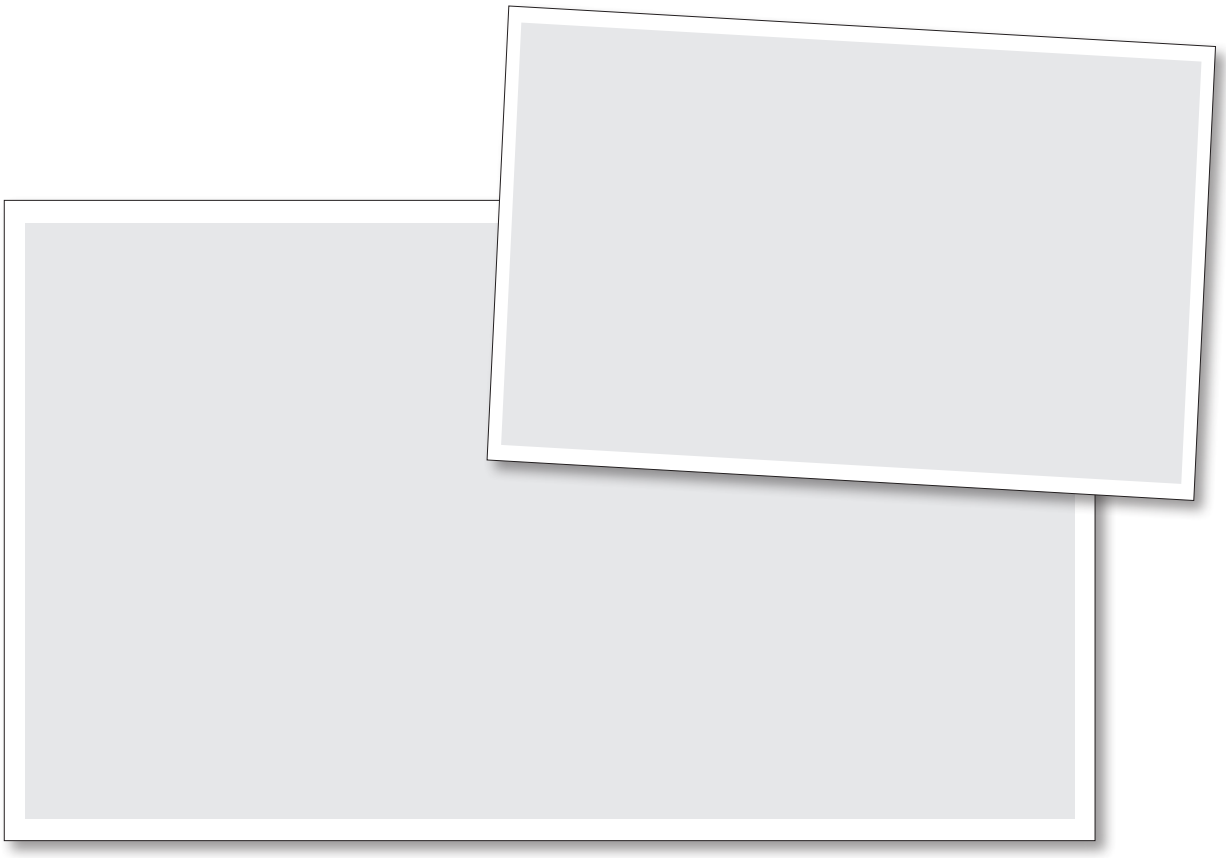
- **für perfekt homogene Eismixe mit hohem Luftvolumen**
- **variable Geschwindigkeiten bis 12.000 U/min**
- sehr stabiles Tischgerät, komplett in Edelstahl
- Laufzeitprogrammierung
- beweglicher Maschinenkopf
- hygienesicher durch komplett zerlegbare Mixstäbe

230 V

* Optional auch mit Luftkondensator erhältlich

Haben Sie schon unseren aktuellen Eis-Katalog 2017.

Hier finden Sie auf ca. XY Seiten
alles für Ihren Erfolg mit Eis!



Wir planen und konzipieren Ihre Ladeneinrichtung – alles aus einer Hand!

Ihre regionale Carpigiani Vertretung:

Alfred Pfersich GmbH & Co. KG
Messerschmittstraße 23
89231 Neu-Ulm
www.pfersich.de | info@pfersich.de
Wir beraten Sie gerne: +49 731 70791-54

pfersich