



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.



6 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.

Sorbetto



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.

Cremolata Frutta



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.

Gelato Crystal - Frutta Crystal



Due programmi per produrre lo speciale gelato CRYSTAL* al latte o alla frutta. *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.

Ice Cream



Questo programma e lo speciale agitatore** permettono la produzione di Ice Cream.

**agitatore 3E optional. Acquistabile anche come ricambio



Performance e Qualità



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, impermeabili 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



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**.

Tappetino coprimensola è progettato per tenere in posizione le vaschette, i vasconi e le carapine, durante l'estrazione del gelato.

Optional Portello Porzionatore Crystal ideale per il riempimento di contenitori e vasetti direttamente dalla macchina.

Optional: Portello acciaio per sostituire il portello in polimero, di serie.

Tutti i contenuti aggiornati come manuali istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.



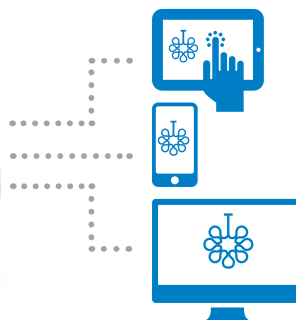
Sicurezza



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

Optional: Teorema

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



Igiene



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

Il programma di **pulizia posticipata garantisce la sicurezza igienica** grazie al controllo della temperatura del cilindro una volta estratto il gelato. Non è, quindi, necessario il lavaggio immediato della macchina in caso di pause di lavoro prolungate.

Doccetta in acciaio inox con blocco di fine corsa che facilita la maneggevolezza durante l'uso.

Trattamento Scotch-Brite delle lamiere per una rapida pulizia.

Il cilindro e la lamiera frontale sono un unico pezzo per la massima pulizia e garanzia igienica.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.



Labo XPL P



caratteristiche di produzione

	Produzione oraria		Gelato		Crystal		Cremolata Frutta		Ice Cream	
	kg	litri	Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo	
			Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
Labo 20 30 XPL P	18/30	25/40	3	5	3	5	3	5	3	5
Labo 30 45 XPL P	20/45	28/60	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labo 40 60 XPL P	30/60	42/84	5	10,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labo 50 90 XPL P	35/90	49/135	6	13	6	13	6	13	6	13
Labo 60 110 XPL P	40/110	56/152	7	17	7	17	7	17	7	17

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.

caratteristiche tecniche

	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore*	Dimensioni alla base	Peso Netto
	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
Labo 20 30 XPL P	400	50	3	4	12	Acqua	52 x 65 x 140	230
Labo 30 45 XPL P	400	50	3	5,2	16	Acqua	52 x 65 x 140	270
Labo 40 60 XPL P	400	50	3	6	16	Acqua	52 x 65 x 140	320
Labo 50 90 XPL P	400	50	3	7	20	Acqua	52 x 65 x 140	330
Labo 60 110 XPL P	400	50	3	7,5	25	Acqua	52 x 85 x 140	350

* 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 - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence