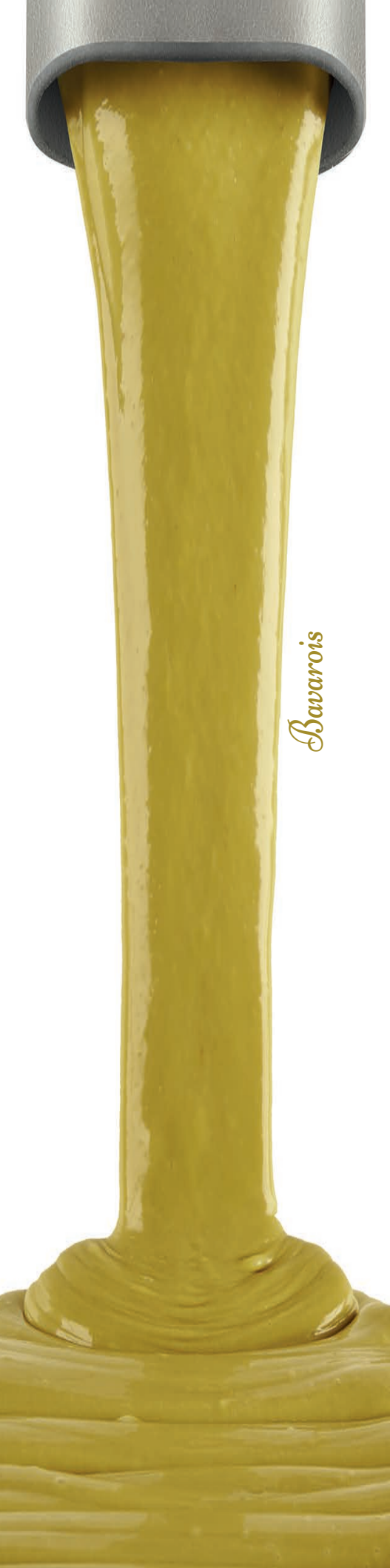


# Lab-O-Chef 5



Plus de temps pour votre créativité



*Bavarois*



*Crème Pâtissière*



*Confiture aux Fruits*

*Pâte à Choux*

*Crème Ganache*

Lab-O-Chef 5







## > LAB-O-CHEF EN PRODUCTION

∞

programmes libres  
personnalisables à 360° pour exprimer  
pleinement votre créativité

23

programmes patisseries

10

programmes pour la préparation  
du chocolat

7

programmes de spécialité

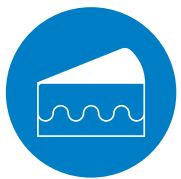
12

programmes spécifiques pour recettes  
de gastronomie

15

programmes de production de glaces,  
granita, sauces et topping





## > PÂTISSERIE

23 programmes de Pâtisserie :

- Crème Pâtissière
- Crème Sabayon
- Crème Anglaise
- Crème aux Fruits
- Crème au Citron
- Bavarois
- Pâte à Choux
- Base pour Desserts Glacés
- Meringue Italienne
- Crème Mousseline
- Crème au Beurre
- Panna Cotta
- Guimauve
- Petit Four
- Mousse
- Crémeux
- Madeleine
- Cupcakes
- Namelaka
- Flan
- Gélée aux Fruits
- Nougat
- Conservation Crème





## > CHOCOLATERIE

10 programmes de Chocolaterie :

- Tempérage Chocolat Noir
- Tempérage Chocolat au Lait
- Tempérage Chocolat Blanc
- Tempérage Chocolat Speed
- Tempérage Beurre de Cacao
- Conservation Tempérage
- Crème Ganache
- Crème à Tartiner
- Mousse au Chocolat
- Dissolution Chocolat







## > SPÉCIALITÉS

7 programmes de Spécialités :

- Nappage Neutre
- Confiture aux Fruits
- Fruits Pochés
- Yaourt
- Pasteurisation Œufs
- Sucre Inverti
- Sirop de Sucre





## > GASTRONOMIE

12 programmes de Gastronomie :

- Béchamel
- Pâté de Tomates
- Polenta
- Crème aux Fromages
- Sauce Mayonnaise
- Sauce Hollandaise
- Sauce Barbecue
- Soupe de Légumineuses
- Ragoût à l'Italienne
- Pâte à Gnocchi
- Risotto
- Fondue



## > GLACES, GRANITA, SAUCES TOPPING

7 programmes de Glaces, 2 Granita, 6 Sauces Topping :

### **Glaces :**

- Gelato
- Sorbet
- Gelato Hot
- Gelato Hot Age
- Gelato Hot&Cold
- Gelato Crystal
- Fruits Crystal

### **Granita :**

- Cremolata aux Fruits
- Granité Sicilien

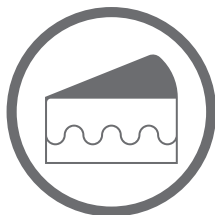
### **Sauces topping :**

- Sauce Chocolat
- Sauce à la Crème
- Sauce aux Fruits
- Topping Chocolat
- Topping à la Crème
- Topping aux Fruits





# Lab-O-Chef 5





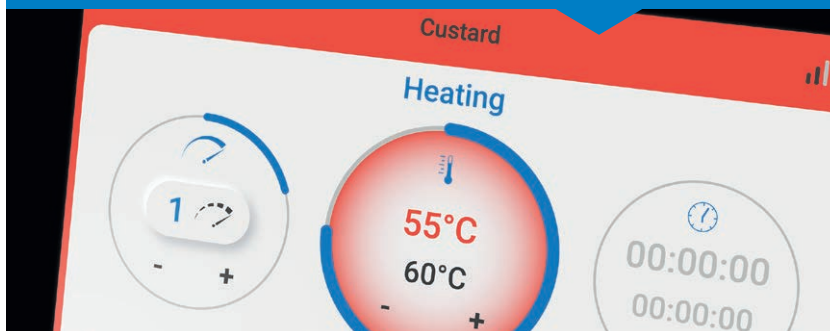
## PERFORMANCE ET QUALITÉ

**La température de fonctionnement peut atteindre 105 °C.** Le gaz chaud est modulé avec la plus grande précision en fonction du produit en cours de préparation, en évitant les brûlures et les encrassements.

L'**agitateur** sans arbre central et avec les racleurs de nouvelle conception permet la réussite parfaite des différents produits.



**Pour chaque produit, le livre de recettes détaillé**, téléchargeable via le QR Code situé à l'avant de la machine, aide au choix et au dosage des ingrédients.

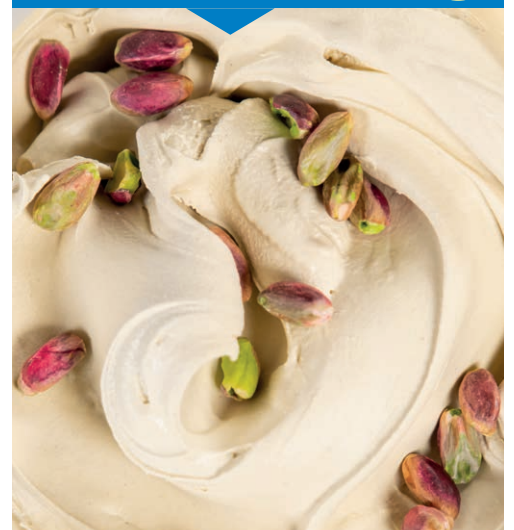
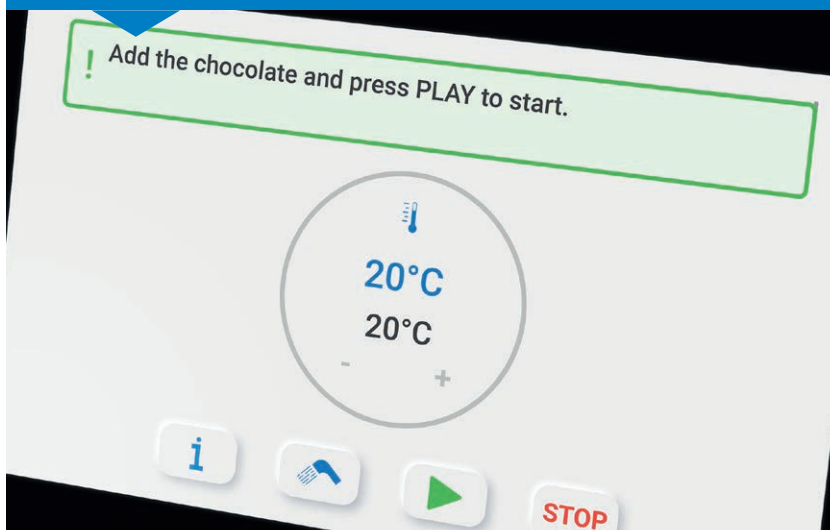


Avec le nouveau display, il est possible de créer des cycles personnalisés en fonction du type de recette à préparer.



**Pour faciliter la tâche de l'opérateur, le display indique**, pour chaque étape de la préparation, les températures et les suggestions pour l'introduction des ingrédients.

Avec le **Kit Gelato**, la machine se transforme en turbine à glace, pour produire d'excellentes glaces maison.







## > ERGONOMIE



QR CODE



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.



La **vitesse de l'agitateur** peut être modifiée en fonction du type de recette pour améliorer la texture et la structure finale.

### Couvercle

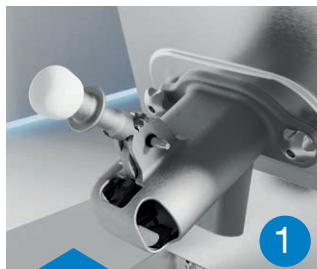
Il est double, avec une grande trémie qui permet d'introduire facilement les ingrédients même lorsque le produit est en cours de mélange, en travaillant en toute sécurité.



Légende :  Optionnel SEULEMENT à l'achat  Optionnel disponible aussi après l'achat



## > ERGONOMIE



Le **robinet d'extraction** a quatre positions : la **première** correspond à la **fermeture**.



La **deuxième** : permet de maintenir le produit à l'intérieur du cylindre, avec la possibilité de laver le robinet.



La **troisième** : permet d'extraire les produits liquides.



La **quatrième** : est très large pour permettre l'extraction rapide des produits particulièrement denses.



**Étagère en acier** avec deux positions différentes qui la rendent polyvalente. Elle peut être montée sur la machine en position droite, ou à l'envers, pour permettre d'y placer des récipients et des plaques de différentes dimensions.



**Display à écran tactile 7"**, conception minimale, agencement réactif, simple et intuitif.

**Contrôleur joystick de navigation**, à utiliser lorsque le contexte opérationnel ne permet pas l'utilisation de l'écran tactile.

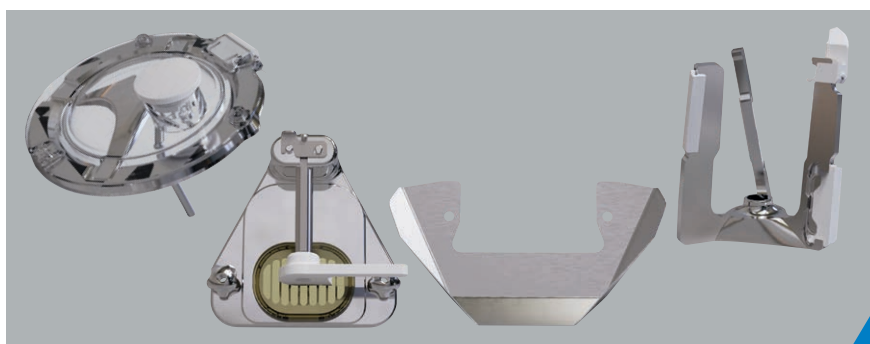




## > ERGONOMIE



**Douche avec raccord rapide et support** pour faciliter la connexion et la déconnexion.



**Kit Gelato** : la machine se transforme en turbine à glace grâce au couvercle, à l'agitateur, au contre-agitateur et au portillon dédié.



**Hard-O-Tronic®**. Le système exclusif pour un gelato de qualité. Le display LCD affiche en permanence les valeurs de la consistance programmée et celle du gelato en cours de turbinage. Il est toujours possible de la modifier afin d'obtenir un gelato idéale pour ses besoins.

Afin de maintenir intacte la consistance du gelato qui sort en dernier, avec le **post-refroidissement**, le froid est réactivé même pendant l'extraction.





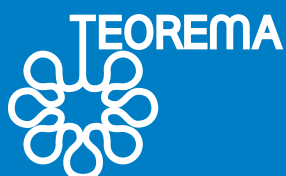
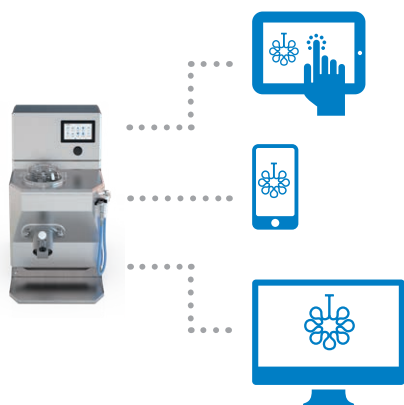


## ÉCONOMIES

**Le condensateur et le moteur** innovant optimisent au maximum le potentiel de la machine, tout en maintenant de faibles consommations.



## LA SÉCURITÉ



### Standard.

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.

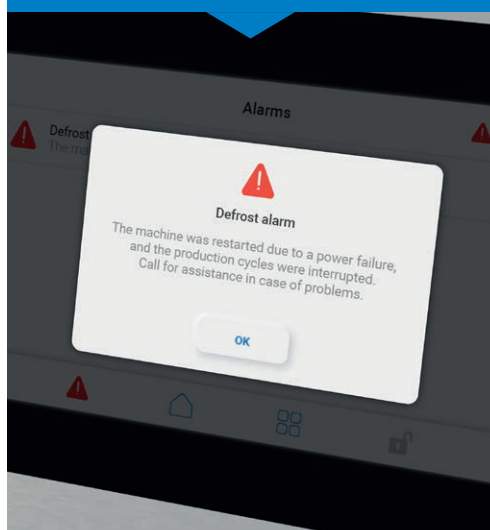
**Des angles arrondis** pour éviter les risques de blessures.



**Le display passe au ROUGE** quand les températures sont supérieures à 50 °C pendant les préparations à chaud.



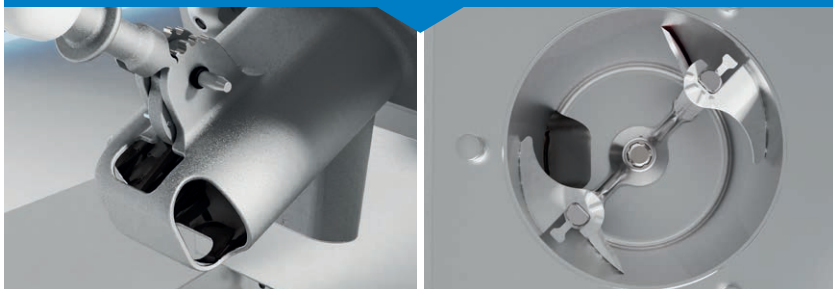
**Defrost : En cas de coupure électrique pendant** production de la glace **ou d'arrêt accidentel**, lors du redémarrage, une procédure automatique « defrost » débute afin de permettre une reprise rapide de la production.





## > HYGIÈNE

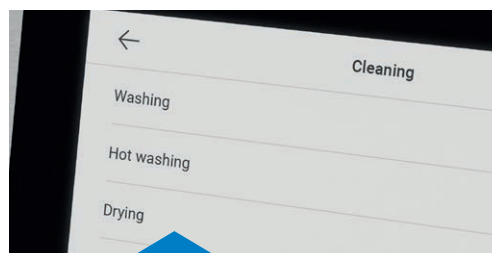
**Cylindre supérieur et bouche de sortie monolithiques**, constitués d'une seule pièce, pour garantir une hygiène maximale.



Le programme de **nettoyage différé assure la sécurité hygiénique**, une fois le gelato extrait, grâce au contrôle de la température du cylindre. Par conséquent, il ne faut pas laver immédiatement la machine en cas de pauses de travail prolongées.

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

**Le robinet et l'agitateur sont amovibles**, afin de faciliter l'élimination complète des résidus de produit, pour un nettoyage approfondi.



**A la fin du lavage du cylindre tout résidu d'humidité peut être éliminé** avec le programme séchage, indispensable avant la mise au point du chocolat.

### Carpi Care kit



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

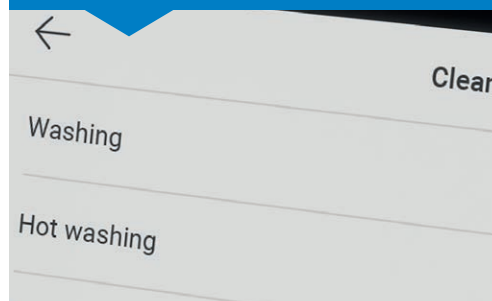
### Carpi Clean kit



**Robinet toujours propre** : le design innovant du robinet et la nouvelle géométrie de la douchette permettent de laver l'intérieur du robinet à tout moment, pendant toutes les étapes de la préparation.



**Grâce à la fonction de lavage à chaud**, le cylindre peut être chauffé pour dissoudre et détacher rapidement les résidus de production graisseux.



# Lab-O-Chef 5



## Données de production

|  | Crème Pâtissière   |   | Bavarois           |   | Confiture aux Fruits |     | Tempérage Chocolat |   | Crème Ganache      |   | Pâte à Choux       |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---|--------------------|---|----------------------|-----|--------------------|---|--------------------|---|--------------------|---|
|                                                                                     | Quantité par cycle |   | Quantité par cycle |   | Quantité par cycle   |     | Quantité par cycle |   | Quantité par cycle |   | Quantité par cycle |   |
|                                                                                     | min - max kg       |   | min - max kg       |   | min - max kg         |     | min - max kg       |   | min - max kg       |   | min - max kg       |   |
| Lab-O-Chef 5                                                                        | 1,5                | 5 | 1,5                | 4 | 1,5                  | 3,5 | 1,5                | 5 | 1,5                | 6 | 1,5                | 3 |

## Caractéristiques techniques

|  | Aliment. Electrique |    |    | Puissance Nominale | Fusible | Condenseur | Dimensions cm base |            |         | Poids |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----|----|--------------------|---------|------------|--------------------|------------|---------|-------|
|                                                                                     | Volt                | Hz | Ph |                    |         |            | Largeur            | Profondeur | Hauteur |       |
|                                                                                     |                     |    |    |                    |         |            |                    |            |         |       |
| Lab-O-Chef 5                                                                        | 400                 | 50 | 3  | 3                  | 8       | Eau        | 50                 | 86         | 86      | 156   |

Lab-O-Chef 5 est produite 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