

Komplettes Produktsortiment der Firma



Partner von:



Macchine da caffè professionali, caffè e accessori  
Professional coffee machines, coffee and accessories  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen, Kaffee und Zubehör

Exportpreise & Händlerkonditionen bitte erfragen  
Please enquire about export prices & dealer conditions

**Gültig ab 01.01.2023**

Carbone Handels GmbH & Co.KG  
Stand 01.01.2023

www.carbone-gmbh.com

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
**Professionelle Espresso Kaffeemaschine**



**Set Preis mit Mühle und Abschlagkasten anfragen**



## ELBA

- Erogazione manuale con levetta delle dosi caffè
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore in acciaio inox
- Riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
- Vaschetta raccogliocce completamente estraibile
  
- *Manual coffee water portion control with lever*
- *Stainless steel bodywork*
- *Stainless steel steam wand*
- *Thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
- *Dip-tray completely separate for better cleaning*
  
- Manueller Kaffee Auslass mit kleinem Hebel
- Edelstahl Karosserie
- Edelstahl Dampfzange
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung
- Austropfschale komplett abnehmbar für bessere Reinigung

### Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 811	1	1500	230	1,5	23,5x43x40	1	0	20
LM 811S	1	1500	230	1,5	23,5x43x40	1	0	20
LM 811SH	1	1500	230	1,5	23,5x43x40	1	0	20

S\* = Slidetassenablage

SH\* = Slidetassenablage & Griffe in Holz

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



**Set Preis mit Mühle und Abschlagkasten anfragen**

Caffè fornito tramite il gruppo erogatore E61  
Coffee via the E61 group  
Kaffeebezug über E61 Brühgruppe



## ALICUDI

- Erogazione manuale con levetta delle dosi caffè
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Caldaia per erogazione caffè separata controllata da PID (impostazione temperatura computerizzata)\* LM112 Modello
- Caldaia per erogazione acqua the e vapore separata \*LM112
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
  
- *Manual coffee water portion control with lever*
- *Stainless steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Separate boiler for coffe supply with PID control (temperature setup due PID controller)\*LM112 Model*
- *Separate boiler for hot water and steam \*LM112*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
  
- Manueller Kaffee Auslass mit kleinem Hebel
- Edelstahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Eigenen Kaffee Auslaufkessel mir PID Steuerung (Temperatur Einstellung über PID Steuerung) \*LM112 Modell
- Eigenen Teewasser und Dampfkessel \*LM112
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

### **Opzioni - Options – Optionen:**

- Pompa rotazione (con solo attacco idrico diretto)
- *Rotation pump (with only main supply)*
- Volumetrica Pumpe (nur mit Direktwasseranschluss)

## Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 111V	1	1200	230	1,5	26x45x40	1	1	25
LM 111R	1	1200	230	1,5	26x45x40	1	1	25
LM 112V	1	1200+1200	230	1,5+1,5	26x45x40	1	1	30
LM 112R	1	1200+1200	230	1,5+1,5	26x45x40	1	1	30

\*V = Vibrationpump

\*R = Rotationpump

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



**Auslaufmodell - Restbestände nur noch bei uns !  
Verfügbarkeit & Preis anfragen !**

Programma di lavaggio gruppi incluso!  
Groups washing program included!  
Gruppen Waschprogramm inklusiv

**Carbone Handels GmbH & Co.KG**

USTICA



## USTICA

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Disponibile nella versione «coffee to go»
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
  
- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Available with low dip-tray for «coffee-to-go»*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
  
- Automatischer Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Stahl Karosserie
- Niedrige Austropfschale für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

\*Abbildungen ähnlich – Standardmäßig werden die Maschinen in Version “Hohe Baugruppe” für Coffee to Go ausgeliefert

\*\* Abbildungen ähnlich – Standardmäßig werden Compact Maschinen mit 1 Dampf und 1 Heißwasser ausgeliefert

### Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppe n	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 211 CA*	1	2800	230	6	46x53x59	1	1	47
LM 221 CA*	2	2800	230	6	46x53x59	1	1	47
LM 221	2	3330	230	11,5	69x53x59	1	1	45

\*CA : Compact – \*\*DISP : Display

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



Programma di lavaggio gruppi incluso!  
Groups washing program included!  
Gruppen Spülprogramm inklusive





## SALINA

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Vaschetta regolabile su due altezze per «coffee-to-go»\*
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante

- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Stainless Steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go»\**
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*

- Automatischer Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Edestahl Gehäuse
- Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go» \*
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

\*On Request / Auf Anfrage

### **Opzioni - Options – Optionen:**

- Scaldatazze elettrico - *Electrical cupheater* - Elektrischer Tassenwärmer
- Luci LED - *LED Lights* - LED Beleuchtung
- Miselatore acqua the - *Tea water mix system* - Teewassermisch-System
- Interfaccia per sistemi cassa - *Interface for cash systems* - Interface für Kassensysteme

## Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 321A	2	3000	230	12	67x54x55	2	1	55
LM 321CA	2	2500	230	6	54x54x55	1	1	48
LM 331A	3	5000	380	18	88x54x55	2	1	68

\*A = Automatic

\*C = Compact – Small Version

SALINA

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



Auslaufmodell - Restbestände nur noch bei uns



Programma di lavaggio gruppi incluso!  
Groups washing program included!  
Gruppen Spülprogramm inklusive



## **CAPRI II BLACK**

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio e ABS verniciato
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Disponibile nella versione «coffee to go»
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
  
- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Available with low dip-tray for «coffee-to-go»*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
  
- Automatischer Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Stahl Karosserie
- Niedrige Austropfschale für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung
  
- **Ausführung in Schwarz**

### **Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften**

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 721 Black	2	3050	230	11,5	66x48x54	1	1	48

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



Programma di lavaggio gruppi incluso!  
Groups washing program included!  
Gruppen Spülprogramm inklusive



## LAURA

- 2 o 3 gruppi versione ad anello o E61
- Dosatura elettronica programmabile
- Display
- Accensione/spengimento programmabile
- Piano tazze erogazione posizionabile in 3 diverse altezze: 8/11/14 cm
- Piano tazze erogazione estraibile per la pulizia
- Rubinetti vapore «joystick»
- Lance vapore cool touch
- Bordo fiancate illuminate led con accensione autonoma
- Illuminazione led zona lavoro
- Carrozzeria acciaio lucido
- Portafiltro supplementare
  
- 2 oder 3 Gruppen Ringversion oder E61
- Programmierbare elektronische Dosierung
- Display Anzeige
- Programmierbarer Ein/Aus-Schalter
- Der Becheraufsatz kann in 3 verschiedenen Höhen positioniert werden: 8/11/14 cm
- Herausnehmbare Tassenablage zur Reinigung
- Dampfpflanzen „Joystick“
- Cool touch Dampfpflanzen
- LED beleuchtete Seiten mit autonomer Einschaltung
- LED-Arbeitsplatzbeleuchtung
- Karosserie aus poliertem Stahl
- Siebträger Set

### Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM LAURA	2	3050	230	12,0	74x45x53	2	1	55

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso  
Kaffeemaschine



Programma di lavaggio gruppi incluso!  
Groups washing program included!  
Gruppen Waschprogramm inklusive



EX2 kombiniert perfekt das Erbe der traditionellen CREM Espressomaschinen mit einem modernen Design innerhalb der EX-Linie. Sein optimiertes, aber robustes Gehäuse umfasst die allgemein bekannte, zuverlässige und konsistente Hydraulik der Exposebar, die eine große Auswahl an Getränken auf Espresso-Basis bietet. In diesem Sinne ist EX2 die beste Wahl für Unternehmen, die eine intelligente Balance zwischen Budget und Leistung suchen.

EX2 ist in drei Versionen erhältlich: 2gr, Mini 2gr und Mini 1gr, passend für alle Arten von Standorten.

## LUCIA

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Vaschetta regolabile su due altezze per «coffee-to-go»
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
  
- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go»*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
  
- Automatischer Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

**Optionen – Options :** Barista Beleuchtung bei allen Modellen

## Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM LU16	1	2800	230	6	51,5x46x57,5	1	1	45
LM LU26	2	2800	230	6	51,5x46x57,5	1	1	48
LM LU211	2	3350	230	11,5	73,5x46x57,5	1	1	57

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



Programma di lavaggio gruppi incluso!  
Groups washing program included!  
Gruppen Spülprogramm inklusive





## **BURANO COMPACT**

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio e ABS verniciato
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Disponibile nella versione «coffee to go»
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
  
- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Available with low dip-tray for «coffee-to-go»*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
  
- Automatischer Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Stahl Karosserie
- Niedrige Austropfschale für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung
  
- Standardausführung: Weiße Siebträger / Weiße Drehknöpfe für 1x Dampf und 1x Heißwasser
- Gegen Aufpreis: 2x Dampf über Kipphelb Schwarz und 1 Heißwasser über Magnetventil
  
- Abbildungen können vom Original abweichen
- Maschine in mehreren Ausführungen und Farben erhältlich
- Displayfunktion gilt als optionales Zubehör
- Unsere Maschinen werden Standardmäßig in Ausführung Hohe Baugruppe für Coffee to Go ausgeliefert

### **Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften**

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 3511CW	1	2800W	230V	6	57,5x46,5x57,5	1	1	48
LM 3511CB	1	2800W	230V	6	57,5x46,5x57,5	1	1	48
LM 3511CW DISP	1	2800W	230V	6	57,5x46,5x57,5	1	1	48
LM 3511CB DISP	1	2800W	230V	6	57,5x46,5x57,5	1	1	48
LM 3521CW	2	2800W	230V	6	57,5x46,5x57,5	2	1	50
LM 3521CB	2	2800W	230V	6	57,5x46,5x57,5	2	1	50
LM 3521CW DISP	2	2800W	230V	6	57,5x46,5x57,5	2	1	50
LM 3521CB DISP	2	2800W	230V	6	57,5x46,5x57,5	2	1	50

C = Compact  
W = White

B = Black  
DISP = Display

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



Programma di lavaggio gruppi incluso!  
Groups washing program included!  
Gruppen Spülprogramm inklusive



## **BURANO**

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio e ABS verniciato
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Disponibile nella versione «coffee to go»
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
  
- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Available with low dip-tray for «coffee-to-go»*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
  
- Automatischer Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Stahl Karosserie
- Niedrige Austropfschale für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung
  
- Standardausführung: Weiße Siebträger / Weiße Drehknöpfe für 1x Dampf und 1x Heißwasser
- Gegen Aufpreis: 2x Dampf über Kipphebel Schwarz und 1 Heißwasser über Magnetventil
  
- Abbildungen können vom Original abweichen
- Maschine in mehreren Ausführungen und Farben erhältlich
- Displayfunktion gilt als optionales Zubehör
- Unsere Maschinen werden Standardmäßig in Ausführung Hohe Baugruppe für Coffee to Go ausgeliefert



## **Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften**

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 3521W	2	3350W	230V	11,5	77x46,5x57,5	2	1	62
LM 3521B	2	3350W	230V	11,5	77x46,5x57,5	2	1	62
LM 3521W DISP	2	3350W	230V	11,5	77x46,5x57,5	2	1	62
LM 3521B DISP	2	3350W	230V	11,5	77x46,5x57,5	2	1	62
LM 3531W	3	4350W	400V	17,5	99x46,5x57,5	2	1	74
LM 3531B	3	4350W	400V	17,5	99x46,5x57,5	2	1	74
LM 3531W DISP	3	4350W	400V	17,5	99x46,5x57,5	2	1	74
LM 3531B DISP	3	4350W	400V	17,5	99x46,5x57,5	2	1	74

B = Black      W = White      DISP = Display

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



Illuminazione LED inclusa  
LED Lights included!  
LED Beleuchtung inklusive

Programma di lavaggio gruppi incluso!  
Groups washing program included!  
Gruppen Waschprogramm inklusive



## LIPARI AT NIGHT

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio e ABS verniciato
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Disponibile nella versione «coffee to go»
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
- Disponibile con gruppi ad anello o EB61
- Opzione: display per visualizzare allarmi, consumazioni e funzioni operative
- **Opzione: logo/scritta personalizzato al laser davanti e/o dietro**

- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Steel and painted ABS bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Available with low dip-tray for «coffee-to-go» versions*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
- *Available with ring or EB61 group*
- *Option: Display for alarms, counters and operative functions viewing*
- **Option: own logo/writing with LED lights front and/or rear side**

- Automatischer Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Stahl und ABS Karosserie
- Niedrige Austropfschale für «Coffee-to-go» erhältlich (auf Anfrage)
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung
- Ringgruppe oder EB61 möglich
- Option: Display für Alarm, Mengenzähler und Einstellungen
- **Option: eigenes Logo/Schriftzug mit LED Beleuchtung Rückseite und/oder Vorderseite**



\*Pictures show optional Items (Logo) / Bilder zeigen optionale Extras (Logo)

\* NEU – Tropfblech / Gitter / Dampflansen nur noch in Edelstahloptik erhältlich

### Opzioni - Options – Optionen:

- Scaldatasse elettrico - *Electrical cupheater* - Elektrischer Tassenwärmer
- Miscelatore acqua the - *Tea water mix system* - Teewassermisch-System
- Interfaccia per sistemi cassa - *Interface for cash systems* - Interface für Kassensysteme

## Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 921 AN	2	3500	230	12	74x50x54	2	1	55
LM 921 AN EB61	2	3500	230	12	74x50x54	2	1	55
LM 931AN	3	5000	380	18	95x50x54	2	1	68

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



Caffè fornito tramite il gruppo erogatore E61  
Coffee via the E61 group  
Kaffeebezug über E61 Brühgruppe



## VULCANO

- Erogazione manuale con levetta delle dosi caffè
- Vaschetta regolabile su due altezze per «coffee-to-go»
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
  
- *Manual coffee water portion control with lever*
- *Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go»*
- *Stainless steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
  
- Manueller Kaffee Auslass über kleine Hebel
- Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

**Opzioni - Options – Optionen:** Scaldatasse elettrico - *Electrical cupheater* - Elektrischer Tassenwärmer

### Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppi	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 521	2	3000	230	12	71x48x54	2	1	62
LM 531	3	5000	380	18	95x48x54	2	1	78

\*Griffstücke in Holzoptik auf  
Anfrage gegen Aufpreis verfügbar

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



Gruppo erogazione E61 combinato con la tradizionale leva manuale  
E61 brew group combined with traditional hand lever  
E61 Brühgruppe kombiniert mit traditionellem Handhebel





PROCIDA

## PROCIDA

- Erogazione manuale con levetta delle dosi caffè
- Vaschetta regolabile su due altezze per «coffee-to-go»
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
  
- *Manual coffee water over traditional lever technology*
- *Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go»*
- *Stainless steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
  
- Manueller Kaffee Auslass **traditionelle Handhebeltechnik**
- Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

**Opzioni - Options – Optionen:** Scaldatasse elettrico - *Electrical cupheater* - Elektrischer Tassenwärmer

**\*WORLD WIDE NEW COMPOSITION\* - CHOOSE YOUR GROUPS!  
 COMBINE LEVA WITH EB61 GROUPS TO STAY FLEXIBLE. TAKE THE LEVA GROUP FOR  
 TRADITIONAL ESPRESSO AND THE EB61 FOR A PERFECT COFFEE CREMA –  
 ALL THIS IN EVEN ONE MACHINE!**

### Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxTxH	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 552	2	3000	230	12	71x52x85 51	2	1	70
LM 553	3	5000	380	18	100x54x85 51	2	1	83
LM 551 +1	2	3000	230	12	71x52x85 51	2	1	70
LM 552 +1	3	5000	380	18	100x54x85 51	2	1	83

\*Griffstücke in Holzoptik auf Anfrage gegen Aufpreis verfügbar

# Serving Concept

Sie erwarten heute viele Gäste? Egal, wie viele kommen – jeder sollte eine frische, wohlschmeckende Tasse Kaffee bekommen, und die Bedienung sollte schnell sein. Kaffeepausen sollten ein Vergnügen sein und kein langes Schlangestehen bedeuten.

Serving Concept bietet die Lösung!



## Coffee Queen Original

Original ist die komplette Serie unserer klassischen Kaffeemaschinen. Maschinen, die seit Jahrzehnten in Cafés, Restaurants oder Hotels einen guten Ruf genießen. Die Maschinen werden basierend auf bewährter Technologie gebaut, die im Laufe der Jahre durch neue Innovationen ergänzt und weiterentwickelt wurde.

### **Coffee Queen Mega Gold, M THERMOKINETIK**

(inkl. 2,5 l - Thermosbehälter mit Tassenausgabe)

Art. Nr. **1014375**

9 Minuten Brühzeit für 2,5 l, manuell befüllbar, Filterbehälter aus Edelstahl für bis zu 120 g Kaffee, 230 V / 2200 W, 15 l / h, H: 640 mm, B: 205 mm, T: 360 mm

### **Coffee Queen Mega Gold, A THERMOKINETIK**

(inkl. 2,5 l - Thermosbehälter mit Tassenausgabe)

Art. Nr. **1014405**

9 Minuten Brühzeit für 2,5 l, automatische/manuelle Befüllung, einstellbare Tassenmenge 4-17, Filterbehälter aus Edelstahl für bis zu 120 g Kaffee, 230 V / 2200 W, Wasseranschluss 3/4 Zoll, 15 l / h, H: 640 mm, B: 205 mm, T: 360 mm

### **Coffee Queen Original, MI THERMOKINETIK**

Art. Nr. **1002203**

7 Minuten Brühzeit für 1,8 l, 1 Wärmeplatte, manuell befüllbar, Filterbehälter aus Edelstahl für bis zu 120 g Kaffee, 230 V / 2390 W, 15 l / h, H: 430 mm, B: 205 mm, T: 360 mm

### **Coffee Queen Original, M-2 THERMOKINETIK** (inkl. 1,8 l - Glaskanne)

Art. Nr. **1012303**

7 Minuten Brühzeit für 1,8 l, 2 Wärmeplatten, manuell befüllbar, Filterbehälter aus Edelstahl für bis zu 120 g Kaffee, 230 V / 2390 W, 15 l / h, H: 430 mm, B: 205 mm, T: 360 mm

### **Coffee Queen Thermos, M THERMOKINETIK** (inkl. 2,2 l – Thermoskanne mit Sichtfenster)

Art. Nr. **1012197**

8 Minuten Brühzeit für 2,2 l, manuell befüllbar, Filterbehälter aus Edelstahl für bis zu 120 g Kaffee, 230 V / 2200 W, 15 l / h, H: 520 mm, B: 205 mm, T: 360 mm

H: 545 mm, B: 205 mm, T: 360 mm



FILTERKAFFEEEMASCHINEN

## Coffee Queen Thermos, A THERMOKINETIK

Art. Nr. 1014355

8 Minuten Brühzeit für 2,2 l, automatisch befüllbar, Filterbehälter aus Edelstahl für bis zu 120 g Kaffee, 230 V / 2200 W, Wasseranschluss 3/4 Zoll, 15 l / h, H: 520 mm, B: 205 mm, T: 360 mm



## Coffee Queen Thermos Office (inkl. 1,9l Thermoskanne)

Art. Nr. 1002190 - **AUSLAUFMODELL**

7 Minuten Brühzeit für 1,9 l, 1 x 1,9l Thermoskanne, manuell befüllbar, Filterbehälter aus Edelstahl für bis zu 120 g Kaffee, 230 V / 2200 W, 15 l / h, H: 430 mm, B: 205 mm, T: 360 mm



## Coffee Queen Grinder Original

Art. Nr. 1008810

Mahlung direkt in Filterkorb. Einstellbare Mahlmenge. Bohnenbehälter 2,5Kg. 230V / 60Hz / 450W, H: 475mm, B: 209mm, T: 369mm



## Coffee Queen Heißwasser-Dispenser

### Coffee Queen HVA –Standard-

Art. Nr. 1016110

Heißwasserdispenser, automatisch/manuell befüllbar, ca. 17L / Stunde, Digitalanzeige, elektronisch regulierbare Temperatur 230 V / 2200 W, Wasseranschluss 3/4 Zoll, H: 500, B: 225 mm, T: 410 mm

### Coffee Queen HVA –POWER-

Art. Nr. 1016111

Heißwasserdispenser, automatisch/manuell befüllbar, ca. 17L / Stunde, Digitalanzeige, elektronisch regulierbare Temperatur 4000 V / 6600 W, Wasseranschluss 3/4 Zoll, H: 500, B: 225 mm, T: 410 mm



## Zubehör Coffee Queen Original

**Glaskanne** (für Modell: A-2, M-2, DA-4, DM-4)

Art. Nr.

**110001D**

Kanne aus Glas, Einguss-Henkel und Deckel, 1,8 l



**Pumpthermoskanne** (für Modell: Thermos M, Thermos A)

Art. Nr.

**1103184**

für 2,5 l



**Thermos-Mega GOLD** (Thermosbehälter schwarz mit verjüngter Taille)

Art. Nr. **1103303E**

Kunststoff Thermos-Behälter, 2,5 l



**Filterhalter Edelstahl** (für Modell: A-2, M-2, DA-4, Thermos M, Thermos A, Mega M, Mega A)

Art. Nr.

**1102016**

mit Kunststoff-Griff, 90 mm



**Filterhalter Edelstahl** (für Modell: A-2, M-2, DA-4, Thermos M, Thermos A, Mega M, Mega A)





Art. Nr.

**1102011**

mit Kunststoff-Griff, 110 mm



FILTERKAFFEEEMASCHINEN

<p><b>Kaffeefilter</b> Art. Nr. <b>110100</b></p> <p>Packung zu 1000 Stück, 90 mm</p> <p>Packung zu 1000 Stück, 110 mm Art. Nr. <b>110110</b></p>	
<p><b>Dosierbehälter</b> Art. Nr. <b>110351</b></p> <p>Kunststoffbehälter zum Einfüllen von Wasser, 2,5 l</p>	
<p><b>Reinigungsbürste Original</b> Art. Nr. <b>1104231</b> ehemals <b>110410</b></p> <p>Reinigungsbürste für Kannen und Thermosbehälter</p>	
<p><b>Displaydeckel für Servierstation 2,5l</b> Art. Nr. <b>1103371</b></p> <p>Design-Displaydeckel aus schwarzem Kunststoff für Branding/Werbung auf der Servierstation. Branding nicht im Preis enthalten.</p>	

## Reinigung / Entkalkung

<p><b>Flüssiger Entkalker für Filterkaffeemaschinen</b></p> <p>1 Flasche mit 250ml Art. Nr. IB2945 Karton mit 12 Flaschen á 250ml Art. Nr. IB2945-1</p> <p><b>Reinigungstabletten/Kaffeefettlöser für Kaffeevollautomaten und Siebträger</b></p> <p>1 Dose mit 100 Tabletten á 3,2gr Art. Nr. IB2946 Karton mit 12 Dosen á 100 Tabletten Art. Nr. IB2946-1</p> <p><b>Spezialreinigungspulver für Mengenbrüher . Entferner für Kaffee- und Teerückstände</b></p> <p>1 Dose mit 1kg Art. Nr. IB2949 Karton mit 12 Dosen á 1kg Art. Nr. IB2949-1</p> <p><b>Espressomaschinen und Siebträgerreiniger</b></p> <p>1 Dose mit 750gr. Art. Nr. IB2947 Karton mit 12 Dosen á 750gr. Art. Nr. IB2947-1</p> <p><b>Spezialreiniger für Cappuccinatore/Milchschaumer</b></p> <p>1 Flasche mit 1000ml Art. Nr. IB2948 1Karton mit 8 Flaschen á 1000ml. Art. Nr. IB2948-1</p>	
--	--



## Coffee Queen TOWER

### **Coffee Queen TOWER**

Art. Nr. **1018313**

(inkl. 2 x 5 l - Thermosbehälter mit Tassenausgabe)

7 Minuten Brühzeit für 2 x 5 Liter, gleichzeitiger Betrieb von 2 Brüharmen und separatem Heißwasserausguss, automatisch befüllbar, Filterbehälter aus Kunststoff für 250 g Kaffee, Filter Typ 523, 400 V / 9000 W, Wasseranschluss 3/4 Zoll, ca. 440 Tassen / h,  
H: 950 mm, B: 930 mm, T: 500 mm

Der Betrieb der Thermosbehälter erfordert keinen zusätzlichen Stromanschluss.

### **Coffee Queen "Single" TOWER**

Art. Nr. **1018313**

(inkl. 1 x 5 l - Thermosbehälter mit Tassenausgabe)

7 Minuten Brühzeit für 1 x 5 Liter, gleichzeitiger Betrieb von separatem Heißwasserausguss, automatisch befüllbar, Filterbehälter aus Kunststoff für 250 g Kaffee, Filter Typ 523, 400 V / 9000 W, Wasseranschluss 3/4 Zoll, ca. 200 Tassen / h,  
H: 950 mm, B: 551 mm, T: 500 mm



## Zubehör Coffee Queen TOWER

### **Thermos-Tower**

Art. Nr. **1103302E**

Kunststoff Thermos-Behälter, 5 l (Edelstahl Innenbehälter)

### **Filterpapier 523**

Art. Nr. **110102-02**

Filter 523, VPE = 500 Stück

### **Filterhalter Tower**

Art. Nr. **1102131**

Filterhalter aus Kunststoff

### **Reinigungsbürste Tower**

Art. Nr. **1104231**

Reinigungsbürste für Thermosbehälter

### **Displaydeckel für Servierstation 5l**

Art. Nr. **1103370**

Design-Displaydeckel aus schwarzem Kunststoff für Branding/Werbung auf der Servierstation.

Branding nicht im Preis enthalten.



FILTERKAFFEEEMASCHINEN

### Thermokinetik-Serie

Die Kaffeemaschinen der TK-Serie nutzen patentierte innovative Technologien, um Brühvorgänge auf dem Qualitätsniveau der ECBC-Standards zu gewährleisten. Neben einem PID-System sorgen verschiedene Vorrichtungen für eine stabile Temperatur und die optimale Kontaktzeit von Wasser und Kaffeepulver im Filterkorb. So wird eine verbesserte TDS-Rate und ein außergewöhnlicher Kaffeegeschmack erzielt.



#### ECBC-Richtlinien

- Brühzeit und Mahlgut werden optimal aufeinander abgestimmt; die Brühzeit beträgt maximal 8 Minuten.
- Die Wassertemperatur im Filterkorb erreicht 92 °C innerhalb der ersten Minute und bleibt in einem Bereich zwischen 92 und 96 °C während des gesamten Brühvorgangs; eine Temperatur von 96 °C wird nicht überschritten.
- Die Konzentration der löslichen Substanzen liegt zwischen 1,30 und 1,55 %.
- Das Kaffee-zu-Wasser-Verhältnis liegt zwischen 50 und 60 g pro Liter; die Ausbeute an löslichen Stoffen zwischen 18 und 22 %.

### Kaffeemühle Original

Die Kaffeemühle Original ist eine elegante und leise Kaffeemühle, mit der man Kaffeebohnen direkt in einen Filterhalter mahlen kann. Sie hat ein bedienungsfreundliches Display an der Frontseite.

Das Design der Kaffeemühle liegt mit seinem Gehäuse aus poliertem Edelstahl in einer Linie mit den Kaffeemaschinen der Original Line und passt sich problemlos in bestehende oder neu einzurichtende Umgebungen ein.

Die Kaffeemühle Original kann dank ihrer selbstanpassenden Filterhalterung nicht nur mit allen Kaffeemaschinen der Original Line und des Serving Concepts, sondern auch mit den meisten anderen 1,8 Liter-Kaffeefilterhaltern eingesetzt werden.



### HVA

Unser automatischer Heißwasser-Dispenser ist die ideale Ergänzung zu unseren Original-Kaffeemaschinen - für die Zubereitung von anderen Kaffeespezialitäten oder Tee. Der Heißwasserkessel verfügt über ein großes Fassungsvermögen und kann wahlweise automatisch oder manuell befüllt werden. Ein praktischer Zapfhahn und ein Digitaldisplay für die Wassertemperatur sind vorhanden. Die gewünschte Temperatur kann von der Vorderseite des Dispensers aus elektronisch zwischen 72 - 96 °C eingestellt werden.







## Kaffee Vielfalt von **Macafe** Espressi und Kaffee Crema in Perfektion.

Hochwertigste Kaffee-Röstung für Liebhaber von original italienischen Espressi und Cafe crema, die wissen, was perfekten Geschmack ausmacht. Wir handeln mit Kaffee aus Kaffee-Leidenschaft und dem Ehrgeiz Ihnen nur beste Produkte anzubieten. Unsere Familie hat italienische Wurzeln und dadurch die Leidenschaft zum Kaffee im Blut. Vom Kaffee-Anbau bis zur Kaffee-Röstung kontrollieren wir die Lieferkette unserer Partner an deren Unternehmen wir beteiligt sind. So garantieren wir Ihnen mit dem Kauf von **Macafe**-Produkten, dass Sie beste Kaffee-Qualität, zu fair verhandelten Preisen erhalten.

**Macafe** ist nicht nur Kaffee, **Macafe** ist die Kunst zu genießen.

## Unsere Sorten gibt es in 250gramm oder 1Kg Packung



### **Macafe Espresso Miscela Classico – Ganze Bohne –**

Bei jeder Tasse spürt man das mittelamerikanische Feuer und die Leidenschaft der Barista; so präsentiert er sich kraftvoll und mit guter Struktur, vollmundigen Aromen und einer ausgezeichneten Länge. Ideal nach dem Essen – oder einfach als Genuss zwischendurch. **Character:**

- Kraftvoller Kaffee
- Ausgezeichnete Cremabildung
- Mittlerer Koffeingehalt

#### **Geeignet für:**

- Sehr gut für Espresso
- Perfekt für Cappuccino und Latte Macchiato

#### **Mischung:**

- 70% Arabica
- 30% Robusta

•Preis pro kg 19,53 €



### **Macafe Miscela Kaffee Crema – Ganze Bohne –**

Eine harmonische Komposition ausgesuchter Arabicas aus Mittelamerika, verfeinert mit Robusta Bohnen für das volle Geschmackserlebnis. Bei jeder Tasse spürt man das mittelamerikanische Feuer und die Leidenschaft der Barista; so präsentiert er sich kraftvoll und mit guter Struktur, vollmundigen Aromen und einer ausgezeichneten Länge. **Character:**

- Voll im Geschmack
- Ausgezeichnete Cremabildung
- Mittlerer Koffeingehalt

#### **Geeignet für:**

- Sehr gut für Frühstücks- oder Schümli- Kaffee
- Perfekt für Kaffeevollautomaten

#### **Mischung:**

- 90% Arabica
- 10% Robusta

•Preis pro kg 20,46 €



### **Macafe Espresso Miscela Milano – Ganze Bohne –**

Ein italienischer Espresso! Bei jeder Tasse spürt man das mittelamerikanische Feuer und die Leidenschaft der Barista so präsentiert er sich kraftvoll und mit guter Struktur, vollmundigen Aromen und einer ausgezeichneten Länge. **Character:**

- Würziger Kaffee
- Ausgezeichnete Cremabildung
- Mittlerer Koffeingehalt

#### **Geeignet für:**

- Gut für Espresso
- Perfekt für Cappuccino und Latte Macchiato

#### **Mischung:**

- 40% Arabica
- 60% Robusta

•Preis pro kg 17,67 €

MACAFE

Macinacaffè professionali  
Professional coffee grinders  
Profikaffeemühlen



## MACA 75 ON DEMAND TOUCH

- Mac.piane Flat burrs Flache Mahlscheiben 75 mm.
- Potenza Power Stromversorgung 570 W
- Giri macine RPM U/min. 1.400
- Campana Hopper Bohnenbehälter 1,5 kg.
- Peso Weight Gewicht 13,0 kg.
- Dimensioni Dimensions Maße BxTxH 21 x 37 x 58 cm
- Sistema di raffreddamento automatico / Automatic Cooling System / Automatisches Belüftungssystem
- Rettificazione a mano libera / Free Hand Grinding / Siebträgerhalter für freihändiges Mahlen
- Touchscreen digitale / Digital Touchscreen / Digitales Touchdisplay

Black	Grey	Red	White	Chromed
<b>LM MACA 75 ODB TOUCH</b>	<b>LM MACA 75 ODG TOUCH</b>	<b>LM MACA 75 ODR TOUCH</b>	<b>LM MACA 75 ODW TOUCH</b>	<b>LM MACA 75 ODC TOUCH</b>
	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN

\*Standardausführung Schwarz – Andere Farben auf Anfrage

\*Standardmodell Black – Other Colors on request

\*\* Tamper is optional

\*\* Der verbaute Tamper gilt als Option



## MACA 64 / 75 ON DEMAND

- Mac.piane Flat burrs Flache Mahlscheiben 64/75 mm.
- Potenza Power Stromversorgung 350 W
- Giri macine RPM U/min. 1.400
- Campana Hopper Bohnenbehälter 1,2 kg.
- Peso Weight Gewicht 13,0 kg.
- Dimensioni Dimensions Maße BxTxH 21 x 37 x 58 cm

Black	Grey	Red	White	Chromed
<b>LM MACA 64 ODB</b>	<b>LM MACA 64 ODG</b>	<b>LM MACA 64 ODR</b>	<b>LM MACA 64 ODW</b>	<b>LM MACA 64 ODC</b>
<b>1.099,00€</b>	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN
<b>LM MACA 75 ODB</b>	<b>LM MACA 75 ODG</b>	<b>LM MACA 75 ODR</b>	<b>LM MACA 75 ODW</b>	<b>LM MACA 75 ODC</b>
	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN

\*Standardausführung Schwarz – Andere Farben auf Anfrage

\*Standardmodell Black – Other Colors on request

## MACA 64 SILENT

- Mac.piane Flat burrs Flache Mahlscheiben 64/75 mm.
- Potenza Power Stromversorgung 250 W
- Giri macine RPM U/min. 1.400
- Campana Hopper Bohnenbehälter 1,2 kg.
- Peso Weight Gewicht 13,0 kg.
- Dimensioni Dimensions Maße BxTxH 21 x 37 x 58 cm
- Press. telesc. Telesc. Tamper Telesk. Tamper standard

Black	Grey	Red	White	Chromed
<b>LM MACA 64 SB</b>	<b>LM MACA 64 SG</b>	<b>LM MACA 64 SR</b>	<b>LM MACA 64 SW</b>	<b>LM MACA 64 SC</b>
	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN

\*Mühle auch mit 75er Mahlscheiben auf Anfrage erhältlich

\*Grinder also available with 75er grinding-disks

\*\*Standardausführung Schwarz – Andere Farben auf Anfrage

\*\*Standardmodell Black – Other Colors on request



Macinacaffè professionali  
Professional coffee grinders  
Profikaffeemühlen





## MACA GRIND ON DEMAND WHITE

- Mac.piane	Flat burrs	Flache Mahlscheiben	60mm
- Potenza	Power	Stromversorgung	230 V / 275Watt
- Giri macine	RPM	U/min.	1.300 / 1.600
- Campana	Hopper	Bohnenbehälter	0,5 KG
- Peso	Weight	Gewicht	8KG
- Dimensioni	Dimensions	Maße	B170 x H410 x T340mm

White	Black	Chromed
LM MACA GOD WHITE	LM MACA GOD BLACK	LM MACA GOD CHROME
		Auf Anfrage



## MACA DISPENSER WHITE

- Mac.piane	Flat burrs	Flache Mahlscheiben	60mm
- Potenza	Power	Stromversorgung	230 V / 275Watt
- Giri macine	RPM	U/min.	1.300 / 1.600
- Campana	Hopper	Bohnenbehälter	0,5 KG
- Peso	Weight	Gewicht	8KG
- Dimensioni	Dimensions	Maße	B170 x H410 x T340mm

Black	White	Chromed
LM MACA DISP BLACK	LM MACA DISP WHITE	LM MACA DISP CHROME
		Auf Anfrage

Macinacaffè professionali  
Professional coffee grinders  
Profikaffeemühlen



## MACA 50 ON DEMAND

- Mac.piane	Flat burrs	Flache Mahlscheiben	50 mm.
- Potenza	Power	Stromversorgung	100 W
- Giri macine	RPM	U/min.	1.400
- Campana	Hopper	Bohnenbehälter	0,25 kg.
- Peso	Weight	Gewicht	5,0 kg.
- Dimensioni	Dimensions	Maße BxTxH	15 x 28 x 38 cm

Grey	Inox
LM MACA 50 ODG	LM MACA 50 ODI
ANFRAGEN	839,00€

\*Standardausführung Inox – Andere Farben auf Anfrage

\*Standardmodell Inox – Other Colors on request



## MACA 50 ON DEMAND PRO

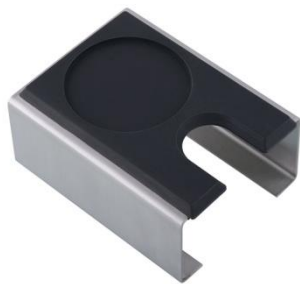
- Mac.piane	Flat burrs	Flache Mahlscheiben	50 mm.
- Potenza	Power	Stromversorgung	190 W
- Giri macine	RPM	U/min.	1.400
- Campana	Hopper	Bohnenbehälter	0,75 kg.
- Peso	Weight	Gewicht	6,5kg.
- Dimensioni	Dimensions	Maße BxTxH	15 x 26 x 48 cm

Black	Red	White	Chromed
LM MACA 50 PRO BLACK	LM MACA 50 PRO RED	LM MACA 50 PRO WHITE	LM MACA 50 PRO CHROME
	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN





Accessori  
Equipment  
Zubehör



## LM 9875 Kaffeeresetteschublade S

Edelstahl Kaffeeresetteschublade

Inkl Gummipuffern .

– Dimensioni      Dimensions      Maße BxTxH      B21 x T30 x H8,5cm  
– (Griff 35,3)

INOX

LM  
07020201



## LM 9858 Tamper Druckjustierbar 58mm

Edelstahlgriff / Edelstahltamping Fläche /Base)

Durchmesser 58mm

Tampingdruck einstellbar

SILVER

LM 9858



## LM 9855 Tamper Walnußholzgriff 58mm

Walnußgriff Edelstahl-Tampingfläche

Durchmesser 58mm

WOODEN

LM 9858

## LM 9865 Tamperstation

Tampingstation aus Edelstahl mit Gummiauflage für Tamper

Antirutschgummierung auf Unterseite

– Dimensioni      Dimensions      Maße BxTxH 9x11x5,5cm

BRUSHED INOX

LM 9865



## NR 620885 Tampermatte

– Tampermatte zum anbringen an Küchentheke inkl 90grad Winkel

RUBBER

NR 620885

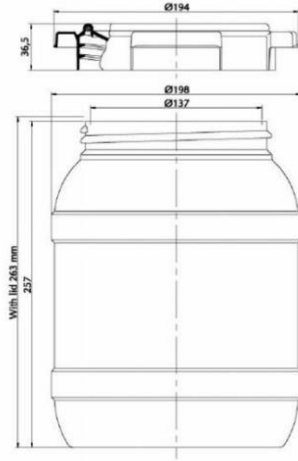


Accessori  
Equipment  
Zubehör



## LM 7006 KAFFEEFAß 6L

Kaffeefaß zur  
Aufbewahrung von  
Roh- und Röstkaffee



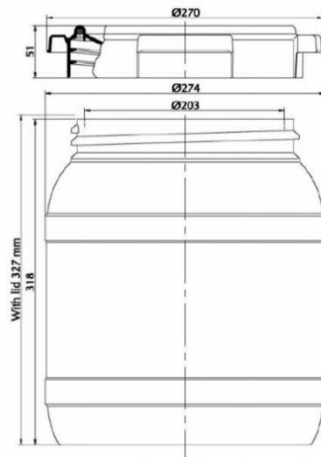
BLACK

LM 7006



## LM 7015 KAFFEEFAß 15L

Kaffeefaß zur  
Aufbewahrung von  
Roh- und Röstkaffee



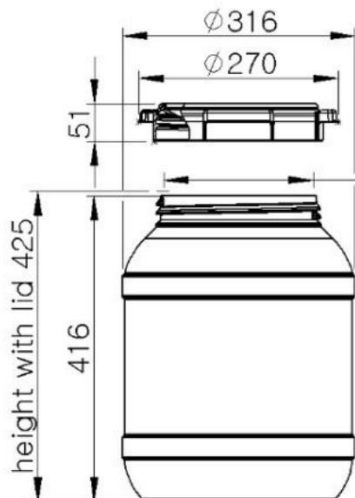
BLACK

LM7016



## LM 7015 KAFFEEFA ß 25L

Kaffeefaß zur  
Aufbewahrung  
von  
Roh- und  
Röstkaffee



BLACK

LM 7026





# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Firma Carbone Handels GmbH & Co. KG

- I. Geltungsbereich, anzuwendendes Recht** 1. Die nachstehenden Verkaufsbedingungen gelten für alle zwischen dem Käufer und uns geschlossenen Verträge über die Lieferung von Waren. Sie gelten auch für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht noch einmal ausdrücklich vereinbart werden. Abweichende Bedingungen des Käufers, die wir nicht ausdrücklich anerkennen, sind für uns unbeachtlich, auch wenn wir ihnen nicht ausdrücklich widersprechen. Die nachstehenden Verkaufsbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder abweichender Bedingungen des Käufers die Bestellung des Käufers vorbehaltlos ausführen. 2. In den Verträgen sind alle Vereinbarungen zwischen den Vertragspartnern niedergelegt. Mündliche Nebenabreden werden nicht getroffen. 3. Die Verkaufsbedingungen gelten nur gegenüber Unternehmern im Sinn von § 310 Abs. 1 BGB. 4. Auf das Vertragsverhältnis findet ausschließlich deutsches Recht Anwendung; eine Rückverweisung auf ausländisches Recht durch die Regelungen des Deutschen Internationalen Privatrechts findet nicht statt. Auch die Geltung des UN-Kaufrechtes ist ausgeschlossen.
- II. Angebot und Vertragsschluss** 1. Die Bestellung eines Käufers (= Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrages) können wir innerhalb von zwei Wochen durch Übersendung der Auftragsbestätigung oder durch Zusendung der bestellten Produkte innerhalb der gleichen Frist annehmen. 2. Unsere Angebote sind freibleibend, es sei denn, sie werden ausdrücklich als verbindlich gekennzeichnet. Technische Änderungen betreffend Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben vorbehalten. 3. An allen Abbildungen, Kalkulationen, Zeichnungen sowie anderen Unterlagen behalten wir uns unsere Eigentums-, Urheber- sowie sonstigen Schutzrechte vor. Der Käufer darf diese nur mit unserer vorherigen schriftlichen Einwilligung auf Dritte weitergeben, unabhängig davon, ob wir diese als vertraulich gekennzeichnet haben.
- III. Zahlungsbedingungen** 1. Unsere Preise gelten ab Werk ohne Verpackung, wenn in der Auftragsbestätigung nichts anderes bestimmt wurde. Unsere Preise enthalten nicht die Mehrwertsteuer, diese wird in der gesetzlichen Höhe in der Rechnung gesondert ausgewiesen. 2. Ein Skontoabzug ist nur bei einer besonderen schriftlichen Vereinbarung zwischen uns und dem Käufer zulässig. Der Kaufpreis ist ohne Abzug sofort mit Eingang der Rechnung beim Käufer zur Zahlung fällig. Es sei denn, aus der Auftragsbestätigung ergibt sich ein anderes Zahlungsziel. 3. Bei Zahlungsverzug schuldet der Käufer zusätzlich zu den fälligen Beträgen die gesetzlichen Verzugszinsen (z.Zt. 8 % über dem Basiszinssatz, § 288 Abs. 2 BGB). Die Geltendmachung eines höheren Verzugschadens bleibt vorbehalten. 4. Der Käufer ist zur Aufrechnung, auch wenn Mängelrügen oder Gegenansprüche geltend gemacht werden, nur berechtigt, wenn die Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt oder von uns anerkannt sind. Zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts ist der Käufer nur berechtigt, wenn sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht
- IV. Liefer- und Leistungszeit** 1. Der Beginn der von uns angegebenen Lieferzeit setzt die Abklärung aller notwendigen technischen Fragen mit dem Käufer voraus. Es ist Aufgabe des Käufers alle seinerseits zu liefernden Informationen rechtzeitig an uns zu übermitteln 2. Die Einhaltung der Lieferverpflichtung setzt weiter die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Käufers voraus. Die Einrede des nicht erfüllten Vertrages bleibt vorbehalten. 3. Kommt der Besteller in Annahmeverzug oder verletzt er schuldhaft sonstige Mitwirkungspflichten, so sind wir berechtigt, den uns entstehenden Schaden, einschließlich etwaiger Mehraufwendungen ersetzt zu erhalten. Weitergehende Ansprüche bleiben vorbehalten. 4. Sofern die Voraussetzungen von Abs. (3) vorliegen, geht die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Kaufsache in dem Zeitpunkt auf den Käufer über, in dem dieser in Annahme- oder Schuldnerverzug geraten ist. 5. Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, soweit der zugrundeliegende Kaufvertrag ein Fixgeschäft im Sinn von § 286 Abs. 2 Nr. 4 BGB oder von § 376 HGB ist. Des Weiteren haften wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Käufer als Folge eines von uns zu vertretenden Lieferverzugs geltend machen kann, sein Interesse an der weiteren Vertragserfüllung bestehe nicht mehr. 6. Wir haften weiter nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht; ein Verschulden der eigenen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ist zuzurechnen. Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden, vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. 7. Die Haftung nach den gesetzlichen Bestimmungen gilt auch, soweit der Verzug auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; auch in diesem Falle gilt die vorstehende Begrenzung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden. 8. Richtige und rechtzeitige Selbstbelieferung bleibt vorbehalten. Wir werden den Käufer unverzüglich über die Nichtverfügbarkeit des Liefergegenstandes informieren und im Falle des Rücktritts die entsprechende Gegenleistung dem Käufer unverzüglich erstatten. 9. Stellt sich nach Abschluss des Vertrages heraus, dass Zweifel an der Bonität des Käufers bestehen, so sind wir berechtigt, die Lieferung zu verweigern, bis der Käufer die Zahlung bewirkt oder Sicherheit für sie geleistet hat. Erfolgt die Zahlung oder Sicherheitsleistung trotz Aufforderung nicht innerhalb von 12 Werktagen, so sind wir zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- V. Gefahrübergang, Versand** 1. Verladung und Versand erfolgen versichert auf Gefahr des Käufers. Dies gilt auch bei Lieferungen frei Haus, es sei denn, wir führen den Transport mit eigenen Fahrzeugen von unserem Lager/Betrieb aus durch. Das Abladen und Einlagern ist stets Sache des Käufers. 2. Wird die Ware auf Wunsch des Käufers an diesen versandt, so geht mit Absendung an den Käufer, spätestens mit Verlassen des Lagers/Betriebs die Gefahr des zufälligen Untergangs oder der zufälligen Verschlechterung der Ware auf den Käufer über. Dies gilt unabhängig davon, ob die Versendung der Ware vom Erfüllungsort erfolgt oder wer die Frachtkosten trägt. 3. Wird der Versand auf Wunsch oder aus Verschulden des Käufers verzögert, so lagern wir die Ware auf Kosten und Gefahr des Käufers. In diesem Falle steht die Anzeige der Versandbereitschaft dem Versand gleich.
- VI. Gewährleistung, Haftung** 1. Mängelansprüche des Käufers bestehen nur, wenn er seinen nach § 377 HGB geschuldeten Untersuchungs- und Rückpflichten ordnungsgemäß nachgekommen ist. 2. Die Gewährleistungsansprüche des Käufers verjähren ein Jahr nach Gefahrübergang. Jegliche Gewährleistungsansprüche erlöschen mit sofortiger Wirkung, wenn Eingriffe an der Ware durch nicht von uns autorisierte Personen vorgenommen werden. 3. Liegt ein Mangel der Kaufsache vor, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form der Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen, mangelfreien Sache berechtigt. Im Fall der Mangelbeseitigung sind wir verpflichtet, alle erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, dass die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem Erfüllungsort verbracht wurde. Bei Nacherfüllung sind uns mindestens zwei Versuche zuguzustehen. 4. Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen für Schäden an Leben, Körper und Gesundheit (§ 309 Nr. 7a BGB). Macht der Käufer Schadensersatzansprüche geltend, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, einschließlich Vorsatz und grober Fahrlässigkeit des Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruhen, haften wir nach den gesetzlichen Bestimmungen. Sofern uns keine vorsätzliche Pflichtverletzung angelastet wird, ist die Haftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Bei schuldhafter Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Kardinalspflicht) haften wir entsprechend, begrenzt auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden. 5. Für Schäden, die auf dem Fehlen der garantierten Beschaffenheit oder Haltbarkeit beruhen, aber nicht unmittelbar an der Ware eintreten (Folgeschäden) haften wir nur dann, wenn das Risiko eines solchen Schadens ersichtlich von der Beschaffenheits- und/oder Haltbarkeitsgarantie erfasst ist. 6. Eine weitergehende Haftung auf Schadensersatz, als in den vorstehenden Punkten geregelt, ist – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruchs – ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Schadensersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluss, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB. Soweit die Schadensersatzhaftung uns gegenüber ausgeschlossen oder eingeschränkt ist, gilt dies auch im Hinblick auf die persönliche Haftung unserer Angestellten, Arbeitnehmer, Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.
- VII. Eigentumsvorbehalt** 1. Bis zur vollständigen Erfüllung aller Forderungen, die uns gegen den Käufer jetzt oder zukünftig zustehen, bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum. Wir sind berechtigt, die Ware zurückzunehmen, wenn sich der Käufer vertragswidrig verhält. Vor Rücknahme erfolgt eine angemessene Fristsetzung mit Rücktrittsandrohung. 2. Der Käufer hat die Vorbehaltsware pfleglich zu behandeln und diese auf seine Kosten gegen Feuer, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern. Erforderliche Wartungs- und Inspektionsarbeiten sind vom Käufer auf eigene Kosten rechtzeitig zu veranlassen. 3. Der Käufer ist berechtigt, die Vorbehaltsware im Geschäftsverkehr zu veräußern und/oder zu verwenden, solange er nicht in Zahlungsverzug ist. Verpfändungen oder Sicherungsübereignungen sind nicht zulässig. Die aus einem Weiterverkauf oder einem sonstigen Rechtsgrund bezüglich der Vorbehaltsware entstehenden Forderungen tritt der Käufer bereits jetzt sicherungshalber in vollem Umfang an uns ab; wir nehmen die Abtretung an. Wir ermächtigen den Käufer widerruflich, die an uns abgetretenen Forderungen für dessen Rechnung im eigenen Namen einzuziehen. Die Ermächtigung kann jederzeit widerrufen werden, wenn der Käufer seinen vertraglichen Verpflichtungen nicht ordnungsgemäß nachkommt. 4. Bei Zugriffen Dritter auf die Vorbehaltsware – insbesondere Pfändungen – wird der Käufer auf unser Eigentum hinweisen und uns unverzüglich benachrichtigen, damit wir unsere Eigentumsrechte durchsetzen können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die in diesem Zusammenhang entstehenden Kosten zu erstatten, haftet hierfür der Käufer. 5. Wir verpflichten uns, uns zustehende Sicherheiten insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert der Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10 % übersteigt. Dabei obliegt uns die Auswahl der freizugebenden Sicherheit.
- VIII. Rückabwicklung** Sollte ausnahmsweise (aufgrund gesonderter Vereinbarung, dieser AGB oder ergänzend geltenden gesetzlichen Bestimmungen) ein Vertrag rückabgewickelt werden, sind wir berechtigt, für die durch den Gebrauch der Geräte entstandene Wertminderung eine Nutzungsentschädigung zu berechnen. Diese beträgt: - 25 % des Nettokaufpreises bis zum Ende des 3. Monats, - 30 % des Nettokaufpreises bis zum Ende des 6. Monats, - 40 % des Nettokaufpreises bis zum Ende des 9. Monats, - 50 % des Nettokaufpreises bis zum Ende des 12. Monats. Maßgeblich für die Höhe des Entschädigungssatzes ist der Zeitablauf seit Gefahrübergang. Dem Käufer bleibt der Nachweis möglich, dass ein Schaden oder eine Wertminderung nicht entstanden oder wesentlich niedriger ist als die oben genannten Entschädigungsbeträge.
- IX. Erfüllungsort, Gerichtsstand** 1. Erfüllungsort und Gerichtsstand für Lieferungen und Zahlungen (einschließlich Scheck- und Wechselklagen) sowie sämtliche sich zwischen uns und dem Käufer ergebenden Streitigkeiten aus dem zwischen uns und ihm geschlossenen Kaufvertrag ist Geldern. Wir sind jedoch berechtigt, den Käufer auch an seinem Wohn- und/oder Geschäftssitz zu verklagen.
- X. Datenschutz** Die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten erfolgt unter Berücksichtigung der Vorschriften des Bundesdatenschutzgesetzes und des Teledienstegesetzes.
- XI. Salvatorische Klausel** Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder eine Lücke enthalten, so bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. Anstelle der unwirksamen Bestimmung soll eine gesetzlich zulässige Regelung gelten, die nach dem mutmaßlichen Willen der Vertragsparteien der unwirksamen Bestimmung weit möglichst entspricht, wobei dies im Streitfalle durch Auslegung zu ermitteln ist. Stand: Januar 2021