



Labo

6/9 XPL P - 8/12 XPL P

La solution idéale pour
celui qui recherche une
turbine de comptoir
aux prestations
élevées


CARPIGANI

Labo

Professionnelles et fiables pour enrichir ton menu avec des nouvelles recettes surprenantes. Idéales pour la restauration et le catering, elles permettent de turbiner glaces et sorbets.



5 programmes de fabrication modifiables adaptés à tous les types de production.

Glace



Pour augmenter la consistance des glaces à la crème ce programme produit plus de froid. L'opérateur peut toujours modifier la densité de la glace pour l'adapter à ses exigences.

Sorbet



Pour obtenir des glaces aux fruits et des sorbets plus délicats et plus savoureux ce programme produit moins de froid. Cette gestion optimale du froid évite les erreurs et les dépenses d'énergie.

Slush Fruit



Ce programme cristallise parfaitement les cremolate di frutta et donne un produit toujours homogène. Le cycle est programmable en fonction de la quantité et de la densité que l'on veut obtenir.

Glace Crystal - Fruits Crystal



Deux programmes de production de la glace spéciale CRYSTAL* au lait et aux fruits. *glace semi-épaisse idéale, pour réaliser rapidement des desserts de différentes formes, grâce à sa consistance facilement malléable. Lorsque la température est réduite, le produit Crystal se transforme en une glace innovante.



Performance et Qualité



Hard-O-Tronic®

Un système exclusif pour une glace parfaite. Sur le display LCD apparaissent la valeur de la consistance programmée et celle de la glace en production. Il est possible de la modifier à tout moment à l'aide des flèches pour obtenir sa propre glace idéale.



Agitateur POM

L'agitateur est sans arbre central avec des pales démontables en POM, impénétrable au froid, pour permettre l'extraction intégrale de la glace.



Post Refroidissement

Le post refroidissement sert à relancer le froid pendant l'extraction et à maintenir ainsi la qualité de la consistance de la glace qui sort en dernier.



Ergonomie



Toutes les commandes restent accessibles quand le Couvercle de la trémie est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes, même pendant l'insertion des ingrédients.

Le tapis de la console en option est conçu pour fixer les bacs pendant l'extraction de la glace.

Console polyvalente, possibilité de positionner la console à deux hauteurs et trois positions différentes.

Tiroir égouttoir placé à l'avant pour un nettoyage aisé même en cas d'installation dans des espaces réduits.

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.



Sécurité



Des angles arrondis pour éviter à l'opérateur les **risques de blessures**.

En option : Teorema

Avec TEOREMA une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet, consultables sur PC, tablettes et smartphones.



Hygiène



Le programme de **maintien au froid permet une hygiène totale** et d'éviter un nettoyage immédiat de la machine même en cas d'arrêt prolongé de la production.

Agitateur avec pales démontables pour un nettoyage complet.

Traitement Scotch-Brite des tôles pour un nettoyage rapide.

La glissière d'extraction se démonte pour faciliter l'élimination de tout résidu de glace.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.





Données de production

	Production horaire		Glace		Crystal		Slush Fruit	
	Min. kg	Max. kg	Quantité par cycle	Min. kg	Max. kg	Quantité par cycle	Min. kg	Max. kg
Labo 6/9 XPL P	6	9	1	1,5	1	1,5	1	1,5
Labo 8/12 XPL P	8	12	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5

La quantité par sanglage et la production horaire varient selon les mélanges utilisés ; les valeurs "max" se réfèrent à la glace classique servie à l'italienne avec la spatule.

Les performances se réfèrent à une température ambiante de 25 °C.

Caractéristiques techniques

	Alimentation électrique			Puissance nominale	Fusible	Condenseur	Dimensions à la base	Poids net
	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
Labo 6/9 XPL P	230	50	1	1,35	8	Air	36 x 55 x 74	85
Labo 8/12 XPL P	230	50	1	2,2	12	Air	36 x 55 x 74	90

Les Labo sont produits par Carpigiani avec un Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence