



Labo

14 20 XPL P

Für diejenigen,
die eine Tisch-
Eismaschine mit
hoher Leistung
suchen


CARPIGANI

Labo

Professionell und zuverlässig, um die Speisekarte mit neuen und überraschenden Rezepten zu bereichern.
Ideal für Gastgewerbe und Catering, um Eis und Sorbets herstellen.



6 variable Gefrierprogramme, geeignet für verschiedene Produktionsarten.

Gelato



Dieses Programm nutzt eine höhere Kältezufuhr, um die Konsistenz und Festigkeit von Milchspeiseeis zu steigern. Der Bediener kann die Festigkeit des Eises jederzeit nach Belieben ändern.

Sorbet



Dieses Programm nutzt eine geringere Kältezufuhr, um delikateres Fruchteis oder Fruchtsorbet mit intensiverem Geschmack zu erzielen. Durch diese optimale Steuerung der Kältezufuhr werden Fehler und Energieverschwendung reduziert.

Frucht Slush



Dieses Programm kristallisiert perfekt frische Früchte-Cremolate aus und liefert ein stets homogenes Produkt. Der Zyklus ist in Abhängigkeit der Menge und Dichte des Endprodukts programmierbar.

Gelato Crystal - Frucht Crystal



Mit diesen beiden Programmen kann das spezielle Eis CRYSTAL* in Form von Milch- oder Fruchteis hergestellt werden. *halbgefrorenes Gelato, ideal zur schnellen Realisierung von Desserts aller Art, dank seiner leicht modellierbaren Konsistenz. Mit der Absenkung der Temperatur durch einen Schokfroster verwandelt sich das Produkt Crystal in ein innovatives Gelato.

Ice Cream



Dieses Programm und das 3E spezielle Rührwerk ermöglichen die Herstellung von Ice Cream.





Leistung und Qualität



Hard-O-Tronic®

Dieses einzigartige System garantiert ein perfektes Speiseeis. Die LCD Anzeige zeigt permanent den programmierten Konsistenzwert und den Wert des Eises im Zylinder. Durch Betätigen der "Auf" und "Ab" Tasten können Sie auch jederzeit in das System eingreifen, um Ihr ideales Eisergebnis zu erzielen.



Rührwerk POM

Ohne Zentralwelle und mit kälteundurchlässigen, breiten Schaufeln für die komplette Entnahme des Eises. Das stabile Rührwerk hat selbstregulierende Abstreifer (einfach herausnehmbar), die ein exaktes Abschaben der Eisschicht auf dem Zylinder gewährleisten.



Nachkühlung

Um auch die Konsistenz des Eises, das zuletzt entnommen wird, zu gewährleisten, aktiviert die Nachkühlung die Kältezufuhr auch während der gesamten Eisentnahme.



Komfort



✓ Die **Auflagekonsole** wurde so entworfen, dass die Eisschalen während der Gelato-Ausgabe in ihrer Position gehalten werden.

✓ **Vielseitige Ablage**, die auf zwei Höhen und in drei unterschiedlichen Positionen angeordnet werden kann.

✓ **Portioniertür Crystal**. Ideal beim Einsatz des Crystal-Programms zum Befüllen von Behältern und Gläsern direkt aus der Maschine.

✓ **Frontverschluss aus Edelstahl** als Ersatz für die Klappe aus Polymer, der serienmäßig ist.

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



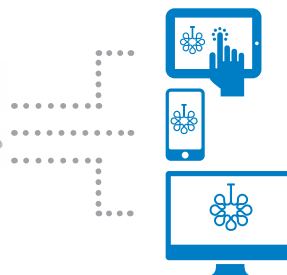
Sicherheit



Verbesserte **Arbeitssicherheit** durch noch abgerundete Ecken und Kanten in allen Bereichen der Maschinen, an denen der Bediener arbeitet.

✓ Teorema

TEOREMA garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.



Hygiene



Das **nachträgliche Waschprogramm**, nach Herausnahme des Eises, garantiert die Hygienische Sicherheit, indem die Temperatur des Zylinders kontrolliert wird. Somit ist eine schnelle Reinigung der Maschine, bei Arbeitspausen, nicht notwendig.

✓ **Brause mit Direktanschluss - zum einfachen Ein- und Auskoppeln**. Die Brause ist mit einem Halter ausgestattet, der sie in Position hält.

Scotch-Brite-Behandlung der Bleche für eine schnelle Reinigung.

Der Zylinder und das Frontblech sind ein einziges Teil für maximale Reinigung und Hygienegarantie.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.





Produktionseigenschaften

Labo 14 20 XPL P	Stündl. Produktion		Gelato Menge pro Zyklus		Crystal Menge pro Zyklus		Frucht Slush Menge pro Zyklus		Ice Cream Menge pro Zyklus	
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
	14	20	2	4	2	4	2	4	2	4

Die Produktionsmenge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix. Die angegebenen "Max."-Werte beziehen sich auf das klassische, streichfähige Speiseeis nach italienischer Art.

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C.

Technische Merkmale

Labo 14 20 XPL P	Stromversorgung*			Nennleistung	Absicherung	Kondensator**	Abmessungen an Basis	Nettogewicht
	Volt	Hz	Ph	kW	A		B x T x H cm	kg
	230	50	1	3	20	Luft	45,5 x 58 x 76,5	142

* Weitere Spannungen und Zyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung ** Wasserkondensator gegen Aufpreis erhältlich

Labo 14 20 XPL P wird von Carpigiani mit dem Zertifizierten Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence