



Labo

6/9 XPL P - 8/12 XPL P

La solución para quien
busca un mantecador
de sobremesa de
alta eficiencia

Labo



Profesionales y fiables, para añadir al menú recetas nuevas y sorprendentes. Ideales para restaurantes y catering, permiten mantecar gelati y sorbetes.



5 programas de mantecación variables, aptos a los diferentes tipos de producción.

Gelato



Este programa prevé el aporte de más frío para aumentar la consistencia de los gelati de crema. El operador siempre puede modificar la densidad del gelato para adaptarlo a sus preferencias.

Sorbete



Este programa prevé el aporte de menos frío para obtener gelati y sorbetes de fruta más delicados y con un sabor más intenso. Esta perfecta gestión del frío evita errores y derroches de energía.

Slush Fruta



Este programa cristaliza perfectamente frescas cremolatas de fruta, creando un producto siempre homogéneo. El ciclo puede programarse en base a la cantidad y densidad del producto final.

Gelato Crystal - Fruta Crystal



Dos programas para producir el especial gelato CRYSTAL* de leche o fruta. *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.



Performance y Calidad



Hard-O-Tronic®

Este es el sistema exclusivo para un gelato excelente. La pantalla LCD muestra constantemente los valores de la consistencia programada y la del gelato en el mantecador. Pulsando las flechas siempre puedes cambiarla para obtener tu gelato ideal.



Agitador de POM

El agitador no tiene eje central y cuenta con palas desmontables de POM, impenetrables al frío, para una expulsión completa del gelato.



Post Enfriamiento

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



Comodidad



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 los ingredientes.

✓ La **alfombrilla de la repisa**, diseñada para mantener las cubetas en posición durante la extracción del gelato.

Repisa versátil, posibilidad de colocar la repisa a dos alturas y en tres posiciones diferentes.

Cajón de goteo en posición delantera para una limpieza más fácil incluso en espacios limitados.

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.



Seguridad



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

✓ **Teorema** 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.



Higiene



El programa de **limpieza en diferido garantiza la higiene** controlando la temperatura del cilindro una vez que se extrae el gelato, por lo que el lavado inmediato de la máquina no es necesario en caso de paros prolongados.

Agitador con palas desmontables para una limpieza completa.

Tratamiento Scotch-Brite de las planchas para una limpieza rápida.

La pista de salida puede desmontarse para facilitar la extracción total de cualquier residuo de gelato.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.



Leyenda: Opcional SOLO a la compra Opcional disponible también después de la compra



Características de producción

	Producción horaria		Gelato		Crystal		Slush Fruta	
	Min. kg	Máx. kg	Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo	
			Min. kg	Máx. kg	Min. kg	Máx. kg	Min. kg	Máx. kg
Labo 6/9 XPL P	6	9	1	1,5	1	1,5	1	1,5
Labo 8/12 XPL P	8	12	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5

La cantidad por ciclo y la producción horaria varían según la mezcla que se utilice; los valores "Máx." se refieren al clásico gelato espatulable a la italiana.

Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperaturas ambiente.

Características técnicas

	Alimentación eléctrica			Potencia nominal	Fusible	Condensador	Dimensiones en la base	Peso neto
	V	Hz	Ph	kW	A		A x P x A cm	kg
Labo 6/9 XPL P	230	50	1	1,35	8	Aire	36 x 55 x 74	85
Labo 8/12 XPL P	230	50	1	2,2	12	Aire	36 x 55 x 74	90

Las Labo 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