



# Labo

14 20 XPL P

La soluzione per chi  
cerca un mantecatore  
da banco dalle alte  
prestazioni

  
**CARPIGIANI**

# Labo



Professionali e affidabili per arricchire il menu con nuove e sorprendenti ricette. Ideali per la ristorazione e il catering, permettono di mantecare gelati e sorbetti.



6 programmi di mantecazione variabili, adatti ai diversi tipi di produzione.

## Gelato



Questo programma prevede la somministrazione di più freddo, per aumentare la corposità dei gelati di crema. L'operatore può sempre modificare la densità del gelato, per adattarlo alle sue preferenze.

## Sorbetto



Questo programma prevede la somministrazione di meno freddo, per ottenere gelati e sorbetti di frutta più delicati e dal sapore più intenso. Questa gestione ottimale del freddo evita errori e sprechi di energia.

## Slush Fruit



Questo programma cristallizza perfettamente fresche cremolate di frutta, dando un prodotto sempre omogeneo. Il ciclo è programmabile, in funzione della quantità e densità del prodotto finale.

## Gelato Crystal - Frutta Crystal



Due programmi per produrre lo speciale gelato CRYSTAL\* al latte o alla frutta. \*gelato semi denso ideale per creare rapidamente dessert di ogni forma grazie alla consistenza facilmente modellabile. Con l'abbattimento di temperatura il prodotto Crystal si trasforma in un innovativo gelato.

## Ice Cream



Questo programma e lo speciale agitatore\*\* permettono la produzione di Ice Cream.

\*\*agitatore 3E optional. Acquistabile anche come ricambio



## Performance



### Hard-O-Tronic®

Il sistema esclusivo per un ottimo gelato. Sul display LCD compaiono costantemente i valori della consistenza programmata e quella del gelato in mantecazione. Con le frecce è sempre possibile modificarla, per ottenere il proprio gelato ideale.



### Agitatore POM

L'agitatore è senza albero centrale e ha le pale in POM, impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato; rigido e leggero, ha pattini raschianti autoregolanti, per la costante pulizia e resa del cilindro.



### Post Raffreddamento

Per mantenere integra la consistenza del gelato che esce per ultimo, con il post-raffreddamento si riattiva il freddo anche durante l'estrazione.



## Comodità



**Optional Tappetino coprimensola** è progettato per tenere in posizione le vassette durante l'estrazione del gelato.

**Mensola versatile**, possibilità di posizionare la mensola a due diverse altezze e in tre diverse posizioni.

**Optional Portello Porzionatore Crystal** ideale per il riempimento di contenitori e vasetti direttamente dalla macchina.

**Optional: Portello acciaio** per sostituire il portello in polimero, di serie.

Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.



## Sicurezza



Incrementata la prevenzione **anti-infortunistica**, con angoli ancora più arrotondati e raccordati, in tutta la parte della macchina più vicina all'operatore.

### Optional: Teorema

con Teorema la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.



## Igiene



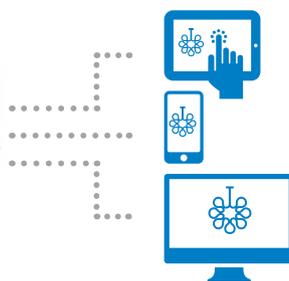
Il programma di **pulizia posticipata garantisce la sicurezza igienica** grazie al controllo della temperatura del cilindro una volta estratto il gelato. Non è, quindi, necessario il lavaggio immediato della macchina in caso di pause di lavoro prolungate.

**Optional: Doccetta con attacco rapido** dotata, inoltre, di supporto per mantenerla in posizione.

**Trattamento Scotch-Brite** delle lamiere per una rapida pulizia.

**Il cilindro e la lamiera frontale sono un unico pezzo** per la massima pulizia e garanzia igienica.

**Carpi Care kit - Carpi Clean kit:** richiedi al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.



Labo



## caratteristiche tecniche

Labo 14 20 XPL P	Produzione oraria		Quantità per ciclo		Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore**	Dimensioni alla base	Peso Netto
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
	14	20	2	4	230	50	1	3	20	Aria	45,5 x 58 x 76,5	142

\*Altre tensioni e cicli disponibili con soprapprezzo \*\*Disponibile anche ad acqua con soprapprezzo  
La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana. Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente.

Labo 14 20 XPL P è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence