Labo

6/9 XPL P - 8/12 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.

5 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

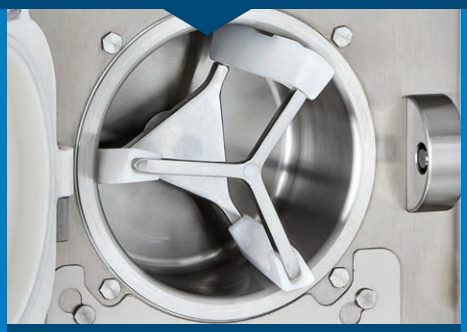
Questo programma cristallizza perfettamente fresche cremolate di frutta, dando un prodotto sempre omogeneo. Il ciclo è programmabile, in funzione della quantità e densità del prodotto finale.

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.

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 ed ha le pale smontabili in POM, impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato.

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

Il Coperchio aperto della tramoggia, **lascia liberi i comandi** per consentire l'avvio dei cicli di lavorazione anche durante l'inserimento degli ingredienti.

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

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

Cassettino sgocciolio in posizione frontale per una facile pulizia anche per installazione in spazi ristretti.

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.

Agitatore con pale smontabili per una pulizia integrale.

Trattamento Scotch-Brite delle lamiere per una rapida pulizia.

Lo scivolo di uscita è smontabile, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di gelato.

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

www.bipiuci.it | printed 01-2021

Labo

caratteristiche tecniche

	Produzione oraria		Quantità per ciclo		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm *alla base*			Peso Netto
	Min. kg	*Max. kg*	*Min. kg*	*Max. kg*	*Volt*	*Hz*	*Ph*	*kW*	*A*		*Largh.*	*Prof.*	*Altezza*	*kg*
Labo 6/9 XPL P	6	9	1	1,5	230	50	1	1,35	8	Aria	36	55	74	85
Labo 8/12 XPL P	8	12	1,5	2,5	230	50	1	2,2	12	Aria	36	55	74	90

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.

I Labo sono prodotti 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.

CARPIGIANI
carpigiani.com

CARPIGIANI services · GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI · FOOD SERVICE Professionals CARPIGIANI · GELATO PASTRY UNIVERSITY CARPIGIANI · Gelato World Tour · GELATO MUSEUM · my GELATO App

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

an Ali Group Company

ALI GROUP

The Spirit of Excellence