

# PRAKTISCHE TIPPS FÜR DEN KAUF EINER SOFTEISMASCHINE

## 1 oder 2 Zylinder? Wo ist der Unterschied?

Eine 2-Zylinderkombimaschine besteht aus zwei kompletten Maschinen, die in einem Gehäuse untergebracht sind, in denen zwei Geschmacksrichtungen Softeis verwendet werden können. Diese Maschinen haben zwei Mixbehälter, die getrennt voneinander bedient, gereinigt und pasteurisiert werden. In unserem Angebot befinden sich 3 Zapfer Maschinen mit einem oder zwei Gefrierzylindern. Dies hat den Vorteil, dass Sie im Winter einen Zylinder stilllegen und somit kostengünstig mit einer Sorte Eis Ihre Maschine betreiben können. Die Rentabilität eines 1-Zylinder- oder 2-Zylinder-systems hängt von jedem einzelnen Betriebsstandort und dem jeweiligen Bedarf ab.

## Grundsätzlich gilt:

Wenn Sie Zeiten haben, in denen Sie besonders viel Eis verkaufen, dann wählen Sie eine Maschine mit einem großen Gefrierzylinderinhalt, einer Turbomix-Pumpe mit einem hohen Luftaufschlag und einem Zylinderrührwerk mit einem immer maximal schabenden

Schabmesser. Wir beraten Sie gerne und gemeinsam werden wir bestimmt das Richtige für Ihr Unternehmen finden.

## Softeis und Milchshakes – Eine gute Verkaufskombination!

Fast jeder moderne Fast-Food-Betrieb sollte über eine SOFT & MILCHSHAKE Kombinationsmaschine verfügen. Das Angebot wird exklusiv & komplett und man erzielt eine Gewinnspanne von ungefähr 80% der Verkaufsumsätze. Da Deutschland ein sehr wechselhaftes Klima hat, ist es wichtig zu überprüfen, ob eine Maschine, bei der Softeis und 'richtig dicke Milchshakes' aus einem Gefrierzylinder kommen, auch für Ihren Betrieb die richtige Wahl ist oder ob es für Sie besser ist, sich für eine 2-Zylindermaschine zu entscheiden. Bei einer 1-Zylinder Kombimaschine kommen Softeis und Milchshakes aus demselben Zylinder. Während des Zapfvorgangs eines 'richtig dicken' Milchshakes wird dieser blitzschnell aus Softeis, dem Sirup und dem Verdünnern hergestellt. Der große Durchlauf des 1-Zylindersystems sorgt in den kälteren Jahreszeiten für ein qualitativ hochwertiges Softeis.

## SOFTINA / NISSEI

Soft- und Joghurteismaschine  
mit Pasteurisierung und Pumpe



### NA 9328

Softeismaschine  
Tischgerät, 1 Zapfer, Wassergekühlt  
Selbstpasteurisierend, große Turbomix-  
schwellpumpe, 10kg Mixbehälter mit  
Mixer, max. 40m<sup>3</sup> Kühlwasser pro Jahr,  
Leistung 35 Liter/Stunde, Füllgewicht 10kg

BxTxH 450 x 850 x 840 mm  
Wasserkühlung  
INOX  
Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz / 1,5 kW  
Gefrierzylinder 2,5 Liter  
Gewicht 110 kg  
**€ 15.399,-**

optional: Wasserhahn, Trockenfüllsystem



### NA 9320

Softeismaschine  
Tischgerät, 1 Zapfer, Luftgekühlt  
Selbstpasteurisierend,  
große Turbomixschwellpumpe  
10 kg Mixbehälter mit Mixer,  
Leistung 35Liter/Stunde, Füllgewicht 10kg

BxTxH 650 x 750 x 840 mm  
Luftkühlung  
INOX  
230 V / 1 / 50 Hz / 1,7 kW  
Gefrierzylinder 2,5 Liter  
Gewicht 115 kg  
**€ 16.999,-**

optional: Wasserhahn



### NA 6248

Softeismaschine  
Standgerät, 3 Zapfer, Wassergekühlt  
Selbstpasteurisierend  
2 große Turbomixschwellpumpen  
2 x 10 kg Mixbehälter mit Mixer,  
max. 2 x 40m<sup>3</sup> Kühlwasser pro Jahr,  
Leistung 2x30 Liter/Stunde, Füllgewicht 2x10kg

BxTxH 540 x 840 x 1500 mm  
Wasserkühlung  
INOX  
400 V / 3 / 50 Hz / 2 x 2 kW  
Gefrierzylinder 2 x 2,5 Liter  
Gewicht 250 kg  
**€ 21.999,-**

optional: Wasserhahn, Trockenfüllsystem

Reinigen  
nur alle 4-6  
Wochen