



Labo XPL P

Die Technologie
für höchste
Produktionseffizienz.

Labo XPL P

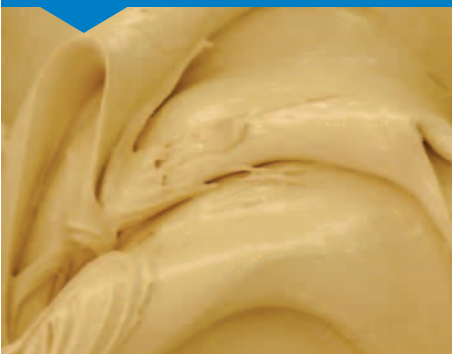


Elektronische Chargenfreezer für handwerkliches Speiseeis

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 Fruchtsofnet mit intensiverem Geschmack zu erzielen. Durch diese optimale Steuerung der Kältezufuhr werden Fehler und Energieverschwendung reduziert.

Slush Fruit



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.



Hard-O-Time®

Mit diesem exklusiven System wird jederzeit eine optimale Eiskonsistenz erzielt. Während der Herstellung wird auf dem LCD-Display laufend die anhand der Pfeiltasten eingestellte und die bereits vergangene Zeit angezeigt, um die ideale Konsistenz 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.



Hygiene

Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit. Der so verschweißte Zylinder gewährleistet eine einfachste Reinigung und eine problemlose Hygiene. Durch den monolithischen Zylinder wurden alle Fugen beseitigt, in welchen sich Kondenswasser und Eis bilden konnten, die wiederum die Lebensdauer der Maschine beeinflussen.

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.



Zubehör (gegen Aufpreis)

Frontverschluss aus Edelstahl

Gegen Aufpreis kann ein Frontverschluss aus Edelstahl gewählt werden, der den Standard-Frontverschluss aus Kunststoff ersetzt. Der Austausch hat keinen Einfluss auf die Produktionseigenschaften der Maschine.

Auflagenkonsole

Gegen Aufpreis kann das Ablageblech mit einer Auflagenkonsole ausgestattet werden. Dadurch können Eisschalen mit den Abmessungen 16 x 36 cm, 24 x 36 cm sowie die klassischen runden Behälter optimal fixiert werden.





Carpigiani-Anlagen für handwerkliches Speiseeis mit Maschinen der XPL-Serie

Die XPL-Maschinenserie zur Realisierung von Anlagen für die handwerkliche Speiseeisproduktion umfasst die elektronischen Chargenfreeser LABO XPL P, die elektronischen Pasteurierer PASTO XPL und die Konservierungs-/Reifegeräte AGE XPL.

Alle Maschinen der Firma Carpigiani werden unter Einhaltung der internationalen Sicherheitsvorschriften und der Hygienevorschriften HACCP entwickelt und produziert.

Labo XPL P

Technische Merkmale



	Produktion pro Stunde		Mixmenge pro Zyklus		Elektrischer Anschluß			Nennleistung	Absicherung	Kondensator*	Abmessungen cm am Boden			Nettogewicht
	kg	Liter	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph				kW	A	Breite	
Labo 20 30 XPL P	20/30	28/40	3	5	400	50	3	4	12	Wasser	52	65	140	230
Labo 30 45 XPL P	30/45	42/60	3.5	7.5	400	50	3	5	16	Wasser	52	65	140	270
Labo 40 60 XPL P	40/60	56/84	5	10.5	400	50	3	5,5	16	Wasser	52	65	140	370

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

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.

Vertragshändler

Carpigiani
und Du hast Grund
zum Strahlen!



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

