



Labo XPL P

Die Technologie
für höchste
Produktionseffizienz.

Labo XPL P

Elektronische Chargenfryer für handwerkliches Speiseeis

Die Maschinen Labo XPL P sind leicht zu bedienende, einfach zu steuernde elektronische Chargenfryer, die in jedem Eislabor nützlich sind.



6 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 Fruchtis oder Fruchtsorbet mit intensiverem Geschmack zu erzielen. Durch diese optimale Steuerung der Kältezufuhr werden Fehler und Energieverschwendung reduziert.

Frucht Slush



Dieses Programm kristallisiert perfekt frische Früchte-Cremolate 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 Fruchtis 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.

Ice Cream



Dieses Programm und das 3E spezielle Rührwerk ermöglichen die Herstellung von Ice Cream.





Leistung und Qualität



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 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.

✓ **Portioniertür Crystal.** Ideal beim Einsatz des Crystal-Programms zum Befüllen von Behältern und Gläsern direkt aus der Maschine.

✓ **Frontverschluss aus Edelstahl** als Ersatz für die Klappe aus Polymer, der serienmäßig ist.

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.



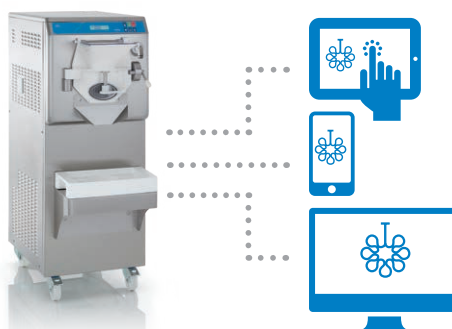
Sicherheit



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

✓ Teorema

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



Hygiene



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

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.

Rostfreier Stahl Handbrause mit Endabschaltung, die sehr wendig beim Benutzen ist.

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

Der Zylinder und das Frontblech sind ein einziges Teil für maximale Reinigung und Hygienegarantie.

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





Produktionseigenschaften

	Stündl. Produktion		Gelato		Crystal		Frucht Slush		Ice Cream	
	kg	Liter	Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	
			Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
Labo 20 30 XPL P	20/30	28/40	3	5	3	5	3	5	3	5
Labo 30 45 XPL P	30/45	42/60	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labo 40 60 XPL P	40/60	56/84	5	10,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labo 50 90 XPL P	50/90	70/126	6	13	6	13	6	13	6	13
Labo 60 110 XPL P	60/110	84/154	7	17	7	17	7	17	7	17

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.

Technische Merkmale

	Stromversorgung			Nennleistung	Absicherung	Kondensator*	Abmessungen an Basis	Nettogewicht
	Volt	Hz	Ph	kW	A		B x T x H cm	kg
Labo 20 30 XPL P	400	50	3	4	12	Wasser	52 x 65 x 140	230
Labo 30 45 XPL P	400	50	3	5,2	16	Wasser	52 x 65 x 140	270
Labo 40 60 XPL P	400	50	3	6	16	Wasser	52 x 65 x 140	320
Labo 50 90 XPL P	400	50	3	7	20	Wasser	52 x 65 x 140	330
Labo 60 110 XPL P	400	50	3	8,5	25	Wasser	52 x 85 x 140	350

*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