



Labo

14 20 XPL P

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


CARPIGIANI

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.



6 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 cremolates 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.

Ice Cream



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

**agitateur 3E en option. En commande aussi en pièces détachées



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 en POM, imperméables au froid pour permettre l'extraction intégrale de la glace ; rigide et léger, il dispose de racleurs auto-régulants pour un rendement optimal.



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



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.

Optionnel Portillon Portionneur Crystal. Idéal pour remplir les récipients et les pots directement de la machine.

En option : portillon en acier. Vous pouvez commander en supplément le portillon en acier à la place de celui en polymère de série.

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.

Optionnel : Douchette avec raccord rapide équipée d'un support pour la maintenir en position.

Traitement Scotch-Brite des tôles pour un nettoyage rapide.

Le cylindre et la tôle frontale forment une pièce unique pour permettre un nettoyage parfait et garantir le maximum d'hygiène.

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		Ice Cream	
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
Labo 14 20 XPL P	14	20	2	4	2	4	2	4	2	4

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					
Labo 14 20 XPL P	230	50	1	3	20	Air	L x P x H cm 45,5 x 58 x 76,5	kg 142

* Autres voltages et cycles sont disponibles avec suppléments de prix. ** Disponible avec refroidissement à l'eau avec suppléments de prix

Labo 14 20 XPL P 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