



Gelato Artigianale  
di alta qualità

Top quality  
artisan gelato

Labo  
14 20 M



Boil 5





## Caratteristiche principali

- LABO M è il robusto mantecatore orizzontale CARPIGIANI, realizzato per produrre gelato con la massima igiene; può essere comodamente usato dall'esperto gelatiere, ma agevolmente adoperato anche dal nuovo artigiano.
- BOIL 5 macchina semi-automatica che può essere collocata sul mantecatore orizzontale. Utilizzata per preparare miscele fredde per la produzione di sorbetti e miscele calde per la produzione di gelato.
- Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite QR Code presente sul frontale della macchina.

## Performance and functions

- LABO M is Carpigiani's robust, technologically advanced, safe and easy to use horizontal batch freezer. It is built to produce ice cream with utmost hygiene and can easily be used by both the expert ice-cream maker and the aspiring artisan.
- BOIL 5 is a semi-automatic unit to be placed on the top of the horizontal batch freezer. It is useful in preparing cold mixes for sorbets or hot mixes for ice cream.
- Scan the QR Code on the front of the machine to access the most up to date equipment information: Instruction Manual, Carpi Care kit & Carpi Clean kit.

**Carpi Care kit - Carpi Clean kit:** richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina / request them from your dealer to always keep your machine hygienically perfect.

## Caratteristiche tecniche / Technical Specifications

MODELLO MODEL	Produzione oraria*	Quantità per ciclo*		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusi-bile	Condensa-tore	Dimensioni Dimensions			Peso Netto
	Hourly Production*	Quantity per batch*		Electrical supply			Rated power input	Fuse		cm			Net Weight
	kg/h	Min.	Max.	Volt	Hz	Ph	kW	A	Condenser	Largh. Width	Prof. Depth	Alt. Height	kg
Labo 14 20 M	14/20	2 kg	4,5 kg	230 380	50	3	2 2,2	16 10	Acqua Water	44	73	128	181
Boil 5	20	3 lt	7 lt	220	50-60	1	2,2	20	Acqua Water	43,5	71	26,5	94

\* La produzione oraria può variare a seconda della miscela impiegata e della modalità d'uso. / \* Hourly production can vary with the mix used and operating conditions. Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua. / The above dimensions and weight refer to the water cooled version.

Il Labo 14 20 M e il Boil 5 sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001. / Labo 14 20 M and Boil 5 machines are made by Carpigiani according to a Certified Quality System 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. / All specifications mentioned must be considered approximate; Carpigiani reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence