



# GEWINNE STEIGERN, AUFWAND REDUZIEREN

Die ultimative Softeismaschine.  
Investieren Sie in die Zukunft  
Ihres Geschäfts.



**SOFTEIS&INVESTITION**

[www.softeis-investition.com](http://www.softeis-investition.com)



## HACCP-PASTEURISIERUNG

6-Wochen-Reinigungsintervall



## UNVERGLEICHLICHER ÜBERLAUF

Sparen Sie 20-30% Material



## MEHR ALS NUR UNTERSTÜTZUNG

Service, Zutaten, Schulung...



## HANDGEFERTIGTE PRÄZISION

Höchste Industriestandardqualität und unvergleichliche innovative Technologie



## SPEZIALISIERT AUF NUR SOFTEIS

über ein halbes Jahrhundert kombinierte Erfahrung



## 5 JAHRE GARANTIE

ein klares Statement unseres Vertrauens in die Qualität

# GEMEINSAM ZU EINER STRAHLENDEN ZUKUNFT MIT LEIDENSCHAFT, VERTRAUEN UND UNTERSTÜTZUNG

Wir stellen Ihnen die ultimativen Softeismaschinen vor – ein Meisterwerk, das aus der Leidenschaft und dem gemeinsamen Lebenswerk zweier Firmen aus unterschiedlichen Welten, **Nissei**, hervorgegangen ist. Diese Maschinen definieren die Spitzenqualität neu, unterstützt durch erstklassige Materialien und modernste, präzise Fertigungstechniken. Sie übertreffen alle Industriestandards in puncto Langlebigkeit und Zuverlässigkeit und sichern einen störungsfreien, verlässlichen Einsatz. Durch ihre robuste Bauweise werden Ausfallzeiten minimiert und die Effizienz maximiert, was sie zur perfekten Option für Unternehmer macht, die in ihrem Geschäft Wert auf höchste Qualität und Effizienz legen. Sie sind das ultimative Ziel für geschäftstüchtige Eigentümer, die nach finanzieller und qualitativer Verbesserung streben.



**Nissei NL** ist seit über 30 Jahren fest im Geschäft und hat sich ausschließlich auf Softeis spezialisiert, wobei sie dieses Feld zu ihrer Lebensaufgabe gemacht haben. Durch die Verwendung hochwertigster Materialien, innovativster Technologien und des herausragenden Kühlsystems von Nissei Japan ist es ihnen gelungen, die ultimative Maschine für die Softeisherstellung zu kreieren. Ihre Hingabe gilt der Schaffung und ständigen Verbesserung. Nissei NL steht für Leidenschaft, Qualität und das kontinuierliche Streben nach Exzellenz in der Welt des Softeises, um sicherzustellen, dass jede Kreation die Erwartungen übertrifft.

**Nissei Japan** ist bekannt für seine präzisen Kühlsysteme. Ihre Maschinen sind das Ergebnis von Handwerkskunst, die in jeder Fertigungsphase mit äußerster Sorgfalt und Präzision ausgeführt wird. Ihre Innovationen im Bereich der Kühltechnologie haben die Standards für Softeismaschinen neu definiert. Nissei Japan hat es sich zur Aufgabe gemacht, ein Kühlsystem zu entwickeln, das in seiner Qualität unübertroffen ist und kaum Wartung benötigt.

Zusammen vereinen Nissei NL und Nissei Japan ihr Know-how, um Softeismaschinen zu schaffen, die in Sachen Qualität, Zuverlässigkeit und Effizienz unerreicht sind. Ihre Maschinen sind nicht nur das Ergebnis von technischer Exzellenz, sondern auch einer tiefen Leidenschaft für die Softeisproduktion und einem beständigen Streben nach Perfektion.



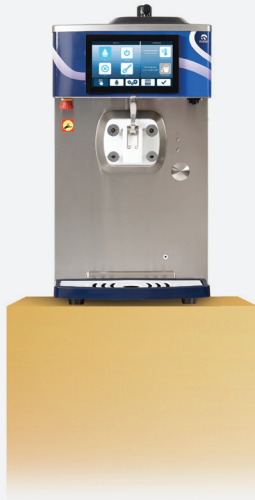
**SOFTEIS&INVESTITION**

Wir sind Ihre Softeis-Investition. Dank des Vertrauens von Nissei NL haben wir das Privileg und die Ehre, Ihnen exklusiv in unserem Teil Europas die hochwertigen Nissei Softeismaschinen anzubieten. Im Unterschied zu anderen Distributoren betreiben wir auch ein eigenes Eisgeschäft, was uns direkte Einblicke in die Produktion und unmittelbare Kundenreaktionen ermöglicht. Diese Perspektive ist entscheidend, um unser Fachwissen effektiv an Sie weiterzugeben und macht uns zu einem wertvollen Partner.

Unser Engagement geht über den reinen Vertrieb und Service hinaus; wir unterstützen Ihr Geschäft mit Zutaten und anderen Produkten, Schulungen und einem fundierten Fachwissen aus über 25 Jahren in der gehobenen Gastronomie. Wir setzen uns dafür ein, Ihnen den besten Service zu bieten, der anderen in nichts nachsteht, genauso wie unsere Maschinen anderen unübertroffen sind.

**Die herausragende Leistung unserer Maschine sichert Ihnen nicht nur ein erstklassiges Endprodukt, sondern garantiert auch, dass Sie im Laufe ihrer Lebenszeit im Vergleich zu anderen Maschinen mehr bei den Betriebskosten einsparen, als Sie ursprünglich investiert haben. Zudem bleibt Ihnen unsere langlebige und zuverlässige Maschine erhalten, selbst wenn andere Maschinen möglicherweise ausfallen. Dies macht sie zur ultimativen Investition für Ihr Geschäft. Entscheiden Sie sich jetzt für Qualität, die sich langfristig auszahlt!**

# FÜR JEDE SITUATION DIE PERFEKTE LÖSUNG



NA93438  
**POWER T**



NA93438  
**POWER PRO**



NA6888  
**DUO CHAMPION**

<b>Kapazität</b>	55 Lt./St.	55 Lt./St.	75 + 55 Lt./St.
<b>Zylinder Inhalt</b>	2,5 Liter Gefrierzylinder	2,5 Liter Gefrierzylinder	3,4 + 2,5 Liter Gefrierzylinder
<b>Tank Inhalt</b>	20 KG Mixbehälter mit Rührwerk	20 KG Mixbehälter mit Rührwerk	2 x 20 kg Mixbehälter mit Rührwerk
<b>Leistung</b>	3,0 kwh, 400V	3,0 kwh, 400V	4,5 kwh, 400V
<b>Wasserkühlung</b>	Ca. 55m <sup>3</sup> / cca Jahr	Ca. 55m <sup>3</sup> / cca Jahr	max. 90 m <sup>3</sup> / cca Jahr
<b>Dimensionen</b>	L 82 x W 46 x D 76 cm - 135 KG	L 150 x W 46 x D 76 cm - 170 KG	L 150 x W 54 x D 84 cm - 250 KG

## NISSEI DIE ZUKUNFT DER SOFTEISPRODUKTION

NISSEI versteht, dass seine Kunden nur das Beste verdienen. Deshalb bietet das Unternehmen seit über 25 Jahren nicht einfach Softeismaschinen an, sondern präsentiert die Rolls-Royce unter den Softeismaschinen. Die Geräte von NISSEI stehen für Spitzenqualität: Sie sind leise, energieeffizient und wartungsarm. Vom Entwurf bis zur Fertigstellung, jede Maschine wird ausschließlich im eigenen Hause hergestellt. NISSEI setzt mit seiner innovativen und marktführenden Technologie Maßstäbe.

Eine Maschine von NISSEI zu besitzen, bedeutet, immer einen Schritt voraus zu sein - weil Sie nichts Geringeres als das Beste verdienen.

NA9438  
**POWER COMBI T**

55 Lt./St.

2,5 Liter Gefrierzylinder

20 KG Mixbehälter mit Rührwerk

3,0 kwh, 400V

Ca. 55m<sup>3</sup> / cca Jahr

L 82 x W 46 x D 76 cm - 135 KG

**Die leisesten und energieeffizientesten  
Softeismaschinen auf dem Markt.**

# KOMBI MASCHINEN



NA3448  
GIANT COMBI TOUCH



NA6888  
DUO CHAMPION COMBI



NA9348  
POWER PRO COMBI

75 Lt./St.

3,4 Liter Gefrierzylinder

20 KG Mixbehälter mit Rührwerk

3,5 kwh, 400V

Ca. 50m<sup>3</sup> / cca Jahr

L 160 x W 47 x D 84 cm - 195 kg

75 + 55 Lt./St.

3,4 + 2,5 Liter Gefrierzylinder

2 x 20 KG Mixbehälter mit Rührwerk

4,5 kwh, 400V

Ca. 90m<sup>3</sup> / cca Jahr

L 150 x W 65 x D 90 cm - 290 KG

55 Lt./St.

2,5 Liter Gefrierzylinder

20 KG Mixbehälter mit Rührwerk

3,0 kwh, 400V

Ca. 55m<sup>3</sup> / cca Jahr

L 150 x W 46 x D 76 cm - 170 KG

Die NISSEI COMBI Softeis & Milkshake Maschinen bieten Ihnen die ultimative Vielseitigkeit für Ihr Eisgeschäft. Diese Maschine vereint modernste Technologie, um nicht nur hochwertiges Softeis, sondern auch köstliche Milchshakes herzustellen - alles aus einer einzigen Maschine.

Mehr als nur zwei Maschinen in einer: Verdoppeln Sie die Produkte, verdoppeln Sie die Kunden.



## FROZEN YOGHURT MASCHINEN



Für ideale Bequemlichkeit bei der Herstellung von Frozen Yogurt sind die Maschinen ohne Pumpe konstruiert, was die Reinigung wirklich einfach macht. Die Maschinen sind perfekt für frischen Frozen Yogurt und können sogar für lang haltbare Frozen-Yoghurt-Mischungen pasteurisieren. Das frische, köstliche Aussehen garantiert eine hohe Umschlagshäufigkeit. Sie werden definitiv sehen, dass Ihre Kunden für mehr zurückkommen!



Höhere Rendite als bei jeder  
anderen Softeismaschine.



[www.oesterreich-issst-informiert.at/herstellung/pasteurisieren-so-halten-lebensmittel-laenger](http://www.oesterreich-issst-informiert.at/herstellung/pasteurisieren-so-halten-lebensmittel-laenger)

## HACCP-PASTEURISIERUNG

Stellen Sie sich eine Softeismaschine vor, die nur alle sechs Wochen gereinigt werden muss und dennoch das perfekte Softeis mit optimalen Gesundheitsstandards liefert. Die Funktion der Schnellpasteurisierung ist entscheidend, um die Sicherheit und Qualität von Softeis zu gewährleisten. Diese Funktion ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Wartungsaufwands und führt zu einer Mindesteinsparung von 20 Arbeitsstunden und etwa 80 Litern Softeis pro Monat. Die Pasteurisierung steigert die Lebensmittelsicherheit, erhält die Frische des Produkts länger und garantiert eine gleichbleibende Qualität und Geschmack.

Nissei Softeis & Milkshake Maschine mit Pasteurisierungsfunktion ist die ideale Lösung für die Gastronomie, um hochwertiges Softeis anzubieten.

**Sparen Sie Zeit und Geld und garantieren Sie perfekte Gesundheitsstandards sowie Kundenzufriedenheit und Vertrauen.**



**HACCP-PASTEURISIERUNG**  
6-Wochen-Reinigungsintervall

# DIE LUFTPUMPE PAR EXCELLENCE - FESTO & ANDERE DIMENSIONEN DER ÜBERLAUFKONTROLLE

Ein Schlüsselement unserer Nissei Softeismaschine ist die Luftpumpe, (Pneumatisch betätigte Kolbenpumpe), die die fortschrittlichsten Pumpentechnologien auf dem Markt repräsentiert. Sie reduziert signifikant die Betriebskosten durch ein optimales und mit der Konkurrenz nicht vergleichbares Überlauf, das sogar zwischen 80 und 120 % liegen kann. In der Pumpe selbst wird eine perfekte Mischung aus Luft und flüssigem Produkt erzeugt und in den Zylinder gepresst. Ihre Fähigkeit, verschiedene Mischviskositäten zu verarbeiten, unterstützt eine breite Palette von gefrorenen Desserts und ermöglicht es leicht, unterschiedliche Geschmacksrichtungen und Fettgehalte zu berücksichtigen, wodurch die verfügbaren Menüoptionen in Ihrer Eisdiele erweitert werden.

Die Luftpumpe markiert einen bedeutenden Fortschritt gegenüber dem, was Sie bisher gewohnt sind. Sie bietet eine unvergleichliche Kombination aus Effizienz, Leistung und Vielseitigkeit und setzt neue Maßstäbe in der Industrie für gefrorene Desserts.

Dank ihrer Langlebigkeit, minimalen Wartung und präzise lasergeschnittenen kompakten Konstruktion übertrifft sie alle Erwartungen an eine solche Maschine. Das Steuerungssystem ist etwas, das Sie in einer Softeismaschine nicht erwarten würden. Es wurde mit Festo-Komponenten entwickelt, einem Pionier der industriellen Drucklufttechnik und einem globalen Marktführer in der Automatisierungstechnik. Der andere Teil des Systems, der THOMAS-Kompressor, stammt von einem führenden Hersteller von Vakuumpumpen, Kompressoren und Flüssigkeitspumpen für Erstausrüster (OEMs) in den Bereichen Medizin, Labor, Umwelt und Industrie.

**Die revolutionierte Überlaufkontrolle verbessert die Produktstabilität und garantiert höchste Qualität, indem sie eine gleichmäßige Textur und einen reichhaltigen Geschmack jeder Softeisportion beibehält und gleichzeitig Materialkosten reduziert.**



**FESTO**

[www.festo.com](http://www.festo.com)

**THOMAS**  
An Ingersoll Rand Business

[www.thomaspumps.com](http://www.thomaspumps.com)

**Einfacher, stärker, wirtschaftlicher  
und ansprechender.**



Der neue **NISSEI-Touch** bringt die Bedienung und Einstellungen Ihrer Maschine auf ein neues Niveau an Genauigkeit und Präzision. Mit seinem digitalen HACCPLogbuch, der Anzeige für Pasteurisierungs- und Reinigungsintervalle und der einfachen Bedienung durch Piktogramme, bietet er eine nie dagewesene Einfachheit. Die Einstellungen lassen sich leicht anpassen, und Zählerstände können mühelos für Tag, Monat und Jahr abgelesen werden. Jede Shakesorte ist individuell justierbar. Das übersichtliche Touch-Display und das moderne Design runden das hochwertige Benutzererlebnis ab.

## MILKSHAKE KOMBI

Die **NISSEI COMBI Softeis & Milkshake Maschinen** bieten Ihnen die ultimative Vielseitigkeit für Ihr Eisgeschäft. Diese Maschine vereint modernste Technologie, um nicht nur hochwertiges Softeis, sondern auch köstliche Milchshakes herzustellen - alles aus einer einzigen Maschine.

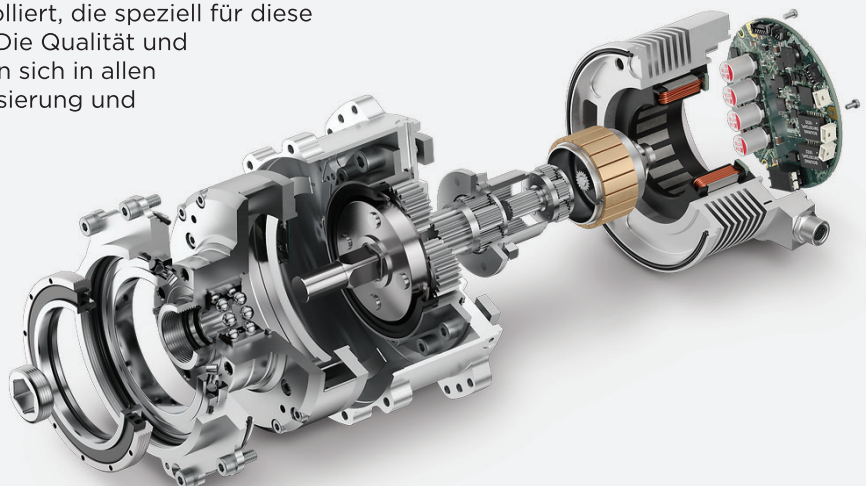
Mit nur einem Knopfdruck können Sie zwischen vier oder fünf verschiedenen Milchshake-Geschmacksrichtungen wählen und Ihren Kunden ein völlig neues Produkt bieten, das Ihr Angebot erweitert und Ihre Reichweite erhöht.

Unsere Maschine liefert Ihnen die besten Milchshakes mit unterschiedlichen Dicken, die durch Zugabe von Wasser und Sirup zur Softeisbasis auf Knopfdruck erzeugt werden. Doch unsere Combi Maschine ist mehr als nur eine einfache Zusatzfunktion zu einer hervorragenden Softeismaschine.

Die fortschrittliche Technologie für die Zubereitung von Milchshakes ist ein Meisterwerk für sich. Die Motorsteuerung dieser Maschine stammt beispielsweise von Maxon, einem Schweizer Hersteller, der für seine Präzision und Qualität bekannt ist. Seine DC-Motoren werden normalerweise in der Medizintechnik, Luft- und Raumfahrt sowie in der Industrieautomation verwendet.

Selbst die Dosierung und Herstellung der Milchshakes werden von einer einzigartigen Sonartechnologie kontrolliert, die speziell für diese Art von Maschinen entwickelt wurde. Die Qualität und Einzigartigkeit der Konstruktion zeigen sich in allen Teilen des komplexen Systems der Dosierung und Shake-Produktion.

**Mehr als nur zwei Maschinen in einer:  
Verdoppeln Sie die Produkte,  
verdoppeln Sie die Kunden.**



**maxon**

[www.maxongroup.com](http://www.maxongroup.com)



Die Gefriertechnologie unterstützt die Nutzung über die gesamte Lebensdauer.

## QUALITÄT, TECHNIK, LEIDENSCHAFT UND LIEBE ZUM DETAIL

Die Softeismaschinen von Nissei zeichnen sich durch außergewöhnliche Qualität aus, die durch hochwertige Materialien und fortschrittliche Fertigungstechnologien gewährleistet wird. Jede Softeismaschine erfüllt Branchenstandards für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Sorgfältig ausgewählte Materialien und ein robustes Design gewährleisten einen kontinuierlichen, verlässlichen Betrieb. Diese stabile Konstruktion reduziert Ausfallzeiten und steigert die betriebliche Effizienz.

**Das macht unsere Maschinen zu einer klugen Investition für jedes Unternehmen, das Qualität und Konsistenz priorisiert.**

### Die ultimative Softeismaschine:

- 1. Außergewöhnliche Leistung, kombiniert mit **Energie- und Wassereffizienz**,** garantiert optimale Ergebnisse unter allen Bedingungen. Das innovative Wasserkühlsystem spart Strom und gewährleistet optimale Nutzung und einwandfreie Endprodukte.
- 2. Doppelzylindergrößen für gesteigerte Effizienz:** Um der Beliebtheit von Geschmacksrichtungen wie Vanille gerecht zu werden, bieten unsere Maschinen zwei Zylindergrößen für verbesserte Benutzerfreundlichkeit, Langlebigkeit und Produktivität.
- 3. Unvergleichliche Gefrierkontrolle:** Individuelle Zylindersteuerungen sorgen für präzise Textur und Temperatur und liefern perfekte gefrorene Desserts.
- 4. 3-Kammer-Zylinder-Kühlsystem:** Das Kältegas wird durch 3 Kühlkammern am Zylinder gedrückt, was eine fortschrittliche und optimale Kühlung ermöglicht.
- 5. Herausragende Leistung und Kapazität:** Mit einer beeindruckenden Ausgabe von 75 + 55 Litern pro Stunde und geräumigen Gefrierzylindern sowie großen Mischbehältern erfüllen unsere Maschinen auch die höchsten Anforderungen.
- 6. Wartungsfrei für kontinuierlichen Betrieb:** Das fortschrittliche, hermetisch versiegelte Kühlsystem unterstreicht unser Engagement für Exzellenz und Zuverlässigkeit und erfordert keine Wartung.
- 7. Automatische Mix-Vorbereitung:** Bestimmte Modelle verfügen über eine automatische Funktion, die eine programmierte Wassermenge zum Pulver im Trichter hinzufügt und die Mischung innerhalb von Minuten vorbereitet.



# SERVICE, GARANTIE UND INSTALLATION

Unser Service beginnt bereits damit, Ihnen bei der Auswahl des optimalen Modells zu helfen, das Ihren Anforderungen entspricht. Dies setzt sich fort, sobald wir Ihre Softeismaschine liefern. Der Mechaniker, der die Maschine installiert, ist ein erfahrener Ausbilder, der sich Zeit nimmt, um Ihnen den Einstieg zu erleichtern und Sie in allen wichtigen Aspekten der Maschine zu schulen.

## SERVICECENTER & SUPPORT

In unserem Servicecenter, ob online, telefonisch oder persönlich, erhalten Sie umfassende Informationen, um Ihre Softeismaschine immer in Bestform zu halten. Unser Service ist schnell, zuverlässig und jederzeit für Sie erreichbar.

## WINTERLAGERUNG

Brauchen Sie im Winter Platz und setzen die Maschine nicht ein? Wir lagern sie für Sie und bereiten sie optimal auf die nächste Saison vor!

## ENDE DER SAISON TECHNISCHE ÜBERPRÜFUNG UND WARTUNG

Unser Servicepaket umfasst eine technische Überprüfung und den Austausch von Schläuchen, Dichtungen und anderen wichtigen Teilen, um Ihre Maschine für den optimalen Einsatz in der nächsten Saison vorzubereiten und ihre Lebensdauer zu verlängern.

## REINIGUNGSSERVICE

Regelmäßige Reinigung ist entscheidend, um die bestmögliche Leistung, Lebensdauer und Hygienestandards zu gewährleisten. Auf Wunsch nehmen wir Ihnen diese zeitaufwändige Aufgabe ab. Alle 6 Wochen kommt unser Team, um die Maschine gründlich und professionell gemäß dem HACCP-Standard zu reinigen, zusammenzubauen und zu schmieren.

## GARANTIE

Unsere umfangreiche 5-Jahres-Garantie auf viele Teile unserer Softeismaschinen ist ein klares Statement unseres Vertrauens in die Qualität unserer Produkte.

### Unsere Garantieleistungen für NISSEI-Maschinen umfassen:

- 12 Monate für technische Mängel.
- 5 Jahre 100% Garantie auf Gasleckagen im Edelstahl-Gefrierzylinder.
- 5 Jahre 100% Garantie auf den Mischmotor.
- 5 Jahre 100% Garantie auf den Edelstahl-Gefrierzylinder.
- 5 Jahre 100% Garantie auf das POM-Material der Maschinenfront.
- In den ersten 3 Jahren 100%, im 4. Jahr 75% und im 5. Jahr 50% Garantie auf den Gefrierkompressor, den Luftkompressor und das Lagergehäuse der Mischwelle.

# HOCHWERTIGE SCHULUNGEN



Wir bieten umfassende Schulungen an, um Ihnen alle Details über die Funktionen Ihrer Maschine zu vermitteln und das Beste daraus zu machen, damit Sie Ihren Kunden das beste Produkt bieten können. Unsere Schulungspakete umfassen auch individuelle Schulungen und Menüoptimierungen. Einer unserer Hauptinstructoren verfügt über jahrzehntelange Erfahrung in verschiedenen Bereichen des Geschäfts und produziert derzeit auch industrielles Eis, mit dem er bereits zahlreiche Goldmedaillen gewonnen hat. Sein fundiertes Wissen über die Zusammenstellung der Zutaten wird von unschätzbarem Wert sein.

Unser Hauptziel ist es, unsere Kunden umfassend zu schulen und zu unterstützen, sowohl in der effektiven Nutzung der Maschine als auch in der Softeisproduktion, um exzellente Produkte zu liefern. Wir stellen sicher, dass Sie die bestmögliche Erfahrung machen und mit unserer Hilfe Ihr Geschäft optimieren und erfolgreich erweitern können.

Seit 2011 die meistverkaufte  
Softeismaschine Hollands.



## UMFANGREICHES ZUBEHÖR

Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör, von Softeispulver bis hin zu Frozen-Joghurt-Pulver, eine breite Auswahl an Geschmacksrichtungen höchster Qualität, perfekt auf unsere Maschinen abgestimmt.

Zusätzlich führen wir Toppings, Eiswaffeln, Becher und Verpackungsmaterialien, um Ihren Kunden ein rundum gelungenes Erlebnis zu bieten.

Wir wissen, dass ein erfolgreiches Eisgeschäft mehr als nur Maschinen erfordert. Dank unserer Partnerschaften mit führenden Herstellern bieten wir auch ein breites Sortiment an Kühlgeräten, Displays, Eiswagen und Möbeln für Ihre Eisdielen-Ausstattung an. Unsere Produkte, Dienstleistungen und umfassenden Lösungen machen Ihr Unternehmen zum Marktführer in Qualität und Erfolg.

**Sie nennen es, wir haben es, oder wir stellen Sie in Kontakt mit anderen Lieferanten die Ihnen helfen das beste aus Ihre Eisdielen raus zu holen.**





**SOFTEIS&INVESTITION**

EXKLUSIVER **NISSEI**-HÄNDLER

## Why Choose us

Beste Softeismaschine auf dem Markt  
Schnelles und zuverlässiges Service  
Support in mehreren Segmenten  
Schulungen und Hilfe mit der Produktion  
Leasing und Finanzierungs Optionen

**Partner auf dem Sie sich verlasen können!**

## What's in it for you

Weniger Ausfälle & Probleme  
Spare wichtige Zeit  
Spare Geld  
Optimiere Produktion  
Bestes Softeis für deine Kunden

**Leichteres Leben & mehr Gewinne!**



## Für mehr Informationen:

+43 664 3218391

[info@softeis-investition.com](mailto:info@softeis-investition.com)

[www.softeis-investition.com](http://www.softeis-investition.com)