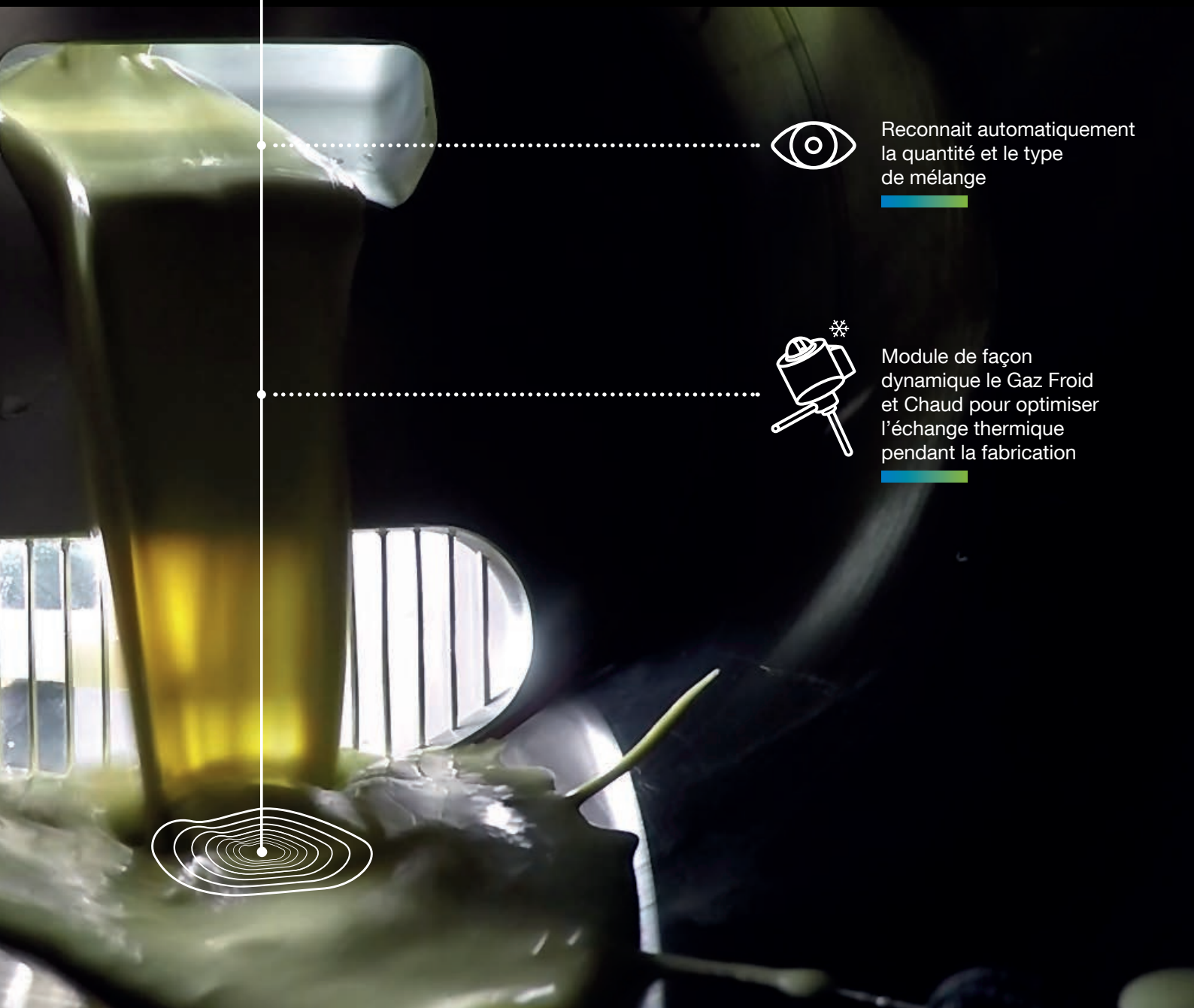


Labotronic HE-H





HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE



Reconnait automatiquement
la quantité et le type
de mélange



Module de façon
dynamique le Gaz Froid
et Chaud pour optimiser
l'échange thermique
pendant la fabrication

LA TECHNOLOGIE INTELLIGENTE
QUI DÉCIDE CE QUI EST LE MIEUX POUR TA GLACE

Labotronic HE-H
High Efficiency.
Indispensable.





PERFORMANCE ET QUALITÉ

Une seule touche
pour une multitude
de programmes.



Gelato Excellent

La glace apparaît uniforme, facilement malléable à la spatule, souple et crémeuse, même pour être longuement exposée en vitrine ; ce programme est particulièrement flexible et permet aussi de réaliser des quantités minimum, même très réduites.



Gelato Speed

Le cycle de production est très rapide, la glace est parfaite, consistante et sèche, prête pour son éventuelle surgélation ; ce programme est idéal en plein été quand on utilise la turbine à sa capacité de production maximale.



Gelato Hard

On obtient une glace plus compacte, dense et stable, idéale pour ceux qui préfèrent servir la glace en boules ; cela permet d'exposer immédiatement la glace en vitrine quand le temps manque pour la surgélation.



Gelato Simply

- 1 Gelato au Lait
- 2 Gelato Fruit
- 3 Sorbet

Avec ce programme l'opérateur utilise l'un des 3 cycles proposés, ce qui simplifie le travail et permet de le confier à un collaborateur moins expert car la turbine produit la glace selon des valeurs déjà correctement programmées : **Gelato au Lait, Gelato Fruit, Sorbet.**



Gelato Zero+ Sorbet Zero+

Cycles de production qui permettent de fabriquer des recettes à faible teneur de solides, avec une réduction moyenne d'environ 40% des solides totaux (sucres, graisses et autres solides) **par rapport aux recettes traditionnelles.**



Gelato Crystal

Avec ce programme, nous produisons l'unique Glace Crystal au lait et aux fruits.

***Crystal** : Glace semi-épaisse idéale, pour réaliser rapidement des desserts de différentes formes, grâce à sa consistance facilement malléable. Lorsque la température est réduite, le mélange Crystal se transforme en une glace innovante.



Gelato Hot Gelato Hot Age Gelato Hot&Cold

Avec la fonction chauffage deux programmes sont disponibles :
Gelato Hot : Le mélange est directement produit dans la turbine, où il est réchauffé, pasteurisé et transformé en glace.
Gelato Hot Age : Le mélange est produit, pasteurisé et mûré, pour être ensuite transformé en glace. **Gelato Hot&Cold** : pour réchauffer et refroidir le mélange et le transformer ensuite en glace.



Cremolata (Cremolata aux fruits)

Le programme cristallise de façon homogène et parfaite cette délicieuse crème aux fruits, en transformant l'eau, les fruits et les sucres en une neige fraîche, savoureuse et désaltérante, au goût caractéristique.

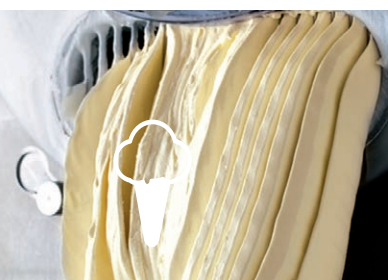
En option : Inverter

Les turbines de grande capacité sont aussi disponibles avec l'**inverter**. Cette option permet au glacier d'augmenter le nombre de programmes de production (Glaces Marbrées, Gelato Manuel et Granita Siciliana) et de faciliter le marbrage.



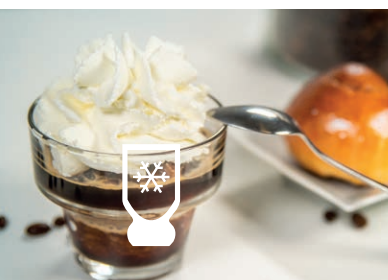
Gelato Farcis

Ce cycle facilite la réalisation de glaces multi strates. Permet de réaliser de la glace, d'en extraire une partie pour faire une couche et de garder le restant à l'intérieur du cylindre à la bonne consistance. Après avoir farci et durci la première couche, la glace restante est à nouveau prête pour l'extraction pour faire une deuxième couche ou finir de remplir le bac.



Gelato Manuel

Avec ce programme l'utilisateur peut modifier la vitesse de l'agitateur pendant le cycle de production de la glace, afin de gérer manuellement le turbinage.



Granita Siciliana

L'agitateur tourne à petite vitesse pour produire des granités parfaits au café, au citron et aux fruits, exempts d'émulsion blanchâtre, selon la recette traditionnelle.



Facilite le marbrage

Grace à l'inverter, il est possible de **marbrer la glace** dans son bac sans arrêter la turbine ni fermer la porte : la vitesse de l'agitateur peut être réduite jusqu'à interruption complète de l'extraction de la glace, facilitant les opérations de marbrage. En augmentant la vitesse de l'agitateur, la sortie de la glace reprend.

En option : Agitateur pour Ice Cream

Pour tous les modèles.



Ice Cream

Ce programme et l'agitateur spécial** permettent la production de Ice Cream.

**En option pour tous les modèles. En commande aussi en pièces détachées



PERFORMANCE ET QUALITÉ

De nombreuses
fonctions **à ton
service.**

Hard-O-Dynamic® Adaptive
Contrôle adaptatif du froid.
La technologie intelligente qui
decide ce qui est le mieux
pour ta glace.

H-O-D Adaptive Contrôle dynamique de la consistance de la glace.

Après avoir fait démarrer le cycle de production préféré (Excellent, Speed, Hard, etc...) et après avoir choisi la consistance finale de la glace, le système exclusif et breveté H.O.D. contrôle et gère automatiquement tous les échanges thermiques en modulant dynamiquement le gaz froid et le gaz chaud pour toutes les combinaisons possibles suivantes :

- 1. quantité de mélange**, à savoir charge minimum, moyenne ou maximum
- 2. type de mélange**, à savoir une glace à la crème riche et savoureuse ou un sorbet aux fruits délicat
- 3. qualité de la glace**, à savoir le produit final désiré.

Display Lcd

Pendant le sanglage dynamique de la glace le display affiche :

1. le nom du programme sélectionné
2. la consistance réelle qui change au fur et à mesure que le mélange s'épaissit
3. un histogramme qui croit avec l'augmentation de la consistance de la glace
4. la consistance finale qui peut être facilement modifiée pendant tout le cycle.

L'**Hard-O-Dynamic®** Adaptive, ne change pas le temps, la température ou la vitesse de l'agitateur mais la distribution du froid nécessaire pour chaque type de glace.



L'agitateur est sans arbre central avec des pales en **POM**, imperméables au froid pour permettre l'extraction intégrale de la glace ; rigide et léger, il dispose de racleurs auto-réglants pour un rendement optimal.

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.



Labotronic HE-H High Efficiency.





> ERGONOMIE

De nouvelles solutions
pour un maximum de
confort d'utilisation.



Les opérations d'introduction du mélange et d'extraction de la glace sont toujours **effectuées le buste droit.**

Menus de travail personnalisables pour visualiser SEULEMENT les cycles les plus utilisés.



Toutes les commandes restent accessibles quand le couvercle est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes, même pendant l'insertion du mélange.



Le **tapis de la console** est conçu pour fixer les bacs de différentes capacités pendant l'extraction de la glace.



La **nouvelle douchette en acier inox** est positionnée sur le panneau frontal de la machine pour une plus grande facilité de **nettoyage du cylindre et de la bouche d'extraction de la glace.** La douchette peut être bloquée pour faciliter l'utilisation.



En option **agitateur 3E** pour tous les modèles, idéal pour produire de Ice Cream. Disponible également en pièce détachée.



> ERGONOMIE

De nouvelles solutions
pour un maximum de
confort d'utilisation.



En option **Portil- lon Portionneur Crystal.**

Idéal pour remplir
directement à la
machine les divers
contenants.



Grace à l'**entretoise**, pouvant
être montée à n'importe quel mo-
ment, il est possible de réduire
l'ouverture de la porte, facilitant
l'extraction du produit Crystal et le
nettoyage de la machine.

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



QR CODE



Nouvelle fonction **Water Filling*** pour **ajouter la quanti-
té précise d'eau** recommandée dans la recette ou pour le
nettoyage, ce qui permet d'économiser du temps et d'éviter les
erreurs de dosage.

*Optionnel sur tous les modèles. Disponible uniquement à l'achat.



easy way : prépare et pasteurise
le mélange avec ta turbine.

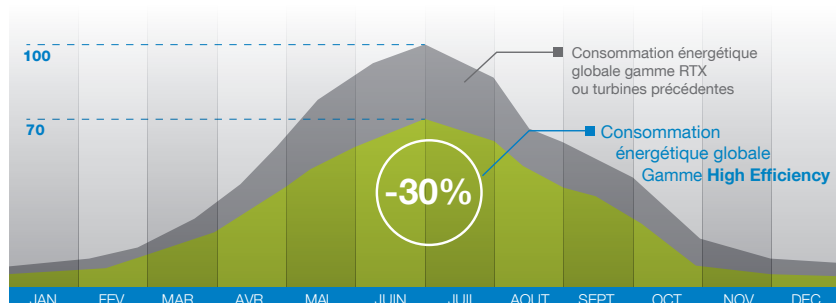


ECONOMIES

Réduction du temps de production et de consommation électrique et d'eau.



HE
high efficiency



La technologie HIGH EFFICIENCY de Carpigiani : un algorithme exclusif pour le contrôle électronique des valves thermostatiques, des moteurs électriques et de nouveaux condenseurs à haut rendement pour une efficacité maximale des cycles de production et une **réduction significative de la consommation d'eau et d'électricité.** Une réduction de la consommation énergétique d'environ 30% par rapport aux machines d'il y a 10 ans.

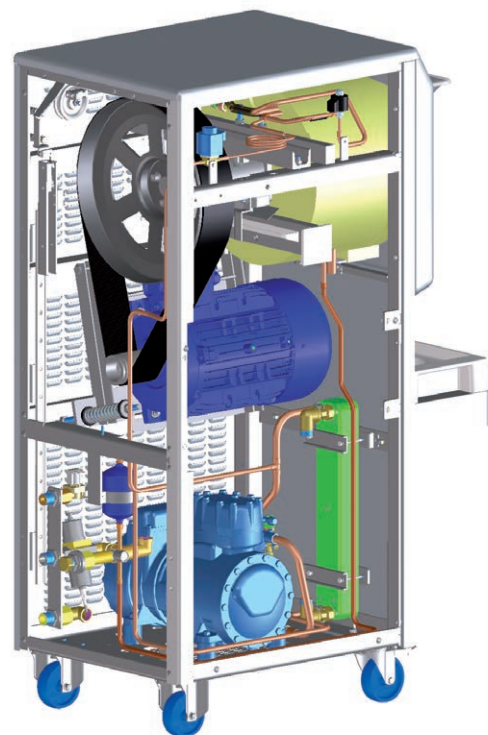


La technologie GAZ CHAUD, développée de façon exclusive par Carpigiani, permet une grande souplesse de production et une **économie d'énergie significative par rapport à d'autres formes de chauffage.**



La technologie HIGH EFFICIENCY de Carpigiani : un algorithme exclusif pour le contrôle électronique des valves thermostatiques, des moteurs électriques et des nouveaux condenseurs à haut rendement pour une efficacité maximale des cycles de production et une **réduction significative de la consommation d'eau et d'électricité.**

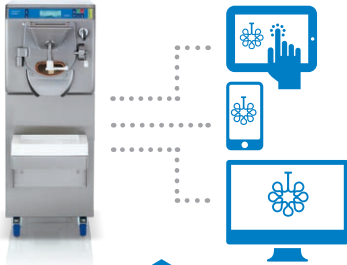
Une réduction de la consommation énergétique d'environ 30% par rapport aux machines d'il y a 10 ans.





> SÉCURITÉ

Plus de **sécurité** et un **contrôle renforcé** pendant la production.

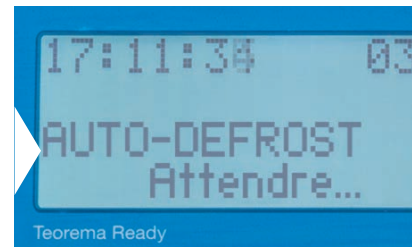


Avec **TEOREMA** une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet consultables sur PC, tablettes et smartphones.



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

En cas de coupure électrique pendant la production de la glace ou d'arrêt accidentel, lors du redémarrage, une procédure automatique « defrost » débute afin de permettre une reprise rapide de la production.



> HYGIÈNE

Nettoyage facile,
hygiène garantie.

Les **nouvelles roues** avec une structure en acier inox peuvent supporter de fréquents nettoyages aux détergents, même les plus agressifs.

Le lavage du cylindre peut être accéléré par réchauffage de sa surface, **ce qui permet d'éliminer rapidement les résidus gras de la production.**

Le nettoyage de la tôle est facilité grâce au **traitement Scotch-Brite** qui protège l'inox des résidus gras.



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

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.



Le cylindre et la tôle frontale forment une pièce unique pour permettre un nettoyage parfait et garantir le maximum d'hygiène. Le cylindre monolytique a permis d'éliminer tout interstice derrière la tôle et d'éviter le givre qui réduit la durée de vie de la machine.

Carpi Care kit



demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.

Carpi Clean kit



Labotronic HE-H



Caractéristiques de production

	Glace								Zero+		Crystal		Cremolata		Granita**		Ice Cream	
	Quantité par cycle				Production horaire				Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle	
	Mélange Introduit		Glace Produite		Mélange Introduit		Glace Produite		Min - Max		Min - Max		Min - Max		Min - Max		Min - Max	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Labotronic 10 45 HE-H et HE-H I	1,5*	7,5	2	10,5	10	45	12	63	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labotronic 15 60 HE-H et HE-H I	2,5*	10,5	3,5	15	15	60	21	84	2,5	9,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labotronic 20 90 HE-H et HE-H I	3,5*	13	5	19	20	90	28	135	3,5	12	6	13	6	13	6	13	6	13
Labotronic 25 110 HE-H et HE-H I	4,5*	17	6,5	24	25	110	35	152	4,5	16	7	17	7	17	7	17	7	17

Caractéristiques techniques

	Alimentation électrique***			Puissance nominale		Fusibles		Condenseur****	Dimensions cms à la base			Poids net
				HE-H	HE-H I	HE-H	HE-H I					
	Volt	Hz	Ph	kW		A			Larg.	Prof.	Hauteur	
Labotronic 10 45 HE-H et HE-H I	400	50	3	6,4	6,4	16	16	Eau	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE-H et HE-H I	400	50	3	7,6	7	20	20	Eau	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE-H et HE-H I	400	50	3	9	8,3	25	20	Eau	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-H et HE-H I	400	50	3	11	10	32	25	Eau	52	85	140	420

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 données se réfèrent à une température ambiante de 25 °C et à une température de l'eau du condenseur de 20 °C.

* Quantité relative au cycle "Excellent" ** Uniquement pour les modèles HE-H I *** Autres voltages et cycles disponibles avec supplément de prix

**** Disponible également à air avec supplément de prix. Dimensions et poids se réfèrent à la version à eau.

Les Labotronic HE-H 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