



# Labo

6/9 XPL P - 8/12 XPL P

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

  
**CARPIGANI**

# 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.

## Cremolata Frutta



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 e Qualità



### 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.

✔ **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.

**Cassetto sgocciolo** 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.

✔ **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.



Legenda: Optional SOLO all'acquisto Optional disponibile anche dopo l'acquisto



### caratteristiche di produzione

	Produzione oraria		Gelato		Crystal		Cremolata Frutta	
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
<b>Labo</b> 6/9 XPL P	6	9	1	1,5	1	1,5	1	1,5
<b>Labo</b> 8/12 XPL P	8	12	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5

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.

### caratteristiche tecniche

	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni alla base	Peso Netto
	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
<b>Labo</b> 6/9 XPL P	230	50	1	1,35	8	Aria	36 x 55 x 74	85
<b>Labo</b> 8/12 XPL P	230	50	1	2,2	12	Aria	36 x 55 x 74	90

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.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence