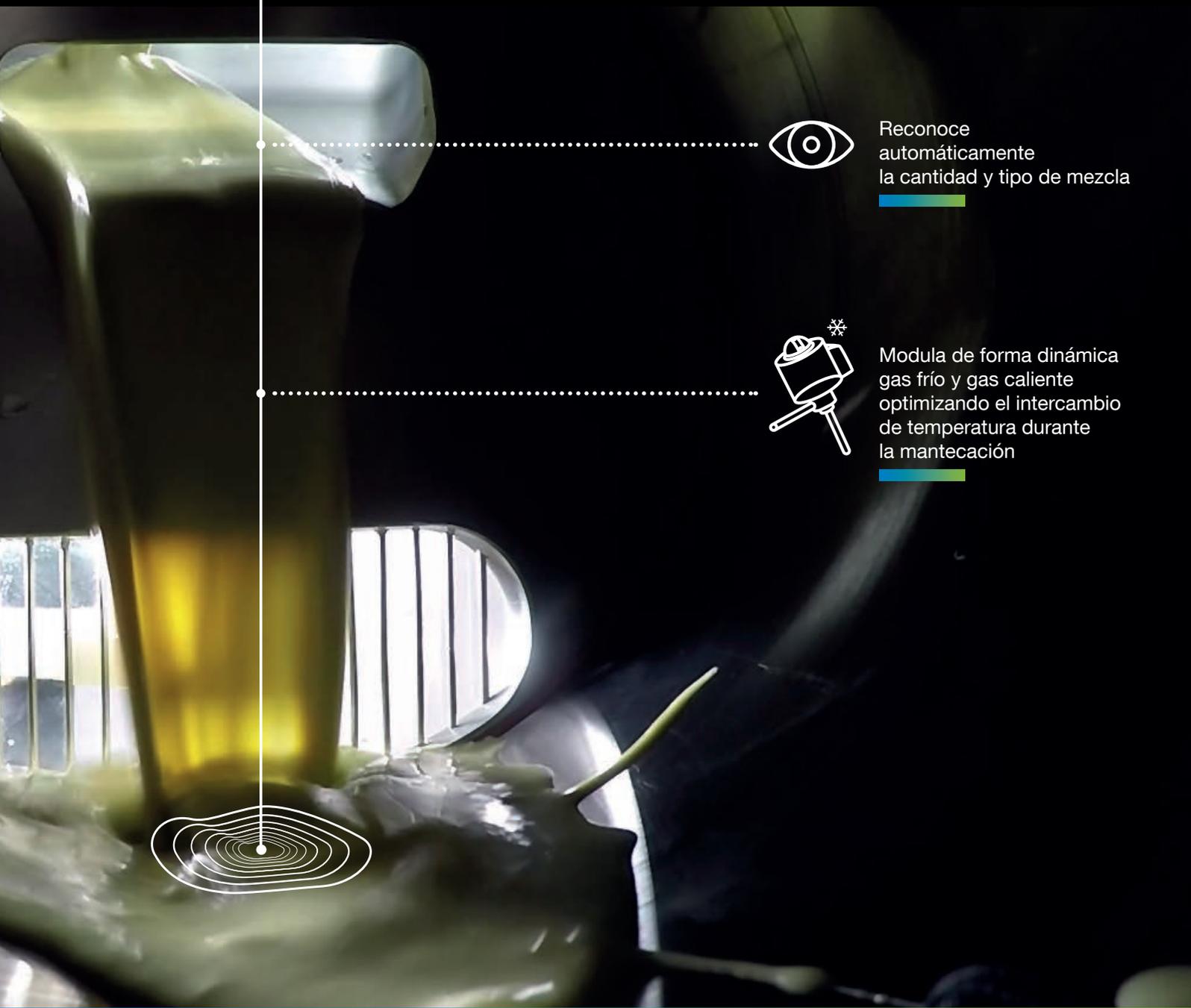


# Labotronic HE-H





## HARD-O-DYNAMIC<sup>®</sup> ADAPTIVE



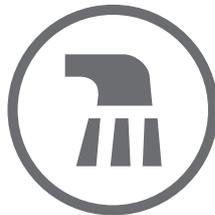
Reconoce automáticamente la cantidad y tipo de mezcla



Modula de forma dinámica gas frío y gas caliente optimizando el intercambio de temperatura durante la mantecación

LA TECNOLOGÍA INTELIGENTE  
QUE DECIDE LO MEJOR PARA TU GELATO

Labotronic HE-H  
High Efficiency.  
Indispensable.





## PERFORMANCE Y CALIDAD

Una sola tecla,  
**muchos programas  
disponibles.**



**Gelato  
Excellent**

El gelato resulta con una buena textura, fácil de extender con la espátula, suave y cremoso, ideal aunque permanezca un largo tiempo expuesto en la vitrina; este programa es especialmente flexible y permite mínimos de producción muy reducidos.



**Gelato  
Speed**

El ciclo de producción es más rápido, el gelato resulta perfecto, consistente y seco, listo para que se enfríe rápidamente en el abatidor; este programa es ideal en verano, cuando se utiliza el mantecador a la máxima potencia.



**Gelato  
Hard**

El gelato es más compacto, denso y estable, ideal para quien usa preferiblemente el porcionador para servirlo en bolas; permite exponer el gelato en la vitrina inmediatamente, cuando no hay suficiente tiempo para introducirlo en el abatidor.



**Gelato Simply**  
1 Gelato de Leche  
2 Gelato de Fruta  
3 Sorbete  
(Sorbete de Fruta)

Con este programa, el operador utiliza uno de estos tres ciclos específicos, que simplifican el trabajo; de este modo, es posible contar con un colaborador poco experto ya que el mantecador produce el gelato siguiendo los valores programados correctamente: **Gelato de Leche, Gelato de Fruta, Sorbete.**



**Gelato Zero+  
Sorbete Zero+**

**Ciclos de producción que permiten mantecar recetas bajas en sólidos con una reducción media del 40% de los sólidos totales (azúcares, grasas y otros sólidos) con respecto a la receta tradicional.**



**Gelato  
Crystal**

Con este programa se produce el especial Gelato Crystal\* de leche o fruta.

**\*Crystal:** gelato semidenso ideal para crear rápidamente postres de cualquier forma gracias a la consistencia fácilmente moldeable. Con el abatimiento de temperatura el producto Crystal se transforma en un innovador gelato.



**Gelato Hot  
Gelato Hot Age  
Gelato Hot&Cold**

Con la función de calentamiento están disponibles dos programas: **Gelato Hot:** la mezcla se prepara directamente en el mantecador donde se calienta, pasteuriza y transforma en gelato. **Gelato Hot Age:** la mezcla se prepara, pasteuriza y madura, para ser luego transformada en gelato. **Gelato Hot&Cold:** para calentar y enfriar la mezcla y luego transformarla en gelato.



**Cremolata  
de Fruta**

El programa cristaliza de manera homogénea y perfecta esta deliciosa crema de fruta, transformando agua, fruta y azúcar en una fresca y sabrosa nieve refrescante con un sabor característico.

## Inverter Opcional

Todos los mantecadores de alta gama tienen disponible la opción del **Inverter**. Esta opción permite aumentar el número de programas de producción (Gelato Relleno, Gelato Manual y Granizado Siciliano) a disposición del heladero y trabajarlos con mayor comodidad (veteado).



**Gelato Relleno**

Este ciclo facilita la realización de cubetas de gelato por capas. Permite mantecar el gelato, extraer una parte para extender una capa en la cubeta y mantener el resto de gelato dentro del cilindro, con la consistencia adecuada.

Después de haber rellenado y endurecido la primera capa, el gelato residual está de nuevo listo para ser extraído y extender otra capa o terminar completamente la cubeta.



**Gelato Manual**

Con este programa el operador puede variar la velocidad del agitador, durante todo el ciclo de producción del gelato y guiar manualmente la mantecación.



**Granizado Siciliano**

El agitador gira a baja velocidad para producir perfectos granizados de café, limón y fruta, sin emulsiones blanqueadoras, siguiendo la receta tradicional.



**Comodidad: Veteado**

Gracias al inverter es posible **vetear el gelato** en la cubeta, sin detener la máquina o cerrar la puerta: la velocidad del agitador se puede reducir hasta la completa interrupción de la salida de gelato y permitir una cómoda distribución de los toppings; luego, aumentando la velocidad, el gelato vuelve a salir.

## Agitador Opcional para Ice Cream

**para todos los modelos**



**Ice Cream**

Este programa y el agitador especial\*\* permiten la producción de Ice Cream.

\*\*Opcional para todos los modelos; también disponible como recambio.



## PERFORMANCE Y CALIDAD

Muchas funciones,  
**a tu servicio.**

### Hard-O-Dynamic® Adaptive Control del frío.

La tecnología inteligente que decide lo mejor para tu gelato.

### H-O-D Adaptive Control Dinámico de la Consistencia del Gelato.

Una vez que se ha activado el ciclo de mantecación preferido (Excellent, Speed, Hard, etc.) y seleccionada la consistencia final del gelato, el exclusivo sistema patentado H.O.D. controla y gestiona automáticamente todos los intercambios térmicos, modulando dinámicamente gas frío y gas caliente para todas las combinaciones posibles:

- 1. cantidad de mezcla**, es decir, la carga mínima, media o máxima.
- 2. tipo de mezcla**, es decir, un rico gelato de leche o un delicado sorbete de fruta.
- 3. calidad del gelato**, es decir, el producto final deseado.

### Pantalla Lcd

Durante la mantecación dinámica del gelato, en la pantalla aparece:

1. el nombre del programa seleccionado
2. la consistencia real, que va cambiando a medida que la mezcla se vuelve densa
3. un histograma, que crece mientras aumenta la consistencia del gelato
4. la consistencia final, que puede modificarse fácilmente durante todo el ciclo.

Con el **Hard-O-Dynamic®** Adaptive, para cada gelato diferente no varía el tiempo, la temperatura, ni la velocidad del agitador, sino que varía exactamente la erogación del frío necesario.



El agitador, sin eje central y con palas de **POM**, impenetrables al frío, permite la extracción completa del gelato; rígido y ligero, cuenta con rascadores auto-regulables para una constante limpieza y unas mejores prestaciones del cilindro.

Para mantener íntegra la consistencia del gelato que sale al final, con el **post-enfriamiento** se reactiva el frío incluso durante la extracción.



### Labotronic HE-H High Efficiency.





## > COMODIDAD

Nuevas soluciones para el máximo **confort de uso**.



Las operaciones de introducción de la mezcla y de extracción del gelato siempre **se realizan en posición erguida**.

**Menú personalizable** para visualizar SOLAMENTE los ciclos más usados.



La tapa de la tolva abierta **deja libres todos los mandos** para permitir la puesta en marcha de los ciclos de elaboración incluso durante la introducción de la mezcla.



La **alfombrilla de la repisa** está diseñada para mantener cubetas, bandejas y cilindros en posición durante la extracción del gelato.



La **nueva ducha, de acero inoxidable**, se encuentra en la parte delantera de la máquina para facilitar el **lavado del cilindro y de la boquilla de salida del gelato**; cuando ésta se extrae, se puede bloquear para facilitar su uso.



**Agitador 3E** opcional para todos los modelos. Ideal para producir Ice Cream. También disponible como recambio.



## COMODIDAD

Nuevas soluciones para el máximo **confort de uso.**



**Puerta racionadora/porcionadora Crystal** opcional.

Ideal con el programa Crystal para el llenado de contenedores y recipientes diversos directamente desde la máquina.



Gracias al **distanciador**, que se puede montar en cualquier momento, es posible reducir la apertura de la puerta de salida facilitando de este modo la extracción del producto Crystal y el lavado de la máquina.

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.



Nueva función **Water Filling\*** para **suministrar la cantidad exacta de agua** que se requiere en las recetas y / o para la limpieza, ahorrando tiempo y evitando errores de dosificación.

\*opcional para todos los modelos. Se pide solo en el momento de la compra



**easy way:** prepara y pasteuriza la mezcla con tu mantecador.



## ➤ AHORRO

**Reducción del tiempo de producción y de los consumos de electricidad y agua.**



### HE high efficiency



**La tecnología HIGH EFFICIENCY de Carpigiani**, con el exclusivo algoritmo para el control electrónico de las válvulas termostáticas, con los motores eléctricos de alta eficiencia y con los nuevos condensadores de alto rendimiento, determina la máxima eficiencia del ciclo de mantecación del gelato, con un **amplio ahorro de tiempo de producción y consumos de energía eléctrica y de agua**. En comparación con máquinas para gelato eficientes, de hace unos diez años, **este ahorro energético en la producción del gelato es del 30 % global**.

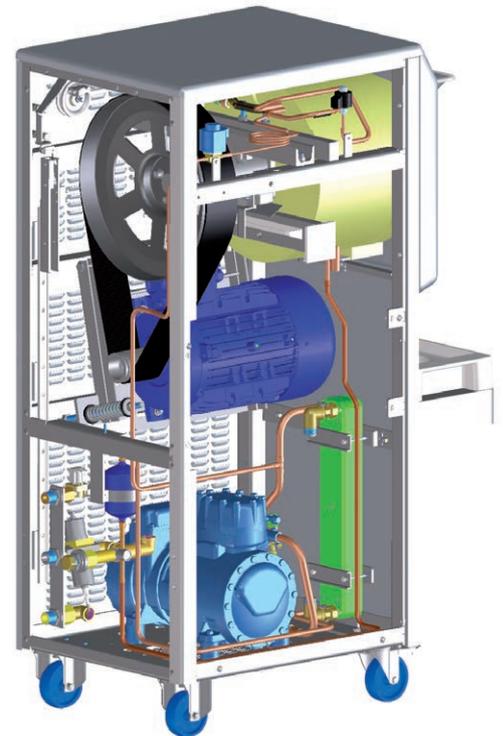


**La tecnología GAS CALIENTE**, desarrollada exclusivamente en Carpigiani proporciona una gran versatilidad de producción y un **importante ahorro energético con respecto a otras formas de calentamiento**.



**La tecnología HIGH EFFICIENCY de Carpigiani**, con el exclusivo algoritmo para el control electrónico de las válvulas termostáticas, con los motores eléctricos de alta eficiencia y con los nuevos condensadores de alto rendimiento, determina la máxima eficiencia del ciclo de mantecación del gelato, con un **amplio ahorro de tiempo de producción y consumos de energía eléctrica y de agua**.

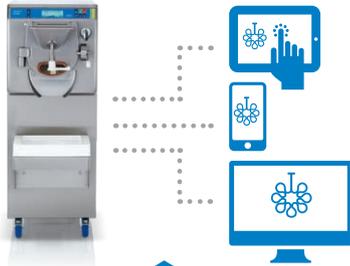
En comparación con máquinas para gelato eficientes de hace unos diez años, **este ahorro energético en la producción del gelato es del 30 % global**.





## SEGURIDAD

**Mayor seguridad** operativa y **más control** en la producción.

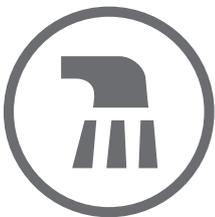
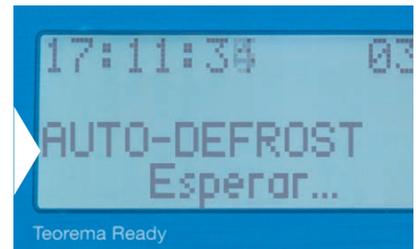


Con **TEOREMA** la continuidad productiva está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que pueden consultarse desde ordenadores, tabletas y smartphones.



**Aumenta la prevención de accidentes** con bordes más redondeados en todas las partes de la máquina más cercanas al operador.

Durante la producción del gelato, si **faltara la tensión o la máquina se detuviera de modo accidental**, se pone en marcha un procedimiento automático de "defrost" que permite que se vuelva a iniciar rápidamente la producción.



## HIGIENE

Limpieza facilitada,  
**higiene garantizada.**

Las **nuevas ruedas** con estructura de acero inoxidable pueden resistir frecuentes lavados incluso con los detergentes más agresivos.

El lavado del cilindro puede acelerarse con el calentamiento de la superficie, **eliminando rápidamente cualquier residuo graso de la producción.**

También la limpieza de las planchas es rápida ya que, con **el tratamiento Scotch-Brite**, el acero inoxidable no se mancha ni retiene residuos de grasa.



Para una **limpieza integral**, la pista de salida del producto puede desmontarse facilitando así la extracción total de cualquier residuo de gelato.



El programa de **limpieza diferida garantiza la seguridad higiénica** gracias al control de la temperatura del cilindro una vez extraído el producto. Gracias a este programa no es necesario el lavado inmediato de la máquina en caso de una parada prolongada del trabajo.

**El cilindro y la plancha frontal son una pieza única** para favorecer la máxima limpieza e higiene. De este modo, con el cilindro monolítico se ha eliminado cualquier ranura en la que puedan acumularse condensación o hielo, algo que acortaría la vida de la máquina.

### Carpi Care kit



solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

### Carpi Clean kit



## Labotronic HE-H



### características de producción

	Gelato								Zero+		Crystal		Cremolata		Granizado**		Ice Cream	
	Cantidad por gelato		Gelato producido		Cantidad horaria		Gelato producido		Cantidad por ciclo									
	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida	Mezcla introducida
	Min - Máx kg	Min - Máx kg	Min - Máx litros	Min - Máx litros	Min - Máx kg	Min - Máx kg	Min - Máx litros	Min - Máx litros	Min - Máx kg									
Labotronic 10 45 HE-H y HE-H I	1,5*	7,5	2	10,5	10	45	12	63	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labotronic 15 60 HE-H y HE-H I	2,5*	10,5	3,5	15	15	60	21	84	2,5	9,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labotronic 20 90 HE-H y HE-H I	3,5*	13	5	19	20	90	28	135	3,5	12	6	13	6	13	6	13	6	13
Labotronic 25 110 HE-H y HE-H I	4,5*	17	6,5	24	25	110	35	152	4,5	16	7	17	7	17	7	17	7	17

### características técnicas

	Alimentación eléctrica***			Potencia nominal		Fusible		Condensador****	Dimensiones cm en la base			Peso neto kg
	Voltios	Hz	Ph	HE-H	HE-H I	HE-H	HE-H I		Anch.	Prof.	Altura	
				kW		A						
Labotronic 10 45 HE-H y HE-H I	400	50	3	6,4	6,4	16	16	Agua	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE-H y HE-H I	400	50	3	7,6	7	20	20	Agua	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE-H y HE-H I	400	50	3	9	8,3	25	20	Agua	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-H y HE-H I	400	50	3	11	10	32	25	Agua	52	85	140	420

La cantidad por gelato y la producción horaria varían según la mezcla que se utilice; los valores "Máx." se refieren al clásico gelato fácil de extender con la espátula a la italiana.

Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperatura ambiente y a 20 °C de temperatura agua del condensador.

\* Cantidades relativas al ciclo "Excellent" \*\* Solo para los modelos HE-H I \*\*\* Otras tensiones y ciclos se encuentran disponibles con coste adicional

\*\*\*\* Disponible también en la versión de aire con coste adicional. Las dimensiones y peso se refieren a la versión condensada por agua.

Las Labotronic HE-H son fabricadas por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence