



Labo

6/9 XPL P - 8/12 XPL P

Für diejenigen,
die eine Tisch-
Eismaschine mit
hoher Leistung
suchen

Labo

Professionell und zuverlässig, um die Speisekarte mit neuen und überraschenden Rezepten zu bereichern.
Ideal für Gastgewerbe und Catering, um Eis und Sorbets herstellen.



5 variable Gefrierprogramme, geeignet für verschiedene Produktionsarten.

Gelato



Dieses Programm nutzt eine höhere Kältezufuhr, um die Konsistenz und Festigkeit von Milchspeiseeis zu steigern. Der Bediener kann die Festigkeit des Eises jederzeit nach Belieben ändern.

Sorbet



Dieses Programm nutzt eine geringere Kältezufuhr, um delikateres Fruchteis oder Fruchtsorbet mit intensiverem Geschmack zu erzielen. Durch diese optimale Steuerung der Kältezufuhr werden Fehler und Energieverschwendung reduziert.

Slush Fruit



Dieses Programm kristallisiert perfekt frische Früchte-Cremolatte aus und liefert ein stets homogenes Produkt. Der Zyklus ist in Abhängigkeit der Menge und Dichte des Endprodukts programmierbar.

Gelato Crystal - Frucht Crystal



Mit diesen beiden Programmen kann das spezielle Eis CRYSTAL* in Form von Milch- oder Fruchteis hergestellt werden. *halbgefrorenes Gelato, ideal zur schnellen Realisierung von Desserts aller Art, dank seiner leicht modellierbaren Konsistenz. Mit der Absenkung der Temperatur durch einen Schokfroster verwandelt sich das Produkt Crystal in ein innovatives Gelato.



Performance



Hard-O-Tronic®

Dieses einzigartige System garantiert ein perfektes Speiseeis. Die LCD Anzeige zeigt permanent den programmierten Konsistenzwert und den Wert des Eises im Zylinder. Durch Betätigen der "Auf" und "Ab" Tasten können Sie auch jederzeit in das System eingreifen, um Ihr ideales Eisergebnis zu erzielen.



Rührwerk POM

Das Rührwerk weist keine mittlere Welle auf und hat abnehmbare Schaufeln aus POM, die gegen Kälte beständig sind, was eine vollständige Ausgabe der Eises ermöglicht.



Nachkühlung

Um auch die Konsistenz des Eises, das zuletzt entnommen wird, zu gewährleisten, aktiviert die Nachkühlung die Kältezufuhr auch während der gesamten Eisentnahme.



Komfort



Alle Bediensteuerungen sind nach dem Öffnen der Abdeckung des Trichters zugänglich und gestatten dem Bediener auch während des Einfüllvorgangs das Starten der Verarbeitungszyklen.

Vielseitige Ablage, die auf zwei Höhen und in drei unterschiedlichen Positionen angeordnet werden kann.

Tropfschale, zum einfachen Reinigen in frontaler Position, die auch für Installationen auf engstem Raum geeignet ist.



Sicherheit



Verbesserte **Arbeitssicherheit** durch noch abgerundeter Ecken und Kanten in allen Bereichen der Maschinen, an denen der Bediener arbeitet.

Optional: Teorema

TEOREMA garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.



Hygiene



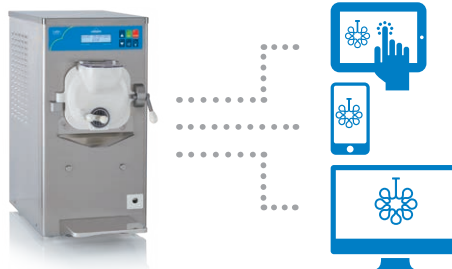
Das **nachträgliche Waschprogramm**, nach Herausnahme des Eises, garantiert die Hygienische Sicherheit, indem die Temperatur des Zylinders kontrolliert wird. Somit ist eine schnelle Reinigung der Maschine, bei Arbeitspausen, nicht notwendig.

Rührwerk mit abnehmbaren Schaufeln für eine vollständige Reinigung.

Scotch-Brite-Behandlung der Bleche für eine schnelle Reinigung.

Die Eisrutsche lässt sich einfach abnehmen und erleichtert das vollständige Entfernen aller Eisrückstände.

Carpi Care kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem Kit, um Ihre Maschine jederzeit hygienisch einwandfrei zu halten.



Labo



Technische Merkmale

	Produktion pro Stunde		Mixmenge pro Zyklus		Stromversorgung			Nennspannung	Absicherung	Kondensator	Abmessungen cm am Boden			Nettogewicht
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		Breite	Tiefe	Höhe	kg
Labo 6/9 XPL P	6	9	1	1,5	230	50	1	1,35	8	Luft	36	55	74	85
Labo 8/12 XPL P	8	12	1,5	2,5	230	50	1	2,2	12	Luft	36	55	74	90

Die Produktionsmenge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix. Die angegebenen "Max."-Werte beziehen sich auf das klassische, streichfähige Speiseeis nach italienischer Art.
 Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C.

Die Eismaschinen der Labo -Serie werden von Carpigiani nach zertifiziertem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

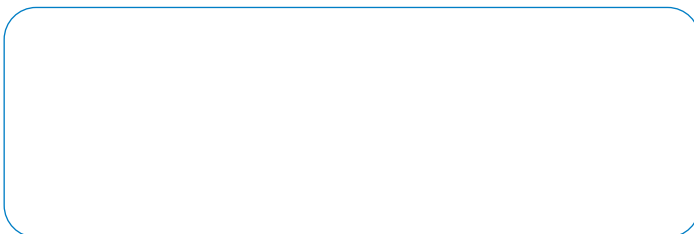
Die angegebenen Eigenschaften gelten nur als Richtwerte. Carpigiani behält sich das Recht vor, alle erforderlichen Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



Via Emilia, 45
 40011 Anzola dell'Emilia
 BOLOGNA, Italy
 Tel. +39 051 6505111



Vertragshändler



[carpigiani.com](https://www.carpigiani.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence