



Labo XPL P

Die Technologie
für höchste
Produktionseffizienz.

Labo XPL P



Elektronische Chargenfreezer für handwerkliches Speiseeis

Die Maschinen Labo XPL P sind leicht zu bedienende, einfach zu steuernde elektronische Chargenfreezer, die in jedem Eislabor nützlich sind. Sie sind solide, arbeiten unermüdlich und bieten durch abgerundete Arbeitsbereiche einen hohen Maß an Sicherheit für den Bediener.



3 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.

Gelato Fruit



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

Slush Fruit



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



Leistung



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

Ohne Zentralwelle und mit kälteundurchlässigen, breiten Schaufeln für die komplette Entnahme des Eises. Das stabile Rührwerk hat selbstregulierende Abstreifer (einfach herausnehmbar), die ein exaktes Abschaben der Eisschicht auf dem Zylinder gewährleisten.



Nachkühlung

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



Komfort



Die Handbrause ist frontseitig an der Maschine angebracht, wodurch ein größerer Komfort bei der Reinigung des Zylinders und der Eisausgabe erreicht und gleichzeitig die Behinderung durch den Frontverschluss vermieden wird. Die Handbrause hat zudem eine Blockierfunktion, die das Handling während des Gebrauchs erleichtert.

Die transparente Abdeckung des Einfülltrichters gestattet während des Einfüllvorgangs ein **freies Bedienen aller Funktionstasten, da diese nicht verdeckt werden.**

Sämtliche Arbeitsschritte werden immer in einer **aufrechten und somit ergonomischen Position** ausgeführt.

Die Auflagenkonsole wurde entwickelt, um Schalen, Gläser und Karaffen während der Eisentnahme an ihrem Platz fest zu halten.

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



Hygiene



Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit. Der so verschweißte Zylinder gewährleistet eine einfachste Reinigung und eine problemlose Hygiene.

Auch die Reinigung der Bleche ist dank einer **Scotch-Brite Oberflächenbehandlung** sehr komfortabel, da das Edelstahl gegen Flecken und Fettrückstände geschützt ist.

Die Eisrutsche ist einfach abzunehmen und erleichtert Ihnen die tägliche Reinigung.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.



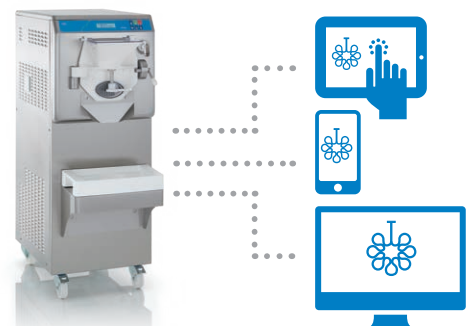
Zubehör (gegen Aufpreis)



Optional: Frontverschluss aus Edelstahl als Ersatz für die Klappe aus Polymer, der serienmäßig ist. Dieser Ersatz zieht keine Änderung der Produktionsmerkmale der Maschine nach sich.

Optional: Teorema

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



Labo XPL P



Technische Merkmale



| | Produktion pro Stunde | | Mixmenge pro Zyklus | | Stromversorgung | | | Nennspannung | Absicherung | Kondensator* | Abmessungen cm am Boden | | | Nettogewicht |
|-----------------------------|-----------------------|--------|---------------------|---------|-----------------|----|----|--------------|-------------|--------------|-------------------------|-------|------|--------------|
| | kg | Liter | Min. kg | Max. kg | Volt | Hz | Ph | kW | A | | Breite | Tiefe | Höhe | kg |
| Labo 20 30 XPL P | 18/30 | 25/40 | 3 | 5 | 400 | 50 | 3 | 4 | 12 | Wasser | 52 | 65 | 140 | 230 |
| Labo 30 45 XPL P | 20/45 | 28/60 | 3,5 | 7,5 | 400 | 50 | 3 | 5,2 | 16 | Wasser | 52 | 65 | 140 | 270 |
| Labo 40 60 XPL P | 30/60 | 42/84 | 5 | 10,5 | 400 | 50 | 3 | 6 | 16 | Wasser | 52 | 65 | 140 | 320 |
| Labo 50 90 XPL P | 35/90 | 49/135 | 6 | 13 | 400 | 50 | 3 | 7 | 20 | Wasser | 52 | 65 | 140 | 330 |
| Labo 60 110 XPL P | 40/110 | 56/152 | 7 | 17 | 400 | 50 | 3 | 7,5 | 25 | Wasser | 52 | 85 | 140 | 350 |

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 und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

*Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich

Die genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Die Eismaschinen der Labo XPL P-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 - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence