

Labotronic HE High Efficiency Unverzichtbar.

Perfektes Gelato -
ganz nach Ihren Wünschen.
Und noch vieles mehr...



Labotronic HE
High Efficiency.
Unverzichtbar.





> QUALITÄT

Eine Taste für eine Vielzahl an Programmen.



Gelato Excellent

Die Konsistenz ist optimal strukturiert und cremig. Daher ist das Gelato für eine längere Lagerung in Ihrer Vitrine geeignet. Dieses Programm ist auch für geringste Mengen ideal.



Gelato Speed

Das Standardprogramm für schnelles Arbeiten. Gut strukturiertes, trockenes Gelato, welches sofort im Schockfroster weiterverarbeitet werden kann. In diesem Programm haben Sie die maximale Leistung zur Verfügung, es ist daher für die Hochsaison bzw. für große Produktionsmengen bestens geeignet.



Gelato Hard

Das Gelato ist fest, kompakt und stabil und ist daher ideal für die, die zum Servieren einen Eisportionierer benutzen möchten. Das Gelato kann auch sofort aus der Vitrine verkauft werden, wenn es beispielsweise keine Zeit für die Schockfrostung gibt.



Gelato Simply

- 1 Gelato Creme (Dairy Gelato)
- 2 Gelato Frucht
- 3 Fruchtsorbet (Fruit Sorbet)

Mit diesem neuen Programm kann der Bediener einen der drei voreingestellten Zyklen wählen, was die Arbeit vereinfacht. Auch wenn Sie kein Gelato-Experte sind, erhalten Sie immer ein optimales Ergebnis, da Ihre LABOTRONIC das Gelato gemäß den ausgewählten Programmen produziert: **Gelato Creme, Gelato Frucht, Fruchtsorbet.**



Früchte- Cremolata

Dieses Programm gestattet aus den Zutaten Wasser, Früchte und Zucker eine frische, wohlschmeckende und Durst stillende Eisspezialität herzustellen.

Labotronic HE-I



Die beiden größten Modelle sind auch optional mit einem **Inverter** verfügbar: **Labotronic 20 90 HE-I** und **25 110 HE-I**.
Mit dieser Funktion kann die Anzahl der für den Gelatohersteller verfügbaren Produktionsprogramme (Gelato Farcito und Gelato Manuell) und der Komfort bei der Herstellung Variegato-Gelato erhöht werden.



Gelato Farcito

Mit diesem Programm können leicht Gelatoschalen mit mehreren Gelatoschichten hergestellt werden. Das Gelato kann gefroren und ein Teil in die Schale gegeben werden, der Rest bleibt in dem Zylinder, um die Konsistenz beizubehalten. Nach dem Befüllen und dem Härten der ersten Schicht, kann der Rest des Gelato für eine weitere Schicht verwendet werden oder die Schale fertig gestellt werden.



Gelato Manuell

Mit diesem Programm kann die Anzahl der Umdrehungen des Rührwerks während der Gelatoherstellung geändert und der Gefriervorgang manuell gesteuert werden.



Komfort: Variegato-Gelato

Mit dem Wechselrichter kann während der Gelatoausgabe die Rührgeschwindigkeit reduziert werden, bis zum kompletten Abbruch der Ausgabe ohne die Maschine zu stoppen oder die Tür zu schließen. Mit dieser Unterbrechung wird die Herstellung eines Variegato-Gelato erleichtert. Um fortzufahren, einfach die Geschwindigkeit wieder erhöhen. Bis zum Ende des Befüllvorgangs behält somit das Gelato die gewünschte Konsistenz.

Labotronic HE WF



Optional
für alle Modelle.



Komfort: Water Filling

Neue Funktion **Water Filling*** ermöglicht die **präzise Wasserzufuhr** gemäß den Rezepten, um Dosierfehler zu vermeiden und eine einfache Reinigung zu gewährleisten.

*für alle Modelle WF. Nur über Maschinenbestellung erhältlich.



> PERFORMANCE

Viele Funktionen,
zu Ihrer Verfügung.

Hard-O-Dynamic®
Perfekte Steuerung des Gefrierprozesses.
Das Geheimnis für Ihr optimales Gelato.

H-O-D Dynamische Kontrolle der Gelatokonsistenz.

Nach der Auswahl Ihres Gefrierprogramms (Excellent, Speed, Hard, etc.) und der gewünschten Konsistenz des fertigen Produkts übernimmt das exklusive und patentierte H-O-D-System die automatische Steuerung des Gefrierprozesses. Dabei bedient sich das System einer dynamischen Kombination aus Kälte und Heißgas. Die jeweilige Kombination ist abhängig von folgenden drei Variablen:

1. **Mix-Menge**, Minimum, Mitte oder Maximum.
2. **Zusammensetzung des Gelatomixes**, reichhaltiges Milchspeiseeis oder delikates Fruchtsorbet.
3. **Qualität** des fertigen Gelato.

LCD-Display

Das Display zeigt Ihnen während dem dynamischen Gefrierprogramm folgende Meldungen:

1. Name des ausgewählten Programms
2. Die aktuelle Konsistenz, die aktualisiert wird, indem sie ansteigt.
3. Ein Histogramm, das mit zunehmender Eiskonsistenz ansteigt
4. Die Endkonsistenz, die während des Programms verändert werden kann.

Mit Hard-O-Dynamic® bleiben Zeit, Temperatur und die Laufgeschwindigkeit unverändert. Die einzige Veränderung ist die Steuerung der kalten Temperatur.



Das Rührwerk hat keine zentrale Welle. Die **POM Abstreifer**, unempfindlich gegen Kälte, vereinfachen die vollständige Ausgabe von Gelato. Robust und leicht mit selbstregulierenden, herausnehmbaren Abstreifer für eine komplette Reinigung und Leerung des Zylinders.

Um die Konsistenz des Gelato bis zur vollständigen Entnahme beizubehalten, wird mittels der **Nachkühlung** die Kältezufuhr auch während der Entnahme aktiviert.



Labotronic HE High Efficiency.





> KOMFORT

Neue Lösungen für den optimalen **Komfort bei der Anwendung.**

Das Einfüllen des Mixes und die Entnahme des Gelato erfolgen stets in einer **aufrechten Position.**



Wird die Abdeckung des Einfülltrichters geöffnet, kann der Bediener die Produktion starten, während er den Mix zugibt.



Die Handbrause ist frontseitig an der Maschine angebracht, wodurch ein größerer Komfort bei der Reinigung des Zylinders und der Rutsche erreicht wird. Die Handbrause hat zudem eine Blockierfunktion, die das Handling während des Gebrauchs erleichtert.

Personalisierbares Produktionsmenü damit die am häufigsten verwendeten Produktionszyklen angezeigt werden.

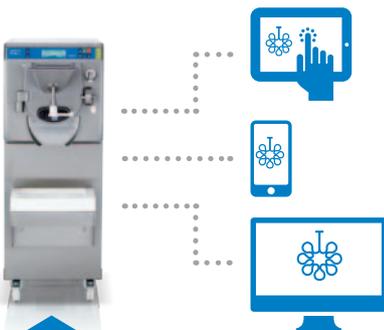


Die Auflagekonsole wurde so entworfen, dass die Eisschalen und -behälter während der Gelato-Zubereitung in ihrer Position gehalten werden.

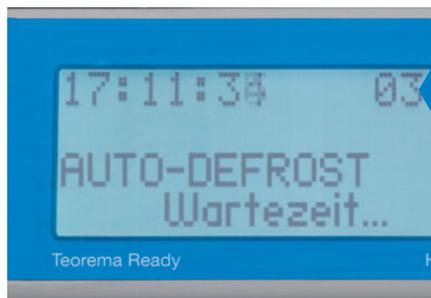


> SICHERHEIT

Verbesserte **Sicherheit** und **Steuerung** während der Herstellung.



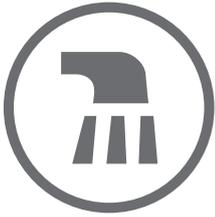
TEOREMA (optional) garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.



Kommt es während der Herstellung zu einem Stromausfall oder wird die Maschine versehentlich ausgeschaltet, wird ein automatisches Abtauen ausgelöst, was einen schnellen Neustart der Produktion ermöglicht.

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundeterere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener tätig ist.





> HYGIENE

Vereinfachte Reinigung,
garantierte Hygiene.

Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit für maximale Reinigung und Hygiene. Mit diesem Design sind Produktreste hinter der Verkleidung ausgeschlossen, so dass sich keine Kondensation und Eis bilden kann, was die Lebensdauer der Maschine verkürzen würde.



Die Eisrutsche ist einfach abzunehmen und erleichtert das Entfernen der gesamten Gelato-Rückstände für die vollständige Reinigung.

Die Reinigung des Zylinders kann durch die Erwärmung der Oberfläche beschleunigt werden, **damit sich aus der Produktion stammende Fettrückstände schnell ablösen lassen.**

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

Mit dem Programm „Konservierungskühlung“ **wird, auch bei längerer Produktionspause, die Hygienesicherheit der im Inneren des Zylinders verbliebenen Eisreste garantiert.**



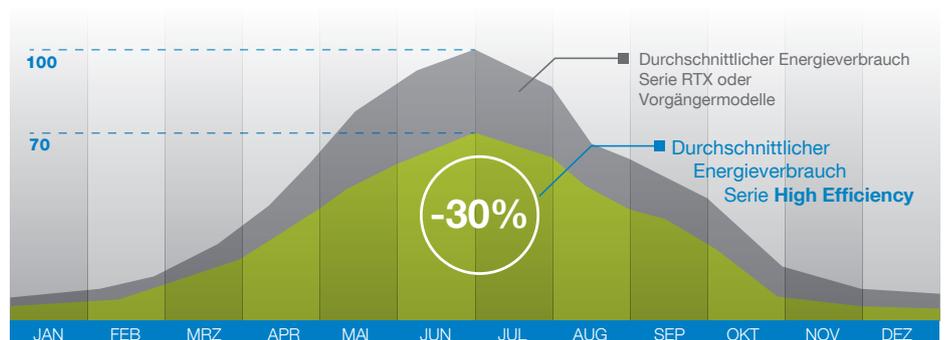
> EINSPARUNG

Kürzere Produktionszeiten und geringerer Strom- bzw. Wasserbedarf.

Die Technologie HIGH EFFICIENCY von Carpigiani, bestehend aus einem exklusiven Zusammenspiel von elektronisch geregelten Thermostatventilen, leistungsstarken Elektromotoren und neuen hochleistungsfähigen Kondensatoren, führt zu einer maximalen Effizienz der Gefrierzyklen mit einer **erheblichen Einsparung der Produktionszeiten und des Strom- und Wasserverbrauchs.** Die Energieeinsparung bei der Eisproduktion beträgt im Vergleich mit **effizienten Eismaschinen, die ungefähr 10 Jahre alt sind, durchschnittlich bis zu 30 %.**



HE high efficiency





Labotronic HE

High Efficiency.

Unverzichtbar.

Produktionseigenschaften



	Gelato								Cremolata
	Menge pro Gefrierzyklus				Stundenleistung				
	Eingefüllte Mixmenge kg		Produziertes Gelato Liter		Eingefüllte Mixmenge kg		Produziertes Gelato Liter		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
Labotronic 10 45 HE	1,5	7,5	2	10,5	10	45	12	63	7,5
Labotronic 15 60 HE	2,5	10,5	3,5	15	15	60	21	84	10,5
Labotronic 20 90 HE	3,5	13	5	19	20	90	28	135	13
Labotronic 25 110 HE	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	16
Labotronic 20 90 HE-I	3,5	13	5	19	20	90	28	135	13
Labotronic 25 110 HE-I	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	16

Technische Merkmale



	Elektrischer Anschluss*			Nennleistung	Absicherung	Kondensator**	Abmessungen cm am Basis			Nettogewicht
	Volt	Hz	Ph				kW	A	B	
Labotronic 10 45 HE	400	50	3	6,4	16	Wasser	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE	400	50	3	7,6	20	Wasser	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE	400	50	3	9	25	Wasser	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE	400	50	3	11	32	Wasser	52	85	140	420
Labotronic 20 90 HE-I	400	50	3	8,3	25	Wasser	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-I	400	50	3	10	32	Wasser	52	85	140	420

Die Menge pro Gefrierzyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix.

Die „Max.“-Werte beziehen sich auf das klassische Streichelgelato nach italienischer Art.

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C und eine Wassertemperatur im Kondensator von 20 °C.

* Gegen Aufpreis sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich. ** Gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich.

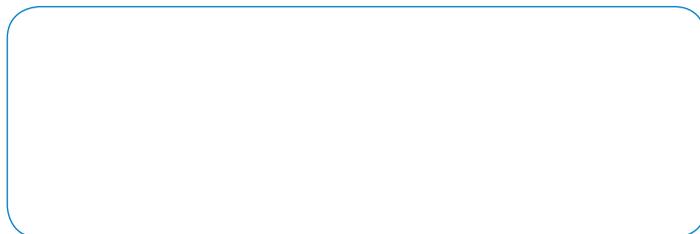
Die Eismaschinen Labotronic werden von Carpigiani im Rahmen des nach UNI EN ISO 9001 zertifizierten Qualitätssystems hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

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



Vertragshändler



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence