



Labo XPL P

La tecnologia
che potenzia
il tuo lavoro.


CARPIGANI

Labo XPL P



Mantecatori Elettronici per Gelato Artigianale

I Labo XPL P sono mantecatori facili da usare, semplici da gestire, utili in ogni laboratorio di gelateria.

Solidi e infaticabili, hanno angoli molto arrotondati in tutta la parte vicina all'operatore, per una elevata prevenzione anti-infortunistica.



3 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.

Gelato Fruit



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.



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 e ha le pale in POM, impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato; rigido e leggero, ha pattini raschianti autoregolanti, per la costante pulizia e resa del cilindro.



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



La doccetta è alloggiata sul frontale della macchina, per una maggiore comodità di lavaggio del cilindro e della bocca di uscita del gelato, e per evitare manovre incrociate con il portello. La doccetta quando è estratta ha un blocco di fine corsa che facilita la maneggevolezza durante l'uso.

Il coperchio della tramoggia, quando è aperto, **lascia liberi tutti i pulsanti di comando**, per consentire l'avvio dei cicli di lavorazione anche durante l'inserimento della miscela.

Le operazioni d'introduzione della miscela e per l'estrazione del gelato, sono sempre **effettuate a busto eretto**.



Igiene



Il cilindro e la lamiera frontale sono un unico pezzo, per favorire la massima pulizia e garanzia igienica. Con il cilindro monolitico è stato così eliminato anche ogni interstizio con la lamiera, dove potevano insinuarsi condense e ghiaccio che accorciavano la vita della macchina.

Anche la pulizia delle lamiere è rapida, perché con il **trattamento scotch-brite**, l'acciaio inox è anti-macchia e non trattiene i residui di grasso.

Lo scivolo di uscita dei prodotti è smontabile, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di gelato, per una pulizia integrale.



Optional



Portello acciaio

È possibile richiedere, con sovrapprezzo, il portello classico in acciaio inox, al posto di quello in polimero, di serie. Questa sostituzione non comporta nessuna variazione delle caratteristiche produttive delle macchine.

Tappetino Coprimensola

È possibile, con sovrapprezzo, completare la mensola con il tappetino conformato, utile per tenere in posizione le vaschette da 16 x 36 cm, i vasconi da 24 x 36 cm e le classiche carapine cilindriche, durante l'arricchimento del gelato.





Labo XPL P

caratteristiche tecniche



	Produzione oraria		Q.tà miscela per gelata		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore*	Dimensioni cm alla base			Peso Netto
	kg	litri	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh.	Prof.	Altezza	kg
Labo 20 30 XPL P	20/30	28/40	3	5	400	50	3	4	12	Acqua	52	65	140	230
Labo 30 45 XPL P	30/45	42/60	3,5	7,5	400	50	3	5,2	16	Acqua	52	65	140	270
Labo 40 60 XPL P	40/60	56/84	5	10,5	400	50	3	6	16	Acqua	52	65	140	370

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 a 20°C di temperatura acqua del condensatore.

* Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo

Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

I Labo XPL P sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo;

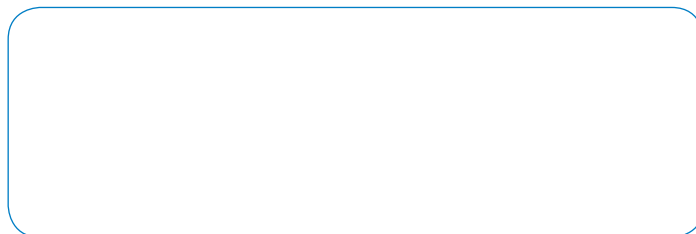
Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia
BOLOGNA, Italy
Tel. +39 051 6505111



Concessionario



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence