Labotronic HE
High Efficiency
Indispensabile.

Il gelato artigianale
proprio come lo vuoi tu.
E tanto altro ancora...

CARPIGIANI

Labotronic HE
High Efficiency.
Indispensabile.

QUALITÀ

Un solo tasto, **tanti programmi a disposizione.**

Gelato **Excellent**

Il gelato risulta ben costruito, spatolabile, morbido e cremoso, idoneo anche alla lunga esposizione in vetrina; questo programma è particolarmente elastico e consente minimi produttivi anche molto ridotti.

Gelato **Speed**

Il ciclo di produzione è più veloce, il gelato risulta perfetto, consistente e asciutto, pronto per l'eventuale abbattimento; questo programma è ideale in piena stagione, quando si utilizza il mantecatore alla massima capacità produttiva.

Gelato **Hard**

Il gelato risulta più compatto, denso e stabile, ideale per chi usa preferibilmente il porzionatore per servire il gelato a palline; consente di esporre subito il gelato in vetrina, quando manca il tempo per l'abbattimento.

Gelato **Simply**

1 Gelato di Crema
2 Gelato di Frutta
3 Sorbetto di Frutta

Con questo programma, l'operatore utilizza uno dei tre cicli dedicati, semplificando il lavoro; è così possibile avvalersi anche di un collaboratore poco esperto, perché il mantecatore produrrà il gelato secondo valori già correttamente impostati: **Gelato di Crema, Gelato di Frutta, Sorbetto di Frutta.**

Gelato **Crystal**

Con questo programma si produce lo speciale Gelato Crystal* al latte o alla frutta.
*__Crystal__: 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.

Cremolata di Frutta

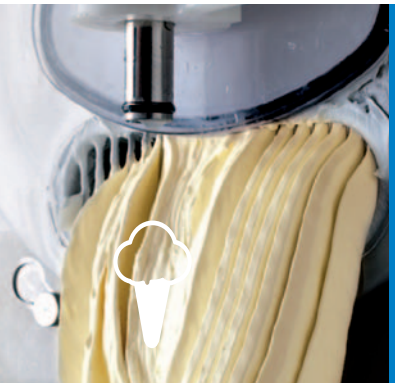
Il programma cristallizza in modo omogeneo e perfetto questa deliziosa crema di frutta, trasformando acqua, frutta e zucchero, in una fresca e saporita neve dissetante, dal caratteristico sapore.

Labotronic HE-I

I mantecatori di alta gamma sono disponibili anche con l'**inverter**. Questa opzione consente di aumentare il numero di programmi di produzione (Gelato Farcito, Gelato Manual e Granita Siciliana) a disposizione del gelatiere e comodità (variegatura).

Gelato **Farcito**

Questo ciclo facilita la realizzazione di vaschette di gelato multistrato. Consente di mantecare il gelato, estrarne una parte per fare uno strato in vaschetta e mantenere il restante gelato all'interno del cilindro, alla giusta consistenza.
Dopo aver farcito e indurito il primo strato, il gelato residuo è nuovamente pronto per l'estrazione e stendere un secondo strato o finire completamente la vaschetta.



Gelato **Manual**

Con questo programma l'operatore può variare la velocità dell'agitatore, durante tutto il ciclo di produzione del gelato e guidare manualmente la mantecazione.

Granita Siciliana

L'agitatore gira a bassa velocità, per produrre perfette granite di caffè, limone e frutta, prive di emulsioni sbiancanti, secondo la ricetta tradizionale.

Comodità: **variegatura**

Grazie all'inverter è possibile variegare il gelato in vaschetta senza fermare la macchina o chiudere il portello: la velocità dell'agitatore può essere ridotta fino ad interrompere completamente l'uscita del gelato e consentire la comoda distribuzione dei topping; aumentando poi la velocità, l'uscita del gelato riprende.

PERFORMANCE

Tante funzioni,
al tuo servizio.

Hard-O-Dynamic®
Controllo del freddo.
La carta vincente per ottenere il gelato che desideri.

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.

Per mantenere integra la consistenza del gelato che esce per ultimo, con il **post-raffreddamento** si riattiva il freddo anche durante l'estrazione.

H-O-D Controllo Dinamico della Consistenza del Gelato.

Avviato il ciclo di mantecazione preferito (Excellent, Speed, Hard, ecc…) e scelta la consistenza finale del gelato, l'esclusivo sistema brevettato H.O.D. controlla e gestisce automaticamente tutti gli scambi termici, modulando dinamicamente gas freddo e gas caldo, per tutte le seguenti possibili combinazioni:

1. quantità di miscela, cioè carica minima, media o massima.
2. tipo di miscela, cioè un ricco gelato di crema o un delicato sorbetto di frutta.
3. qualità del gelato, ossia il prodotto finale voluto.

Display Lcd

Durante la mantecazione dinamica del gelato, nel display compare:
1. il nome del programma scelto
2. la consistenza reale, che cambia via via che la miscela si addensa
3. un istogramma, che cresce con l'aumentare della consistenza del gelato
4. la consistenza finale, che può essere facilmente modificata durante tutto il ciclo.

Con l'Hard-O-Dynamic®, per ogni differente gelato, non varia il tempo, la temperatura, o la velocità dell'agitatore, ma varia esattamente l'erogazione del freddo necessario.

Labotronic HE High Efficiency.

COMODITÀ

Nuove soluzioni per il massimo **comfort di utilizzo.**

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

Grazie al **distanziale**, che può essere montato in qualsiasi momento, è possibile ridurre l'apertura dello sportellino di uscita facilitando così l'estrazione del prodotto Crystal e il lavaggio macchina.

La doccetta è sul frontale della macchina, per facilitare il lavaggio del cilindro e della bocca di uscita del gelato; quando è estratta, ha il blocco di fine corsa che ne agevola l'utilizzo.

Nuova funzione **Water Filling*** per **erogare la precisa quantità di acqua** richiesta nelle ricette e o nella pulizia, risparmiando tempo ed evitando errori di dosaggio.

Menù di lavorazione personalizzabili in modo da visualizzare i SOLI cicli più utilizzati.

Il coperchio aperto della tramoggia lascia liberi i comandi, per consentire l'avvio dei cicli di lavorazione, anche durante l'inserimento della miscela.

Il tappetino coprimensola è conformato per tenere in posizione le vaschette, i vasconi e le carapine, durante l'arricchimento del gelato.

*optional per tutti i modelli. Ordinabile solo al momento dell'acquisto

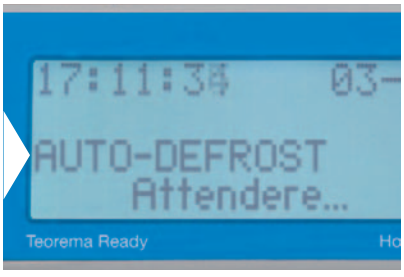
SICUREZZA

Più sicurezza operativa e **maggior controllo** nella produzione.

Con TEOREMA la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.

Incrementata la prevenzione **anti-infortunistica**, con angoli ancora più arrotondati e raccordati, in tutta la parte della macchina più vicina all'operatore.

Durante la produzione del gelato, in caso di mancanza di tensione o stop accidentale, al riavvio una procedura automatica di "defrost" consente una rapida ripartenza della produzione.



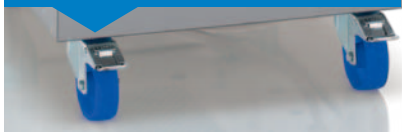
IGIENE

Pulizia facilitata,
igiene garantita.

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

Con il programma di **conservazione refrigerata**, dei residui di gelato lasciati all'interno del cilindro a fine mantecazione, **la sicurezza igienica è garantita, anche durante stand-by produttivi prolungati**.

Le **nuove ruote** con struttura in acciaio inox possono sopportare frequenti lavaggi anche con i detergenti più aggressivi.



Il lavaggio del cilindro può essere velocizzato con il riscaldamento della superficie, che stacca e scioglie rapidamente i residui grassi di produzione.

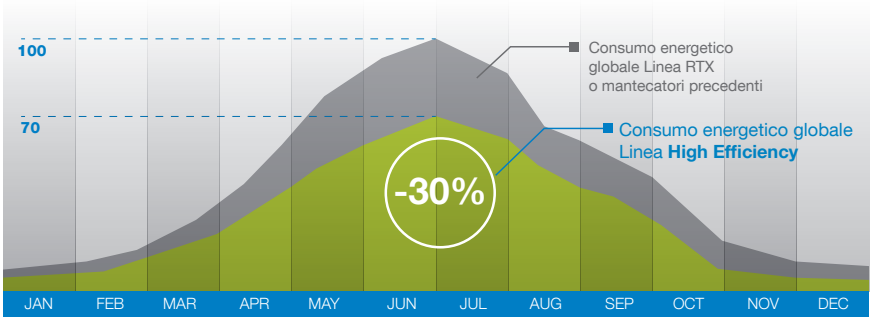
Anche la pulizia delle lamiere è rapida, perché con il trattamento scotch-brite, l'acciaio inox è antimacchia e non trattiene i residui di grasso.

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.

RISPARMIO

Riduzione dei tempi di produzione e dei consumi di elettricità e acqua.

HE
high efficiency



La tecnologia HIGH EFFICIENCY di Carpigiani, con l'esclusivo algoritmo per il controllo elettronico delle valvole termostatiche, con i motori elettrici ad alta efficienza e con i nuovi condensatori ad alta resa, determina la massima efficienza del ciclo di mantecazione del gelato, con un **ampio risparmio sul tempo di produzione e sui consumi di energia elettrica e di acqua.**
Rispetto a macchine per gelato efficienti, con una decina d'anni, **questo risparmio energetico sulla produzione del gelato è del 30% globale.**

Labotronic HE
High Efficiency.
Indispensabile.

caratteristiche di produzione

	Gelato								Crystal		Cremolata	Granita*
	Quantità per gelata				*Quantità oraria*							
	Miscela introdotta		Gelato prodotto		Miscela introdotta		Gelato prodotto		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo	Quantità per ciclo
	min - max kg		*min - max litri*		*min - max kg*		*min - max litri*		*min - max kg*		*kg*	*kg*
Labotronic 10 45 HE e HE-I	1,5	7,5	2	10,5	10	45	12	63	3,5	7,5	7,5	7,5
Labotronic 15 60 HE e HE-I	2,5	10,5	3,5	15	15	60	21	84	5,0	10,5	10,5	10,5
Labotronic 20 90 HE e HE-I	3,5	13	5	19	20	90	28	135	6,0	13,0	13	13
Labotronic 25 110 HE e HE-I	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	7,0	17,0	16	16

caratteristiche tecniche

	Alimentazione elettrica**			Potenza nominale		Fusibile		Condensatore***	Dimensioni cm *alla base*			Peso netto
				HE	HE-I	HE	HE-I					
	Volt	*Hz*	*Ph*	*kW*		*A*			*Largh.*	*Prof.*	*Altezza*	*kg*
Labotronic 10 45 HE e HE-I	400	50	3	6,4	6,4	16	16	Acqua	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE e HE-I	400	50	3	7,6	7	20	20	Acqua	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE e HE-I	400	50	3	9	8,3	25	20	Acqua	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE e HE-I	400	50	3	11	10	32	25	Acqua	52	85	140	420

La quantità per gelata 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.
* Solo per i modelli HE-I ** Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo *** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo
Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

I Labotronic HE 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.

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

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI · GELATO MUSEUM · my GELATO App · Gelato World Tour · GELATO PASTRY UNIVERSITY CARPIGIANI

Concessionario

carpigiani.com

www.bipiuci.it | printed 09/2017

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence