

Fubiläums- **KRÄMAGAZIN**



Inhalt

Unsere Geschichte	04
Interview mit der Geschäftsführung	07
Unsere Leistungen	10
Der Krä-Online-Shop	20
Artikel aus dem Krämagazin	
Gesundheitsvorsorge für Eismaschinen	24
Gebrauchte Carpigiani-Maschinen kaufen - aber richtig!	26
Die Geschichten hinter den Kugeln	30
Produktionsmethoden für handwerkliches Speiseeis	32
Eis-Land Deutschland -der Fakten-Check	34
Semi-industrielle Speiseeisproduktion	36
Kampf der Eismaschinen	38

Vorwort

Liebe Kundinnen und Kunden,
Liebe Partnerinnen und Partner,

es ist ein ganz besonderes Jahr für die Alois Krä GmbH: Vor 75 Jahren, am selben Tag, wurde nicht nur unser Unternehmen gegründet, sondern auch Peter Krä, der Sohn unseres Firmengründers, geboren. Ein doppelter Grund zu feiern – und gleichzeitig ein Moment des Wandels.

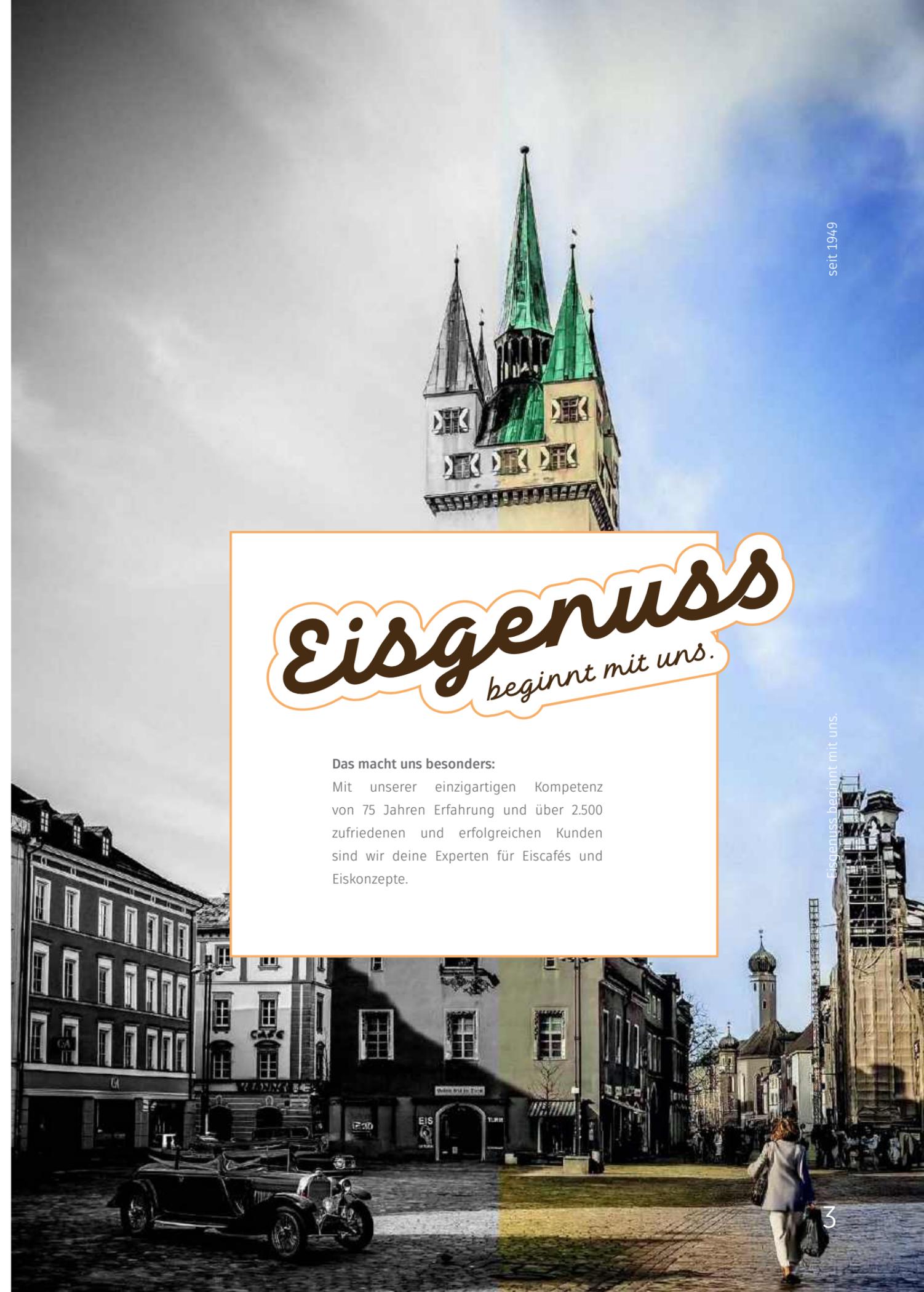
Nach über drei Jahrzehnten als Geschäftsführer zieht sich Peter Krä kurz nach seinem 75. Geburtstag aus der aktiven Führung des Unternehmens zurück. Er hat die Firma geprägt, mit Herzblut weiterentwickelt und uns alle mit seinem unermüdlichen Einsatz und seiner visionären Arbeit inspiriert.

An seiner Seite steht seit 2007 sein Sohn Maximilian Krä, der das Unternehmen als Vertreter der dritten Generation erfolgreich in die Zukunft führt.

Mit dem Ausscheiden von Peter Krä beginnt ein neues Kapitel: Dejan Kaludjerovic, der seit 2018 als Projektleiter im Bereich Einrichtungen bei uns tätig ist, übernimmt die Rolle des zweiten Geschäftsführers. Gemeinsam mit Maximilian Krä wird er das Unternehmen weiterhin als Marktführer in der Speiseeisbranche stärken und neue Impulse setzen.

Dieses Jubiläumsmagazin blickt zurück auf 75 Jahre Firmengeschichte voller Innovation, Leidenschaft und Erfolg – und zugleich nach vorn in eine spannende Zukunft. Wir laden dich ein, mit uns auf eine Reise durch die Vergangenheit und die Zukunft von Krä zu gehen.

Vielen Dank, dass Ihr Teil dieser Reise seid!
Herzlichst, **Euer Team der Alois Krä GmbH**



Eisgenuss beginnt mit uns.

Das macht uns besonders:

Mit unserer einzigartigen Kompetenz von 75 Jahren Erfahrung und über 2.500 zufriedenen und erfolgreichen Kunden sind wir deine Experten für Eiscafés und Eiskonzepte.

seit 1949

Die Geschichte hinter KRÄ-Eistechnik

75 Jahre KRÄ: Tradition trifft Innovation

Es war das Jahr 1949, als Alois Krä und seine Frau Anne den Grundstein für ein Unternehmen legten, das heute, 75 Jahre später, als Synonym für Qualität und Innovation in der Eistechnik steht. Was einst als klassischer Kälte-Klima-Fachbetrieb begann, entwickelte sich über drei Generationen hinweg zu einem der größten Spezialisten für Eistechnik in Europa.

Seit 1949 prägt KRÄ Eistechnik mit Leidenschaft und Innovation die Branche. Aus einer kleinen Vision wurde über drei Generationen hinweg ein führendes Unternehmen, das Tradition und Zukunft vereint.

Zurück wo alles begann

Der Wendepunkt der Firmengeschichte: 1963 - Die Partnerschaft mit Carpigiani, dem Weltmarktführer im Bereich Speiseeis- und Softeistechnik, wurde ins Leben gerufen. Regelmäßige Besuche in den italienischen Werken und Tagungen festigten diese Zusammenarbeit und führten zu einer tiefgehenden Expertise im Bereich Eistechnik. Mit dem Eintritt von Peter Krä, der zweiten Generation, Anfang der 1990er Jahre, wurde das Sortiment um Espressomaschinen erweitert.

Peter Krä schuf ein qualitatives Netzwerk an hochwertigen Partnern und brachte frischen (Kaffee-)Wind in das Unternehmen.



Mit dem Eintritt von Maximilian Krä in das Familienunternehmen begann 2007 eine neue Ära. Das Vertriebsgebiet für Carpigiani wurde erweitert, und das Leistungsspektrum umfasste nun auch Eiscafé-Einrichtungen von renommierten italienischen Designern sowie Komplettkonzepte. Gleichzeitig wurde Straubing zum deutschen Stützpunkt der „Gelato University Bologna“.

die Exklusivrechte für Bayern, Sachsen, Thüringen und Baden-Württemberg.

“Wir verbinden italienisches Dolce Vita mit deutscher Professionalität und Zuverlässigkeit. Bei allem, was wir tun, ist uns eins immer am wichtigsten: Deinen Traum zu verwirklichen.”

Maximilian Krä, Geschäftsführer

Ein weiterer Meilenstein folgte 2021, als das Unternehmen mit der Krä Eistechnik Süd-West GmbH eine Filiale in Filderstadt bei Stuttgart eröffnete. Durch die Übernahme der Räumlichkeiten und des Kernteams der ehemaligen Carpigiani Deutschland GmbH sicherte sich KRÄ Eistechnik

Heute blickt die Alois Krä GmbH stolz auf über sieben Jahrzehnte Firmengeschichte zurück. Mehr als 2.500 zufriedene Kunden und über 100 eingerichtete Eiscafés stehen als Beweis für Leidenschaft und Hingabe. Die Reise ist jedoch noch lange nicht zu Ende – die Familie Krä freut sich darauf, weiterhin Träume von der eigenen Eisdele Wirklichkeit werden zu lassen.

Ein Blick hinter die Kulissen

Interview

mit der Geschäftsführung

Ein Blick hinter die Kulissen

Interview mit Peter Krä

1. Rückblick "Welche Momente Ihrer 75 Jahre sind Ihnen besonders im Gedächtnis geblieben?"

„In ewiger Erinnerung bleibt mir der erste Tag in der Firma, da ich ja aus einem ganz anderen Beruf kam und doch ziemlich nervös war. Außerdem die Wiedervereinigung, die uns einen zusätzlichen Aufschwung und die Erweiterung unseres Verkaufsgebietes bescherte.“

2. Entscheidungen "Welche Entscheidung war für Sie die wichtigste oder schwierigste in Ihrer Zeit als Geschäftsführer?"

„Rückblickend würde ich die Übernahme der Carpigiani Vertretung auch für Sachsen und Thüringen nennen.“

3. Herausforderungen "Was war die größte Herausforderung, der Sie sich stellen mussten, und wie haben Sie sie gemeistert?"

„Die größte Herausforderung war zur Zeit der Wiedervereinigung die Koordinierung unserer Tätigkeiten. Zu dieser Zeit hatten wir noch eine Filiale in Ungarn, das Stammhaus in Straubing und nun plötzlich die neuen Bundesländer dazu. Das ging so im Dreiecksverkehr bis meine Frau mir die Riegel vorschob und wir die ungarische Niederlassung verkauften.“

4. Abschied "Was werden Sie an Ihrer Arbeit und am Unternehmen am meisten vermissen?"

„Ich bleibe nach wie vor offiziell in der Geschäftsführung, aber nicht mehr im aktiven, sondern im beratenden Bereich intern. Außerdem werde ich nach wie vor das machen, was mir am meisten Spaß macht - Kunden besuchen und den Kontakt mit „meinen“ Gelatiere halten.“

5. Ihre Botschaft "Was möchten Sie den Kunden mit auf den Weg geben, die Sie viele Jahre begleitet haben?"

„Wenn Sie meinen Rat wollen, dann den Blick nach vorne richten, das große Ganze im Auge zu behalten und eine klare Vision der Zukunft zu haben.“

6. Familienwerte "Was bedeutet es für Sie persönlich, dass die Firma weiterhin in den Händen der Familie Krä bleibt?"

„Nachdem wir inzwischen in der dritten Generation tätig sind, wäre es schön vielleicht eine 4. Generation zu erleben. Aber nicht um jeden Preis. Wichtiger ist und bleibt die Familie und die persönliche Situation.“



Interview mit Maximilian Krä

1. Rückblick "Was hat sich auf dem Speiseeis-Markt seit Ihrem Einstieg 2007 am stärksten verändert?"

"2007 war die Eisbranche noch herrlich "analog" - Printmedien, persönlicher Kontakt, Telefonbücher. Heute machen Eisdielen Werbung über Instagram und TikTok, bieten Online-Vorbestellungen für Eisbecher an und servieren - auch wegen des Personalmangels - teilweise bereits mit Robotern. Das muss man nicht immer gut finden, aber wir müssen alle damit leben."

2. Teamarbeit "Wie ergänzen sich Ihre strategische Denkweise und Dejans operative Stärke?"

"Ich denke, dass wir ein sehr gutes Team abgeben. Ich selbst bin ja immer eher der "Spinner", der sich gerne mit zukünftigen Trends, innovativen Produkten und neuen Ideen beschäftigt. Dejan dagegen ist genau, detailverliebt und kümmert sich darum, dass Dinge erledigt werden. Damit sind wir ein super Team, das sich gegenseitig optimal ergänzt."

3. Zukunftstrends

"Welche Entwicklungen und Trends sehen Sie für die Branche in den nächsten Jahren?"

"Der Personal- und Fachkräftemangel ist und bleibt allgemein ein Riesenthema. Das merkt man auch in der Eisbranche. Grundsätzlich werden große, klassische und personalintensive Eiscafés deutlich weniger - der Trend geht entweder zum Kiosk mit reinem To-Go-Geschäft, oder zur Selbstbedienung. Und auch die Digitalisierung wird immer wichtiger werden - ich bin selbst gespannt, was uns hier die nächsten Jahre noch an tollen und kreativen Ideen erwartet."



4. Wettbewerb "Was zeichnet Krä gegenüber der Konkurrenz besonders aus, und wie möchten Sie diesen Vorsprung halten oder ausbauen?"

"Was uns abhebt ist, dass wir nicht "einfach ein Gerät verkaufen" wollen, sondern unseren Kunden mit gezielter Beratung und Hilfestellung unterstützen möchten, ihr Geschäft nachhaltig erfolgreich zu betreiben. Zu uns kann jeder Quereinsteiger kommen, der schon immer ein Eiscafé eröffnen wollte, aber noch kein Wissen von der Materie hat - und wir begleiten ihn von den ersten Überlegungen über die Schulungen bis zum fertigen Eiscafé."

5. Innovation "Welche neuen Produkte oder Services möchten Sie künftig anbieten?"

"Beratungsleistungen - beispielsweise die Optimierung der Abläufe im Eislabor oder der Umstieg von handwerklicher zu semi-industrieller Eisproduktion - werden immer wichtiger. Verkaufen kann, besonders im Internet, jeder. Aber echte Kompetenz haben nur wenige."

Auch im Bereich großer, professioneller Labore sehen wir großen Bedarf. Gerade für diesen Bereich haben wir uns mit der Firma TetraPak einen hochprofessionellen Partner mit an Bord geholt."

6. Vision "Welche langfristigen Ziele haben Sie für Krä, und wie möchten Sie das Unternehmen in den nächsten zehn Jahren positionieren?"

"Mein Wunsch ist es, dass unsere Kunden in zehn Jahren sagen: Billig kaufen kannst Du auch woanders - aber wenn Du einen echten Profi an Deiner Seite brauchst, führt einfach nichts an Krä Eistechnik vorbei. Egal, wie komplex oder verrückt unsere Idee war, die Jungs und Mädels von Krä Eistechnik haben uns mit Kompetenz und Herzblut geholfen, die Idee erfolgreich umzusetzen"



Interview mit Dejan Kaludjerovic

1. Stärken von Krä "Welche Stärken hat die Firma Krä aus Ihrer Sicht?"

"Die Firma Krä ist ein etablierter Anbieter von Technik rund um das Eiscafé und ist eine feste Größe in der Eisbranche. Die Stärken der Firma sind, aus meiner Sicht:

- **Umfassendes Angebot** - der Kunde kann nahezu mit allen technischen Geräten hinsichtlich Eisproduktion, Lagerung und Verkauf bedient werden.

- **Eigene Techniker**, die sich mit den immer komplexeren Geräten sehr gut auskennen.

- **Erfahrenes Vertriebsteam**, das hohe Kompetenz aufweist."

2. Aufgabenteilung "Wie planen Sie, die Aufgaben mit Maximilian aufzuteilen, um das Beste aus beiden Rollen herauszuholen?"

"Wir haben die Bereiche des Unternehmens so aufgeteilt, dass wir beide unsere Stärken ausspielen können. Das Gute hierbei war, dass wir die Bereiche intuitiv aufteilen konnten."

3. Ihr Beitrag "Was ist Ihre größte Stärke, und wie wird sie Krä weiterbringen?"

"Ich denke, dass meine größte Stärke die jahrelange Erfahrung ist, die ich in dieser Branche sammeln konnte. Hinzu kommt, dass die Firma einen loyalen, motivierten und zukunftsorientierten Mitarbeiter kriegt. Auch wird die Firma die Tatsache weiterbringen, dass ich ein Mann der Taten bin und nicht der Worte."

4. Veränderungen "Welche konkreten Aspekte im Unternehmen möchten Sie als Erstes verändern oder verbessern?"

"Ich denke nicht, dass große Veränderungen nötig sind. Das Team ist schon eingespielt und jeder Mitarbeiter kennt seine Aufgabe. Wir werden versuchen, die Prozesse zu optimieren, die interne Kommunikation zu verbessern und effizienter zu werden. Wenn uns das gelingt, sehe ich einer sehr positiven Zukunft entgegen."

5. Vorfreude "Worauf freuen Sie sich in Ihrer neuen Rolle als Geschäftsführer am meisten?"

"Am meisten freue ich mich auf die Zusammenarbeit mit dem großartigen Team und nehme die Herausforderung gerne an, die dieser Job mit sich bringt."

6. Marktpotenzial "Welche Bereiche oder Geschäftsfelder sehen Sie als besonders vielversprechend für die Weiterentwicklung von Krä?"

"Wir werden uns nach wie vor auf unsere bestehenden Geschäftsfelder konzentrieren, sind aber für Neues absolut offen: Ob das neue Lieferanten, neue Gerätschaften, oder aber das Thema Digitalisierung sind. Hier sind wir, denke ich mal, ganz gut aufgestellt, da wir einerseits mit Maximilian einen, man kann durchaus sagen, Visionär und andererseits mit mir, wie oben schon erwähnt, einen Mann der Taten haben. Ein Visionär, der seine Ideen nicht umsetzen kann ist genauso gut oder schlecht wie ein Tatenmensch der keine Idee hat. Damit unterstreiche ich nochmal, dass wir uns sehr gut ergänzen."



Unsere Leistungen

Im Überblick

Planung und Beratung



Dein Traum vom perfekten Eiscafé – wir machen ihn wahr!

Ein gutes Eiscafé beginnt mit einer klaren Vision. Wir bei KRÄ Eistechnik verstehen deine Leidenschaft für Eis und Genuss und machen sie zum Mittelpunkt unserer Planung.

Vom ersten Entwurf bis zur finalen Umsetzung betrachten wir jedes Detail. Wir denken mit dir, hinterfragen Abläufe und optimieren Konzepte,

damit dein Eiscafé nicht nur schön aussieht, sondern auch perfekt funktioniert.

Mit unserem Know-how und einem Auge fürs Wesentliche schaffen wir eine Grundlage, auf der du deinen Traum verwirklichen kannst.

Bei uns trifft italienisches Dolce Vita auf deutsche Präzision – und genau das steckt in jeder Planung.

Unsere Partner

Qualität, auf die wir vertrauen

Wir haben uns bewusst für Partner entschieden, deren Produkte uns voll und ganz überzeugen. Das sind Marken, hinter denen wir stehen können, weil sie unseren hohen Anforderungen entsprechen. Unsere Techniker kennen sich mit diesen Geräten aus, wir halten passende Ersatzteile auf Lager, und wir sind in der Lage, bei Problemen schnell und kompetent zu helfen.

Warum nur die Besten?

Wir vertreiben Produkte, die wir gut finden und hinter denen wir stehen können. Produkte, mit denen sich unsere Techniker auskennen, für die wir Ersatzteile auf Lager haben und bei denen wir dir bei Problemen helfen können. Wir haben uns unsere Partnerfirmen genau ausgesucht, weil wir sie für die Besten auf dem Markt halten – vielleicht nicht immer 100% perfekt (wer ist das schon...), aber definitiv besser als die Wettbewerber.



Keine Kompromisse bei Qualität & Service

Und genau deswegen verkaufen wir auch nur diese Marken und keine anderen: Weil wir andere Produkte für weniger gut halten. Weil wir eben nicht dahinter stehen können. Weil wir keine Ersatzteile dafür haben und weil sich unsere Techniker nicht damit auskennen. Deswegen lassen wir auch die Finger von Reparaturen an Fremdmaschinen – wir können dir bei Fremdfabrikaten nicht kompetent und schnell weiterhelfen und verzichten lieber auf den Auftrag, als am Ende beide zu ärgern.

Unsere Partner – ein Versprechen an dich

Wenn du dich für eine Marke entscheidest, die wir vertreten, bekommst du nicht nur ein Produkt, sondern auch unseren vollen Service und Support. Denn das ist unser Anspruch: Dir nur das Beste zu bieten – ohne Kompromisse.



Qualität bedeutet, die besten Partner zu wählen – nicht, weil es einfach ist, sondern weil es richtig ist

Unsere Leistungen

Im Überblick

Einrichtung



Gelateria Laurini



Kurhaus Eismanufaktur



La Fantasia

Dein Eiscafé, wie du es dir erträumst – wir machen es wahr!

Von der Idee zur Realität – wir bringen dein Eiscafé zum Leben.

Mit einem erfahrenen Team und einem klaren Plan setzen wir jedes Detail um. Dabei behalten wir stets den Überblick und sorgen dafür, dass alles reibungslos läuft. Ob

Einrichtung, Technik oder Abläufe – wir verbinden Funktionalität mit Design und schaffen eine Umgebung, die inspiriert.

Deine Vision wird bei uns zur Wirklichkeit, denn wir lieben, was wir tun. Das spürst du in jedem Handgriff.

seit 1949

Eisgenuss beginnt mit uns.

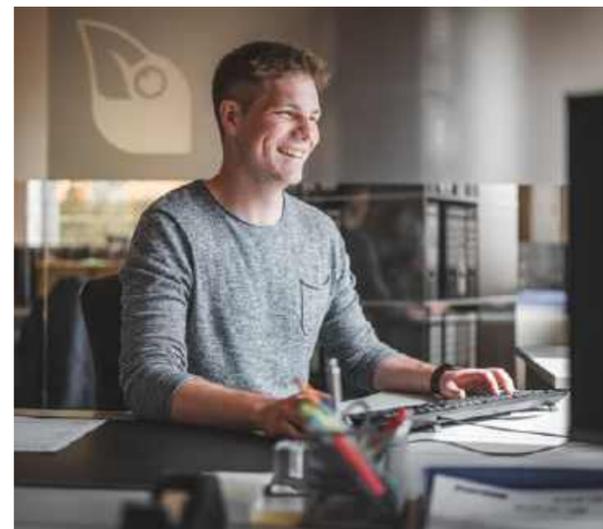
Unsere Leistungen

Im Überblick

Service und After Sales



Du hast Fragen zu einer deiner Maschinen und willst einfach schnell über den kurzen Dienstweg ein Foto an unsere Experten schicken? Nichts leichter als das! **Nutze dafür einfach ganz bequem WhatsApp und wir helfen dir im Handumdrehen weiter.**



Für jetzt und die Zukunft – wir sind an deiner Seite!

Ein gutes Eiscafé braucht nicht nur einen starken Start, sondern auch einen verlässlichen Partner für die Zukunft.

Probleme lösen wir, bevor sie entstehen, und sorgen dafür, dass dein Betrieb läuft. So kannst du dich ganz auf das konzentrieren, was dir am wichtigsten ist: dein Eis und deine Kunden.

Unser Service endet nicht nach der Eröffnung. Wir bleiben an deiner Seite – mit **schnellem Support, Ersatzteilen und einem Team, das immer für dich da ist.**



Hier geht's zu den Ersatzteilen für deine Maschine! QR-Code scannen und losstöbern.

www.krae-shop.com

Unsere Leistungen

Im Überblick

Seminare



Scanne diesen QR-Code und entdecke alle bevorstehenden Events. Du findest diese auch unter:

[krae-eistechnik.de/veranstaltungen](https://www.krae-eistechnik.de/veranstaltungen)

Weil Leidenschaft Wissen braucht – lerne von den Besten!

Eis ist Leidenschaft – und Leidenschaft will gelernt sein.

In unseren Seminaren und Kursen geben wir unser Wissen weiter. Ob Gelato University oder individuelle Spezialseminare – wir zeigen dir, wie du das Beste aus deinen Produkten herausholst.

Lerne neue Techniken, entdecke Trends und lass dich inspirieren. Wir glauben daran, dass man nie auslernt – und genau das macht unser Handwerk so spannend. Gemeinsam schaffen wir Genussmomente, die begeistern.

seit 1949

Eisgenuss beginnt mit uns.



Der Krä-Online-Shop

Jetzt noch mehr für dein Eisgeschäft! Der KRÄ-Online-Shop wächst – und bietet dir jetzt noch mehr Auswahl für dein Eiscafé. Neben Verschleißteilen für die Carpigiani Maschinen findest du jetzt auch Neugeräte und Gebrauchtmachines für jeden Bedarf.

- **Neugeräte online bestellen:** In unserem Online-Shop findest du steckerfertige Neugeräte, die europaweit per Spedition geliefert werden können.
- **Gebrauchtmachines:** Entdecke unsere aktuell verfügbaren Gebrauchtgeräte
- **Verschleißteile:** Wir verfügen über Verschleißteile (RSF) für Carpigiani, IceTeam1927 und Bravo Maschinen
- **KRÄ Cleaning:** Unsere speziell abgestimmten Reinigungsmittel der KRÄ Professional Cleaning Serie findest du unter krae-shop.com/collections/reinigungsmittel.

Carpigiani Care Kits - für optimale Leistung!

Für deine Carpigiani-Maschinen haben wir die passenden Care Kits **online** verfügbar. Diese Kits erleichtern die Wartung und enthalten alle wichtigen Ersatz- und Verschleißteile, die bei regelmäßiger Nutzung notwendig sind.

Warum Care Kits?

- **Optimale Leistung:** Regelmäßiger Austausch von Verschleißteilen sorgt für konstante Produktqualität.
- **Vermeidung von Ausfällen:** Vorbeugende Wartung reduziert das Risiko teurer Betriebsunterbrechungen.
- **Längere Lebensdauer:** Der Schutz durch regelmäßige Wartung verlängert die Lebensdauer deiner Maschinen.
- **Einfache Wartung:** Die Kits sind exakt auf die spezifischen Maschinentypen abgestimmt.



Winterrevision – für einen perfekten Start in die Saison

Nutze die Winterpause für eine gründliche Wartung deiner Eismaschinen mit der KRÄ Winterrevision. Deine Maschine wird abgeholt, umfassend geprüft, gewartet und rechtzeitig zum Saisonstart wieder zurückgeliefert. Diese präventive Wartung verlängert die Lebensdauer deiner Maschine, erhält die Effizienz und minimiert das Risiko von Ausfällen während der Hochsaison. So kannst du dich voll und ganz auf den Saisonstart konzentrieren!



Abonniere deine Ersatzteile - pünktlich und bequem

Mit dem KRÄ-Abo-Vorteil sparst du Zeit und Mühe: Alle wichtigen Verschleißteile werden dir saisonal automatisch geliefert. Die Abrechnung erfolgt pro Lieferung, und du kannst das Abo jederzeit unkompliziert kündigen.

Und wenn's mal schnell gehen muss: Viele Teile versenden wir schon am Tag der Bestellung – wir wissen, wie wichtig ein reibungsloser Ablauf in deiner Branche ist.



Neu im KRÄ-Online-Shop:

Entdecke alles, was dein Eisgeschäft noch besser macht. In unserem KRÄ-Online-Shop findest du neben praktischem Zubehör oder Ersatzteilen alles, was du brauchst. Ergänzt durch unsere Neugeräte und Gebrauchtmachines, Care Kits für die Technikpflege, Bravo-Ersatzteile für den Notfall und KRÄ Cleaning für hygienische Sauberkeit. Besuche krae-shop.com und entdecke die Neuheiten – einfach, schnell und bequem online bestellen!

Aktuelle Trends und die neuesten Projekte

In unserem „Krämagazin“ möchten wir dir regelmäßig neue Trends, nützliche Tipps, aktuelle Projekte, spannende Einblicke und interessante Geschichten rund um Eiscafé, Eisdiele und Eiskonzepte präsentieren – und dich manchmal auch einfach nur zum Schmuzzeln bringen. In unserem Krämagazin findest du daher auch hilfreiche Tipps zur Speiseeiszubereitung, zur Wartung der Maschinen und vieles mehr.

DIE QUALITÄT, DIE MAN SIEHT, SPÜRT UND SCHMECKT!



HPC51M

Unser Angebot an Schockfrostgeräten ICE CREAM BLAST FREEZER wurde entwickelt, um ein stets erstklassiges, frisches und cremiges und somit einzigartiges Eisprodukt zu garantieren.

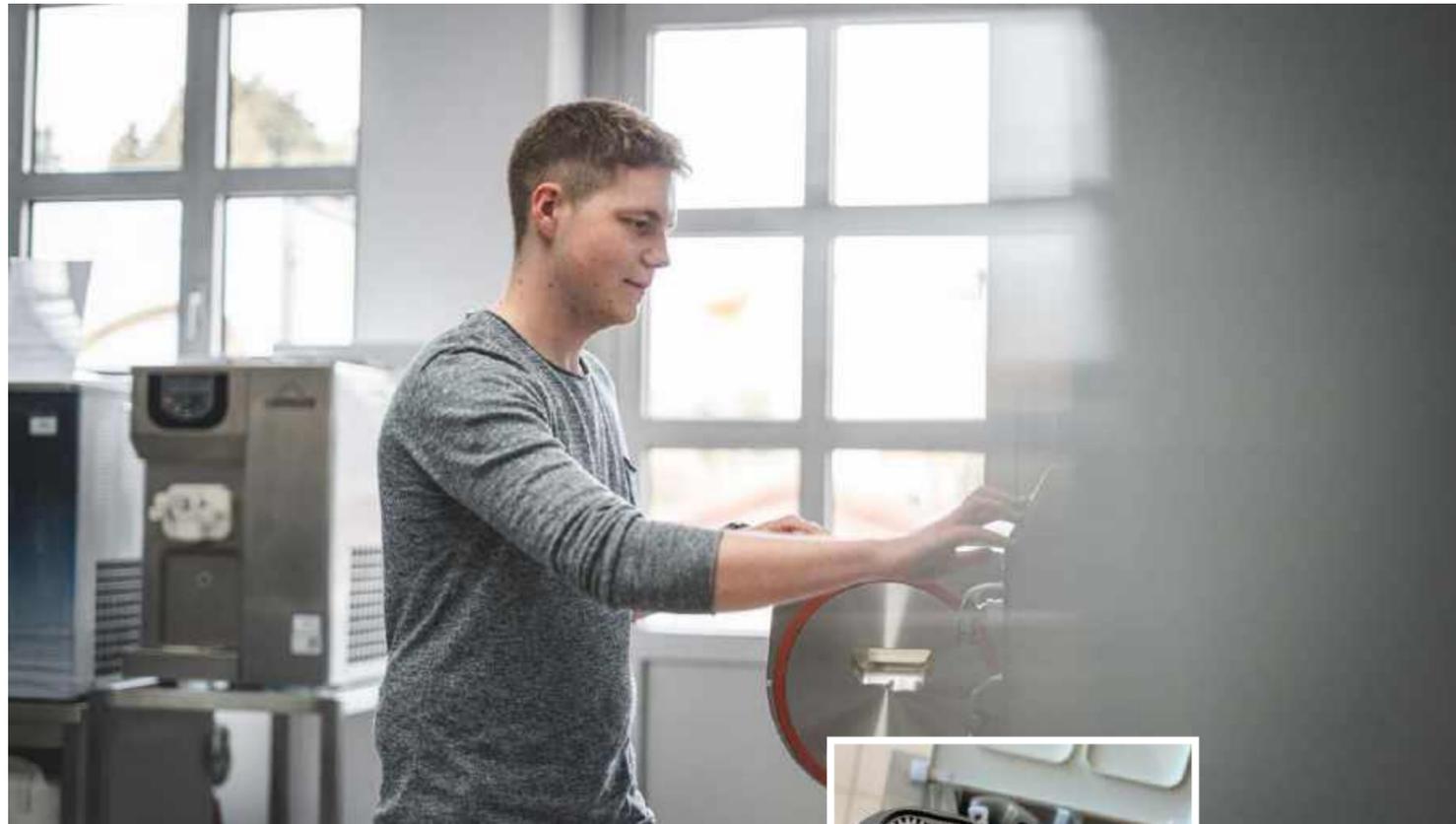
KAGL6HCK

Handwerkliches Eis ist ein gesundes Lebensmittel, das zur Erhaltung von Geschmack, Cremigkeit und Aussehen richtig gelagert werden muss. Dank einer modernsten Technik garantieren die SAGI Gefrierschränke KAGL6HC eine Lagertechnologie für höchste Ansprüche. Das garantiert ein perfektes Produkt wann immer es benötigt wird.

LUXOR

Luxor, die vertikale Kühlvitrine, auf die alle gewartet haben! Elegant und innovativ, geeignet für Eisdielen, Bäckereien, Konditoreien, Bars und Restaurants.

Gesundheitsvorsorge für Eismaschinen: So pflegst du deine Geräte richtig!



Deine Eismaschine: So bleibt sie fit und spart dir Geld!

Du kennst das sicher auch: Mitten in der Saison streikt plötzlich die Eismaschine. "Dabei lief sie doch jahrelang ohne Probleme!", denkst du dir vielleicht. Genau wie dein Auto braucht aber auch deine Eismaschine regelmäßige Pflege, damit sie lange leistungsfähig bleibt und du teure Reparaturen vermeidest.

Reinigung ist das A und O

Die tägliche Reinigung deiner Eismaschine ist der wichtigste Schritt, um Hygiene und Langlebigkeit zu gewährleisten. Schau dazu am besten in die Bedienungsanleitung deiner Maschine.

Unser Tipp: Verwende für die Schmierung von Gummitteilen lebensmittelechtes und für Minusgrade geeignetes Original-Fett. Vaseline kann bei Minusgraden gefrieren und deine Maschine beschädigen.

Code scannen und Beitrag online lesen



Dichtungen regelmäßig checken

Kontrolliere bei jeder Reinigung – spätestens aber alle drei Monate – alle Gummidichtungen und tausche kaputte Dichtungen sofort aus. Undichte Dichtungen können zu Schäden an den Motoren führen.



Carpigiani Care-Kits:

Mit den praktischen Sets von Carpigiani hast du alle wichtigen Verschleißteile griffbereit. Bestelle die passenden Kits einfach und bequem in unserem Online-Shop → www.krae-shop.com ←

Eismaschinen:

Abstreifer im Blick behalten

Die Abstreifer am Rührwerk deiner Eismaschine sind besonders beansprucht und müssen regelmäßig gewechselt werden.

Abgenutzte Abstreifer beeinträchtigen die Leistung der Maschine, erhöhen den Energieverbrauch und können sogar den Gefrierzylinder beschädigen.

Softeismaschinen:

Zahnräder und Rührwerke kontrollieren

Bei Softeismaschinen sind die Zahnräder in den Pumpen und die Rührwerke die wichtigsten Verschleißteile. Achte darauf, dass die Zahnräder fest sitzen und die Rührwerke ohne Spiel im Gefrierzylinder laufen.

Wann ist eine Komplettrevision nötig?

Wenn du deine Eismaschine regelmäßig pflegst, ist eine Komplettrevision in der Regel nur **alle 5 bis 8 Jahre nötig**. Bei einer Revision werden alle Teile deiner Maschine gründlich geprüft und gegebenenfalls repariert.

Winterrevision:

Nutze die Winterpause für eine Komplettrevision deiner Eismaschine. Wir holen deine Maschine ab, machen sie fit für die nächste Saison und liefern sie dir rechtzeitig zum Saisonstart zurück. (Mehr dazu auf Seite 21)



seit 1949

Eisgenuss beginnt mit uns.

Fazit

Mit der richtigen Pflege sorgst du dafür, dass deine Eismaschine lange zuverlässig läuft und du dir teure Reparaturen sparst. So kannst du dich voll und ganz auf die Herstellung von leckerem Eis konzentrieren!



Gebrauchte Carpigiani-Maschinen kaufen - aber richtig!

Gebrauchte Carpigiani-Maschinen – So triffst du die richtige Wahl!

Der Online-Markt für gebrauchte Carpigiani-Maschinen boomt. Plattformen wie eBay, Verkaufsportale oder soziale Medien locken mit scheinbar unschlagbaren Angeboten. Doch aufgepasst! Nicht alles, was glänzt, ist Gold. Ein vermeintliches Schnäppchen kann schnell zu einer teuren Enttäuschung werden.

Wir begleiten dich mit unserer langjährigen Expertise, damit du beim Kauf einer gebrauchten Carpigiani-Maschine die richtige Entscheidung triffst. Mit einer Checkliste und wertvollen Tipps bist du bestens vorbereitet, unseriose Angebote zu erkennen und von Anfang an auf Nummer sicher zu gehen.



4. Verschleißteile checken:

Abgenutzte Teile wie Rührwerke, Pumpen, Abstreifer und Heizmatten erhöhen die Betriebskosten und beeinträchtigen die Leistung. Lass dir den Zustand dieser Teile genau beschreiben – idealerweise mit Fotos.

5. Verkaufsbedingungen klären:

Kläre vorab Garantiebedingungen, Zahlungsmodalitäten und Lieferoptionen. Sei bei Zahlungen per Vorkasse und Privatverkäufen ohne Gewährleistung besonders vorsichtig.

Worauf du achten solltest – unsere Checkliste:

1. Typenschild prüfen:

Das Typenschild gibt dir wichtige Informationen wie Modell, Seriennummer, Baujahr und CE-Kennzeichnung.

Dieses Schild ist gesetzlich vorgeschrieben – Maschinen ohne Typenschild dürfen weder verkauft noch betrieben werden. Fordere unbedingt ein Foto vom Verkäufer an!

2. Maschinen-Identifikationsnummer:

Diese Nummer ist einzigartig und oft auf dem Typenschild sowie am Gehäuse zu finden. Mit ihr können wir das Alter der Maschine überprüfen.

Unser Tipp: Nutze unseren kostenlosen Service zur Altersbestimmung! **Aber Vorsicht:** Finger weg von Maschinen, deren Nummer unleserlich oder entfernt ist.

3. Kältemittel beachten:

Das verwendete Kältemittel ist ein entscheidender Faktor. **Alte Kältemittel wie R22, R12 oder R502 sind klimaschädlich und dürfen nicht mehr verwendet werden.** Maschinen mit solchen Kältemitteln haben keinen Restwert und dürfen auch nicht repariert werden. Setze auf Geräte mit modernen, umweltfreundlichen Kältemitteln.



Warum Krä Eistechnik die sichere Wahl ist:

+ Geprüfte Premium-Gebrauchtmaschinen:

Unsere Geräte werden in der Werkstatt geprüft, gewartet und ausschließlich mit aktuellen Kältemitteln ausgestattet.

+ Garantie inklusive:

Du erhältst bei uns Garantie auf alle gebrauchten Maschinen. (optional)

+ Kompletter Service:

Unser Team liefert, installiert und erklärt dir die Maschine. (optional)

+ Attraktive Finanzierung:

Wir arbeiten mit professionellen und unabhängigen Finanzdienstleistern zusammen

➔ Entdecke jetzt unsere aktuellen Angebote für gebrauchte Carpigiani-Maschinen in unserem Online-Shop.

Fazit:

Der Kauf einer gebrauchten Carpigiani-Maschine kann eine clevere Alternative sein – wenn man die richtigen Schritte beachtet. Mit den Tipps von Krä Eistechnik bist du bestens vorbereitet.

Code scannen und Beitrag online lesen



Zum *75-jährigen Firmenjubiläum* ehren wir Alois Krä, dessen Pioniergeist und Leidenschaft die Grundlage für unseren Erfolg gelegt haben. Sein Vermächtnis inspiriert uns, **Qualität** und **Innovation** weiterzuführen



UNITEIS® e.V.

UNION DER ITALIENISCHEN SPEISEEISHERSTELLER

COMPLIMENTI!

Wir gratulieren herzlichst zu diesem wichtigen Meilenstein!

mehr lesen:



Reinhardtstr. 6 10117 Berlin

+49 (0)30 28045594
uniteis@unites.com

Die *Geschichten* hinter den Kugeln



Speiseeis ist viel mehr als nur eine süße Erfrischung – es ist eine Einladung, in Geschichten einzutauchen. Jede Kugel birgt die Aromen ferner Länder, die Fantasie kreativer Köpfe und die Magie glücklicher Zufälle. Warum diese Geschichten nicht mit deinen Kunden teilen? Hier sind einige spannende Hintergründe beliebter Eissorten, die das Geschmackserlebnis in deinem Eiscafé mit einem Hauch von Geschichte und Emotion bereichern.

Stracciatella: Die Kunst des Zufalls

Es begann in Italien, als ein Koch versehentlich flüssige Schokolade in seine Vanillecreme tropfen ließ. **Das Ergebnis: Stracciatella!** Der Name stammt vom italienischen „stracciare“ – zerreißen – und be-

schreibt perfekt die unregelmäßigen Schokosplitter, die diese Sorte so unverwechselbar machen. Eine köstliche Erinnerung daran, wie Kreativität und Zufall zusammen etwas Wunderbares erschaffen können.

Spaghetti-Eis: Ein Trend made in Germany

Wer hätte gedacht, dass Spaghetti und Eis so perfekt zusammenpassen? In den 1960er Jahren brachte Dario Fontanella diese geniale Idee in Mannheim zur Welt: Vanilleeis, durch eine Spätzlepresse gedrückt, mit Erdbeersauce und geraspelter weißer Schokolade. Täuschend echt wie Spaghetti und ein Hit bei Jung und Alt. Diese Geschichte zeigt, wie Erfindergeist und ein Augenzwinkern eine Ikone der Eismwelt schufen.

Code scannen und Beitrag online lesen



Jede Kugel Eis erzählt eine Geschichte – von fernen Ländern, kreativen Ideen und dem besonderen Moment, der sie einzigartig macht

Malaga: Sonniger Genuss aus Spanien

Die spanische Spezialität Malaga-Eis entführt direkt an die Costa del Sol. Seine Basis: süßer Málagawein, kombiniert mit Rosinen, die in diesem Dessertwein eingelegt wurden. Schon im 19. Jahrhundert begeisterte diese Eissorte Genießer. Eine Geschichte voller Tradition und mediterranem Charme, die deine Kunden träumen lässt.

Amarena: Eine Liebeserklärung an Italien

Amarena-Kirschen sind das Herzstück dieser unwiderstehlichen Sorte. Gennaro Fabbri machte diese spezielle Sauerkirschsorte im frühen 20. Jahrhundert in Italien

bekannt und erschuf eine ikonische Kombination aus fruchtiger Frische und cremiger Süße. Amarena-Eis steht für italienische Lebensfreude und Genussskultur – ein Highlight für jede Eis-Theke.

Schlumpf-Eis: Ein blaues Wunder mit einem Augenzwinkern

Nein, Schlümpfe werden hier nicht verarbeitet! Schlumpf-Eis begeistert durch seine leuchtend blaue Farbe, die auf natürliche Farbstoffe wie Spirulina-Algen zurückgeht. Es ist ein spaßiges, gesundes Vergnügen, das Kinder wie Erwachsene gleichermaßen fasziniert. Eine Eissorte, die für Freude und Nachhaltigkeit steht.

Fazit

Mehr als nur Eis – Geschichten, die verbinden!

Erzähle deinen Kunden die faszinierenden Geschichten hinter ihren Lieblingssorten. Jede Kugel wird so zu einem Erlebnis, das über den Geschmack hinausgeht. Mach dein Eiscafé zu einem Ort, an dem Genuss und Geschichten verschmelzen. So bindest du deine Kunden emotional und schaffst unvergessliche Momente – ein Mehrwert, der im Gedächtnis bleibt.

Dein Eis kann mehr – und diese Geschichten beweisen es!

Produktionsmethoden für handwerkliches Speiseeis

Handwerkliches Speiseeis – das ist nicht nur ein Genuss, sondern auch eine Kunst.

Die Wahl der richtigen Produktionsmethode ist dabei entscheidend und hängt von vielen Faktoren ab:

Größe deines Betriebs, Budget, Qualitätsanspruch und Vielfalt deines Sortiments. Hier beleuchten wir die drei wichtigsten Produktionsmethoden, ihre Vor- und Nachteile, und welche Geräte du dafür brauchst.

Drei Grundmethoden der Speiseeisproduktion

1. Kaltverfahren – Einfach und günstig:

Beim Kaltverfahren wird der Eismix ohne Erhitzen hergestellt. Zutaten wie Milch, Sahne und Aromen werden kalt gemischt und direkt in die Eismaschine gegeben.

+ **Vorteile:** Du benötigst nur eine Eismaschine – die Investitionskosten sind niedrig.

- **Nachteile:** Ohne Erhitzen fehlt die hygienische Sicherheit, die cremige Textur leidet, und das Eis ist weniger lange haltbar.

Tipp: Für kleine Betriebe oder Einsteiger kann das Kaltverfahren eine gute Wahl sein, besonders bei der

Nutzung von fertigen Mixen (z. B. Sprint-Produkte). **Unsere Empfehlung:** die Carpigiani Labo XPL-P – eine zuverlässige, hochwertige Maschine mit optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis.

2. Kombi-Methode – Perfekt für Perfektionisten:

Hier werden einzelne Sorten in einer Kombimaschine portionsweise erhitzt und direkt ausgefroren.

+ **Vorteile:** Hygienische Sicherheit und eine cremige Textur durch Erhitzen. Jede Sorte kann individuell bilanziert und optimal hergestellt werden.

- **Nachteile:** Es entfällt die Reifephase, wodurch die Haltbarkeit leidet. Die Herstellung ist zeitintensiver als beim klassischen Verfahren.

Tipp: Ideal für mittlere Betriebe oder für Perfektionisten, die jede Sorte individuell anpassen möchten.

Unsere Empfehlung: die Bravo Trittico – eine Maschine mit Koch- und

Gefrierfunktion, die für höchste Ansprüche entwickelt wurde.

3. Klassische Herstellung – Höchste Qualität und Haltbarkeit:

Die klassische Methode setzt auf Pasteurisierung und Reifephase. Der Grundmix wird erhitzt, auf 4 °C abgekühlt und kann bis zu 72 Stunden verwendet werden.

+ **Vorteile:** Maximale hygienische Sicherheit, cremige Textur und eine lange Haltbarkeit. Effizientes Arbeiten mit größeren Mengen.

- **Nachteile:** Die Investitionskosten sind am höchsten, und die Herstellung von Sorten aus einer einheitlichen Basis erfordert Kompromisse.

Tipp: Die ideale Methode für größere Betriebe, die auf Qualität und Effizienz setzen.

Unsere Empfehlung: die Kombination aus Carpigiani Labotronic HE und Carpigiani Pastomaster HE – marktführende Geräte für höchste Ansprüche.



seit 1949

Warum Erhitzen?

Das Erhitzen des Eismixes verbessert nicht nur die hygienische Sicherheit, sondern aktiviert auch Stabilisatoren, die für eine samtige Textur sorgen. Eine Reifephase nach der Pasteurisierung verlängert zusätzlich die Haltbarkeit des Eises.

Der Königsweg – das Beste aus allen Welten

Große Eislabors kombinieren die Vorteile aller Methoden: Mehrere Pasteurisierer für verschiedene Mix-Familien ermöglichen hygienische Sicherheit, cremige Textur und optimalen Geschmack – eine Investition, die sich für große Produktionen lohnt.

Fazit: Es hängt von dir ab!

Ob Kaltverfahren, Kombi-Methode oder klassische Herstellung – jede Methode hat ihre Vorzüge. Entscheidend ist, was zu deinem Betrieb passt.

Egal, welchen Weg du wählst: Mit hochwertigen Zutaten, sorgfältiger Verarbeitung und Leidenschaft für dein Handwerk gelingt dir köstliches Speiseeis, das deine Kunden begeistert.

Viel Erfolg und kreative Freude bei deiner Eisherstellung!

Code scannen und Beitrag online lesen



Eis-Land Deutschland - der Fakten-Check

Eiscreme ist mehr als nur eine Nachspeise – sie ist ein kulturelles Phänomen und ein fester Bestandteil des deutschen Sommers. In diesem Blogbeitrag tauchen wir ein in die Welt des Speiseeises in Deutschland und beantworten einige der interessantesten Fragen rund um Speiseeis in Deutschland: Von Preisentwicklungen über regionale Unterschiede bis hin zum Konsumverhalten – wir beleuchten die Facetten des Eisvergnügens in Deutschland.

Lasst uns gemeinsam auf eine leckere Reise gehen und die Welt des deutschen Speiseeises unter die Lupe nehmen!

Frage 1: Ist Eis (viel) teurer geworden?

Jedes Jahr dasselbe: Kaum klettern die Temperaturen, klagen viele über die gestiegenen Eispreise. 2024 dürfte da keine Ausnahme sein!

Tatsächlich hat sich der Preis für eine Kugel Eis in Deutschland 2024 im Schnitt um 6,2 % gegenüber 2023 erhöht. Kostete eine Kugel 2023 noch durchschnittlich 1,62 €, so waren es 2024 bereits 1,72 €.

Dabei gibt es deutliche Unterschiede:

- In Bayern und Baden-Württemberg ist die Kugel am teuersten.
- Sachsen-Anhalt bleibt dagegen die günstigste Region.

- Und in Großstädten? Klar, da kostet Eis mehr!

München bleibt unangefochtene Spitzenreiterin mit 2,12 € pro Kugel, gefolgt von Stuttgart (1,95 €), Frankfurt (1,88 €), Berlin (1,82 €) und Leipzig (1,75 €).

Betrachtet man die letzten Jahre, ist der Preis für eine Kugel Eis von 2018 bis 2024 um satte 43,5 % gestiegen – während die allgemeine Inflation „nur“ bei 22 % lag.

Frage 2: Verdienen Eisdielen mit den gestiegenen Preisen mehr Geld?

Klar, wenn die Preise steigen, müsste doch auch mehr Gewinn übrig bleiben, oder? Leider nein!

Die Gründe für die höheren Preise sind nachvollziehbar:

- Explodierende Energiekosten – Eisproduktion ist energieintensiv.
- Steigende Rohstoffpreise – Zucker, Milch & Co. sind teurer als je zuvor.
- Höhere Personalkosten – gutes Personal hat seinen Preis.

Viele Eisdielen haben ihre Preise nur angehoben, um nicht mit Verlust zu arbeiten.

Fazit: Nein, trotz Preiserhöhung verdienen die Eisdielen nicht mehr als früher.

Frage 3: Ist Eis in Deutschland besonders teuer?

Spätestens beim Urlaub im Süden fällt vielen auf: So teuer ist deutsches Eis eigentlich gar nicht!

- Deutschland: 1,72 €
- Portugal & Griechenland: ca. 2,50 €
- Spanien: ca. 3,00 €
- Großbritannien: ca. 3,49 € (Autsch!)

Und selbst in München (2,12 €) liegt der Preis unter dem vieler anderer Metropolen:

- Wien: 2,30 €
- Budapest: 2,70 €
- Paris: 3,50 €
- Kopenhagen: 3,79 € (!!)

Fazit: Nein, Eis in Deutschland ist im Vergleich zu vielen anderen Ländern ziemlich günstig!

Frage 4: Wie viele Eisdielen gibt es in Deutschland – und werden es mehr oder weniger?

Im Jahr 2022 gab es in Deutschland rund 4.900 Eisdielen, was einer Eisdicke von einer Eisdielen pro etwa 17.000 Einwohner entspricht. Interessanterweise verzeichnen Städte wie Dresden und Leipzig eine höhere Eisdicke als München. Allerdings ist die Gesamtzahl der Eisdielen rückläufig: 2008 waren es noch etwa 6.100, 2017 rund 5.500 und 2021 schließlich 4.900.



Frage 5: Wie viel Eis essen die Deutschen – und welches?

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Speiseeis in Deutschland liegt bei etwa 8 Litern pro Jahr und ist seit mindestens einem Jahrzehnt relativ stabil. Davon entfallen rund 82,5 % auf industriell hergestelltes Eis, 14,75 % auf handwerklich produziertes Eis und 2,75 % auf Softeis. Pro Person werden somit durchschnittlich 1,2 Liter handwerkliches Eis konsumiert, was etwa 17 Kugeln à 70 ml entspricht. Bei einem Eisdielenbesuch bestellen Deutsche im Schnitt 1,5 Kugeln – weniger als beispielsweise Österreicher (1,9 Kugeln) oder Schweizer (2,2 Kugeln).

Frage 6: Wann wird das meiste Eis geschleckt?

In Sachen Jahreszeit gibt es da wenig Überraschungen: Natürlich sind die drei Hauptmonate für das „Eis-Schlecken“ die Sommermonate Juni, Juli und August.

Weniger offensichtlich sind aber die beliebtesten Wochentage und Uhrzeiten. Nach einer Auswertung des Kassensystem-Herstellers Orderbird ist Sonntag der Haupt-Eistag der Woche – und das meiste Eis wird zwischen 15 und 16 Uhr gegessen.

Deutschland liebt Eis – trotz steigender Preise!

Fazit

Speiseeis bleibt in Deutschland trotz steigender Preise ein beliebtes Genussmittel. Die höheren Kosten für Energie, Rohstoffe und Personal zwingen Eisdielen dazu, ihre Preise anzupassen, ohne dabei übermäßig zu profitieren. Im europäischen Vergleich ist Eis in Deutschland dennoch weiterhin erschwinglich. Obwohl die Zahl der Eisdielen seit Jahren rückläufig ist, bleibt die Nachfrage stabil. Eis bleibt ein fester Bestandteil der deutschen Genussskultur – ob als schnelle Erfrischung im Sommer oder als kleines Stück Lebensfreude zu jeder Jahreszeit.



Semi-industrielle Speiseeisproduktion mit Krä Eistechnik, Tetra Pak und Embaplan

Die Speiseeisbranche wandelt sich: Immer mehr Eisdielenbetreiber setzen auf zentrale Produktionsstandorte oder beliefern den Lebensmitteleinzelhandel



Code scannen und Beitrag online lesen

Mit diesem Trend wächst der Bedarf an effizienten Produktionsmethoden. Hier kommt die semi-industrielle Produktion ins Spiel. Ideal für Unternehmen, die mehr als 150 Liter pro Stunde produzieren und ihre Kapazitäten steigern möchten.

Effizienz mit Tetra Pak und Embaplan

Tetra Pak bietet langlebige, modulare Maschinen wie den Continuous Freezer S700 A2 und den Eiscreme-Füllroboter M1, die Automatisierung und gleichbleibende Qualität garantieren.

In Kombination mit den Abfülllösungen von Embaplan lassen sich Becher von 100–500 ml schnell und präzise abfüllen – mit Produktionsleistungen von über 1.000 Bechern pro Stunde.



Nachhaltigkeit im Fokus

Moderne Wasserrückkühlungs- und Wärmerückgewinnungssysteme minimieren den ökologischen Fußabdruck und senken langfristig Kosten. Ergänzt durch professionelle Eismix-Herstellung, von Carpigiani bis hin zu Großlösungen, steht der Weg zu einer nachhaltigen und effizienten Produktion offen.

Expertise von Krä Eistechnik

Mit fundiertem Know-how unterstützt Krä Eistechnik bei Planung und Umsetzung. Von der Beratung bis zur Installation haben Sie nur einen Ansprechpartner – für einen reibungslosen Übergang zur semi-industriellen Produktion.



Tetra Pak® Continuous Freezer S

Tetra Pak® Ingredient Doser

Tetra Pak® Ice Cream Robot Filler M1

Unser Equipment steht für:

- Genauigkeit & Effizienz
- Robustes Design
- Minimale Produktverluste
- Lokale Ansprechpartner und Service Dienstleistungen



Herzlichen Glückwunsch zum 75-jährigen Jubiläum.

Wir freuen uns auf weitere spannende Projekte.



2025

KRÄ Eistechnik
Jubiläums-Krämagazin

Eiskalte Konkurrenz



Code scannen und Beitrag online lesen

Carpigiani Labo XPL-P vs. Labotronic HE



Carpigiani ist der unangefochtene Marktführer für Speiseeistechnik – und das aus gutem Grund. Die Maschinen sind langlebig, zuverlässig, hygienisch und leicht zu bedienen. Doch was unterscheidet die beiden Top-Serien Labotronic HE und Labo XPL-P? Wir geben einen Überblick, damit Sie die richtige Wahl treffen.

Gemeinsamkeiten

Beide Serien punkten mit hervorragender Eisqualität, intuitiver Bedienung und hoher Energieeffizienz.

Sie sind extrem langlebig und wertstabil, bei Bedarf steht ein dichtes Servicenetz zur Verfügung. Zusätzlich liefern beide Maschinen unabhängig von der Eissorte und

der Einfüllmenge einfach immer optimale Ergebnisse

Unterschiede im Detail

- Preis**
 Die Labo XPL-P Serie ist etwa 20 % günstiger als die Labotronic HE. Dafür bringt die HE-Serie einige Zusatzfunktionen mit.
- Materialien**
Labo XPL-P: Kunststofftüre (optionale Edelstahl-Fronttüre erhältlich).
Labotronic HE: Serienmäßige Stahl-türe für bessere Gefrierleistung und Langlebigkeit.
- Technologie**
 Die HE-Serie ist mit einem Inverter (stufenlose Rührgeschwindigkeit), Heißgaseinspritzung (Erwärmung des Zylinders) und elektronischem Einspritzventil (präzise Kälte-regulierung) ausgestattet. Diese Technik ermöglicht Programme, die mehr Flexibilität und Effizienz bieten.

Funktionen der Labotronic HE

- Flexible Produktionsmengen:**
 Verarbeitung von Kleinstmengen (ab 1,5 kg) bis hin zu Maximalchargen (17 kg).

- „Excellent“-Eisprogramm:**
 Perfekte Ergebnisse auch bei schwierigen Rezepturen (z. B. Fruchteis oder Sorten mit Alkohol).
- Spezialprogramme:**
„Hard“: direkter Verkauf ohne Schockfrosten.
„Crystal“: Eis mit hohem Luft-aufschlag, ideal für Torten oder Portionsbecher.
„Zero“: Zuckerreduziertes Eis bei optimierter Konsistenz.
Heißgaseinspritzung: HOT-Funktion zur portionsweisen Erhitzung des Eismixes im Zylinder



Labo XPL-P

Labotronic HE

Fazit

Welche Maschine passt zu dir?

- Labo XPL-P:** Ideal für Eismacher, die auf das Wesentliche setzen und stets mit gleichbleibenden Produktionsmengen arbeiten. Perfekt für Einsteiger oder kleinere Betriebe.
- Labotronic HE:** Die Wahl für ambitionierte Profis, die maximale Flexibilität, Spezialprogramme und modernste Technik wünschen.



Vielen Dank für 75 Jahre Vertrauen!

Wir blicken voller Stolz auf 75 Jahre zurück, in denen wir gemeinsam mit euch – unseren geschätzten Kunden, Partnern und Kollegen – Meilensteine erreicht und Träume verwirklicht haben. Eure Leidenschaft, euer Vertrauen und eure Zusammenarbeit haben uns geprägt und wachsen lassen.

Mit Freude und Zuversicht schauen wir auf die Zukunft und freuen uns darauf, weiterhin an eurer Seite zu stehen – für Innovationen, Erfolge und die gemeinsame Liebe zum Eis.

Auf die nächsten Kapitel – gemeinsam mit euch!

Peter Krä, Maximilian Krä und Dejan Kaludjerovic
Geschäftsführer KRÄ-Eistechnik

Standort Straubing

🏠 Rückertstr. 39a
94315 Straubing

☎ 09421 / 99 61-0

✉ straubing@krae-eistechnik.de

Standort Rangendingen

🏠 Dr.-Alexander-Grupp-Str. 16
72414 Rangendingen

☎ 0711 / 70 70 92 90

✉ rangendingen@krae-eistechnik.de

