



**Gültig ab 01.01.2021**

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschine

# LaMacatec

MADE IN ITALY

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



LaMacatec ®

ELBA



## 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

# LaMacatec

MADE IN ITALY

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



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

LaMacatec®

ALICUDI



## 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

# LaMacatec

MADE IN ITALY

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



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

LaMacatec ®

VIVARA



## VIVARA

- 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)
- Caldaia per erogazione acqua the e vapore separata \*LM 1512
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante
- Connessione acqua fissa e serbatoio
- ½ giro manopole vapore e acqua calda
- controllo del profilo di pressione e connessione USB \*LM 1512RPP
- Kit di Barista / Kit di Barista Pro \*LM1512RPP
  
- *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)*
- *Separate boiler for hot water and steam \*LM 1512*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*
- *Water Connection and Water Tank*
- *½ turn knobs Steam and Hot Water*
- *pressure profile control and USB connection \*LM 1512RPP*
- *Barista Kit / Barista Kit Pro \*LM 1512RPP*
  
- Manueller Kaffee Auslass über kleinen Hebel
- Edelstahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Eigenen Kaffee Auslaufkessel mir PID Steuerung (Temperatur Einstellung über PID Steuerung)
- Eigenen Teewasser und Dampfkessel \*LM 1512
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung
- Festwasseranschluss und Wassertank
- ½ Umdrehungsknöpfe Dampf & Heisswasser
- Druckprofilsteuerung und USB Schnittstelle \*LM 1512RPP
- Barsita Set / Barista Set Pro \*LM1512RPP

Opzioni - Options – Optionen:

Wodden handle kit – on Request – Holzgriffe auf Anfrage

### Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 1511V	1	2150W	220-240V	1,7	30x42x45,8	1	1	30
LM 1512RPP	1	2250W 2x2000W	220-240V	1,7+1,2	31,1x42x45,8	1	1	35

\*V = Vibrationpump

\*PP Pressure Profiling

\*R = Rotationpump

VIVARA

# LaMacatec

MADE IN ITALY

Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



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

LaMacatec®

SALINA





## 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:**

- Scaldatasse 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

CAPRI / CAPRI INOX



Macchine da caffè professionali  
Professional coffee machines  
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



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



## **CAPRI INOX**

- 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: Maschinengehäuse (Links / Rechts und Rückseite) in Weiß

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

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 721 INOX	2	2800	230	11,5	66x48x54	1	1	48

# LaMacatec

MADE IN ITALY

Macchine da caffè professionali

Professional coffee machines

Professionelle Espresso

Kaffeemaschine



Programma di lavaggio gruppi incluso!

Groups washing program included!

Gruppen Waschprogramm inklusive

LaMacatec®

STROMBOLI



## **STROMBOLI**

- 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
- Edelstahl Karosserie
- Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung



### **Opzioni - Options – Optionen:**

- Scaldatasse elettrico - *Electrical cupheater* - Elektrischer Tassenwärmer
- Luci LED - *LED Lights* - LED Beleuchtung
- 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 421A	2	3000	230	12	67x54x54	2	1	55
LM 431A	3	5000	380	18	88x54x54	2	1	68



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 Kippschalter Schwarz und 1 Heißwasser über Magnetventil

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

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 3521W	2	3050W	230V	11,5	77x46x57,5	1	1	60
LM3521 W 2 STEAM	2	3050W	230V	11,5	77x46x57,5	2	1	60



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 / Dampfpflanzen 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

# LaMacatec

MADE IN ITALY

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

LaMacatec®

VULCANO



## 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

# LaMacatec

MADE IN ITALY

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

LaMacatec ®

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

**PROCIDA**

LaMacatec

MADE IN ITALY

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
LM MACA 75 ODB TOUCH	LM MACA 75 ODG TOUCH	LM MACA 75 ODR TOUCH	LM MACA 75 ODW TOUCH	LM MACA 75 ODC TOUCH



\*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
LM MACA 64 ODB	LM MACA 64 ODG	LM MACA 64 ODR	LM MACA 64 ODW	LM MACA 64 ODC
720,00€	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN	ANFRAGEN
LM MACA 75 ODB	LM MACA 75 ODG	LM MACA 75 ODR	LM MACA 75 ODW	LM MACA 75 ODC



\*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
LM MACA 64 SB	LM MACA 64 SG	LM MACA 64 SR	LM MACA 64 SW	LM MACA 64 SC



\*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

LaMacatec

MADE IN ITALY

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



## 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

LaMacatec

MADE IN ITALY

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

\*Standardausführung Inox – Andere Farben auf Anfrage

\*Standardmodell Inox – Other Colors on request



## MACA 50 ON DEMAND PRO

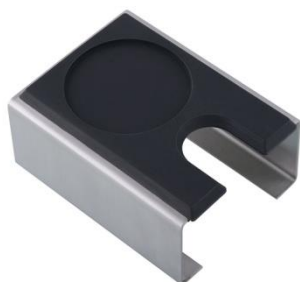
- Mac.piane	Flat burrs	Flache Mahlscheiben	50 mm.
- Potenza	Power	Stromversorgung	190 W
- Giri macine	RPM	U/min.	1.400
- Campana	Hopper	Bohnenbehälter	0,75 kg.
- Peso	Weight	Gewicht	6,5kg.
- Dimensioni	Dimensions	Maße BxTxH	15 x 26 x 48 cm

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





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 9875



## LM 9858 Tamper Druckjustierbar 58mm

Edelstahlgriff / Edelstahl-tamping Fläche /Base)

Durchmesser 58mm

Tampingdruck einstellbar

SILVER

LM 9858



## LM 9855 Tamper Walnußholzgriff 58mm

Walnußgriff Edelstahl-Tampingfläche

Durchmesser 58mm

WOODEN

LM 9855

## 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



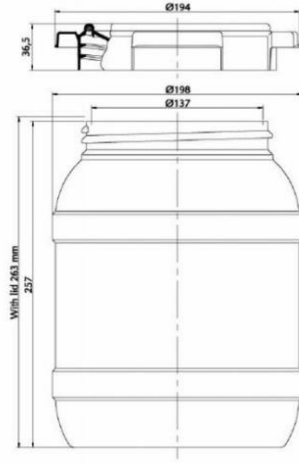


Accessori  
Equipment  
Zubehör



## **LM 7006 KAFFEEFAß 6L**

Kaffeefaß zur  
Aufbewahrung von  
Roh- und Röstkaffee



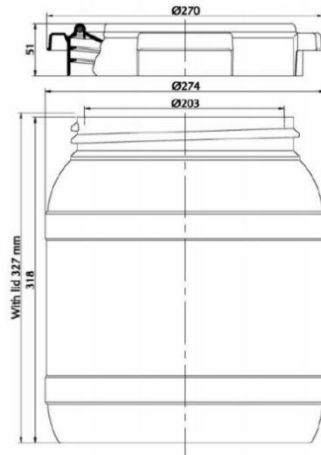
BLACK

LM 7006



## **LM 7015 KAFFEEFAß 15L**

Kaffeefaß zur  
Aufbewahrung von  
Roh- und Röstkaffee



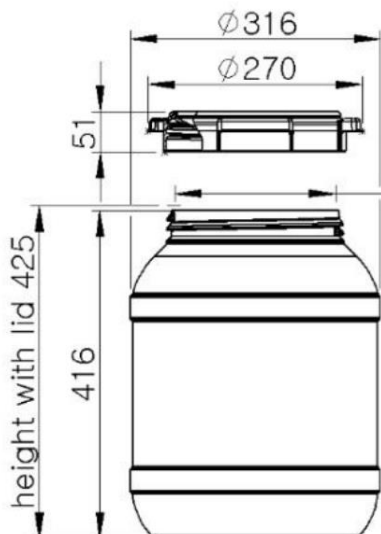
BLACK

LM7016



## **LM 7015 KAFFEEFAß 25L**

Kaffeefaß zur  
Aufbewahrung v  
Roh- und Röstka



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