



Labo XPL P

La tecnología
que potencia
tu trabajo.

Labo XPL P

Mantecadores Electrónicos para Gelato Artesanal

Las máquinas Labo XPL P son mantecadores fáciles de usar, simples de gestionar, útiles en cada laboratorio de heladería.



6 programas de mantecación variables, aptos a los diferentes tipos de producción.



Gelato



Este programa prevé el aporte de más frío para aumentar la consistencia de los gelati de crema. El operador siempre puede modificar la densidad del gelato para adaptarlo a sus preferencias.

Sorbete



Este programa prevé el aporte de menos frío para obtener gelati y sorbetes de fruta más delicados y con un sabor más intenso. Esta perfecta gestión del frío evita errores y derroches de energía.

Slush Fruta



Este programa cristaliza perfectamente frescas cremolatas de fruta, creando un producto siempre homogéneo. El ciclo puede programarse en base a la cantidad y densidad del producto final.

Gelato Crystal - Fruta Crystal



Dos programas para producir el especial gelato CRYSTAL* de leche o fruta. *gelato semidenso ideal para crear rápidamente postres de cualquier forma gracias a la consistencia fácilmente moldeable. Con el abatimiento de temperatura el producto Crystal se transforma en un innovador gelato.

Ice Cream



Este programa y el agitador especial 3E permiten la producción de Ice Cream.





Performance y Calidad



Hard-O-Tronic®

Este es el sistema exclusivo para un gelato excelente. La pantalla LCD muestra constantemente los valores de la consistencia programada y la del gelato en el mantecador. Pulsando las flechas siempre puedes cambiarla para obtener tu gelato ideal.



Agitador de POM

Agitador sin eje central y con palas de POM, impenetrables al frío, permite la extracción completa del gelato; rígido y ligero, cuenta con rascadores auto-regulables para la constante limpieza y mejores prestaciones del cilindro.



Post Enfriamiento

Con el Post Enfriamiento se re-activa el frío incluso durante la extracción manteniendo íntegra la consistencia del gelato hasta su completa extracción.



Comodidad



Cuando la tapa de la tolva se encuentra abierta **deja libres todos los pulsadores de mando**, para permitir la puesta en marcha de los ciclos de elaboración incluso durante la introducción de la mezcla.

Las operaciones de introducción de la mezcla y de extracción del gelato siempre **se realizan en posición erguida**.

Alfombrilla para repisa. Desarrollada para mantener la cubeta, carapina, ... en la posición deseada durante la extracción del gelato.

✓ **Puerta racionadora/porcionadora Crystal.** Ideal para llenar recipientes diversos directamente desde la máquina.

✓ **Portillo de Acero.** En sustitución del portillo de polímero suministrado de serie.

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.

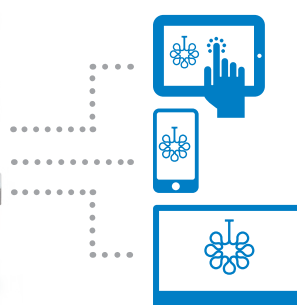


Seguridad



Aumenta la **prevención de accidentes**, con bordes más redondeados en todas las partes de la máquina más cercanas al operador.

✓ **Teorema**
con Teorema la continuidad productiva está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que pueden consultarse desde ordenadores, tabletas y smartphones.



Higiene



La pista de salida del producto puede desmontarse para facilitar la extracción total de cualquier residuo de gelato, para una limpieza integral.

El programa de **limpieza en diferido garantiza la higiene** controlando la temperatura del cilindro una vez que se extrae el gelato, por lo que el lavado inmediato de la máquina no es necesario en caso de paros prolongados.

Ducha de mano de acero inoxidable con interruptor ergonómico de encendido y apagado.

Tratamiento Scotch-Brite de las planchas para una limpieza rápida.

El cilindro y la plancha frontal son una única pieza para favorecer la máxima limpieza e higiene.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.





Características de producción

	Producción horaria		Gelato		Crystal		Slush Fruta		Ice Cream	
	kg	litros	Cantidad por ciclo	Cantidad por ciclo	Cantidad por ciclo	Cantidad por ciclo	Cantidad por ciclo	Cantidad por ciclo	Cantidad por ciclo	Cantidad por ciclo
			Mín. kg	Máx. kg	Mín. kg	Máx. kg	Mín. kg	Máx. kg	Mín. kg	Máx. kg
Labo 20 30 XPL P	18/30	25/40	3	5	3	5	3	5	3	5
Labo 30 45 XPL P	20/45	28/60	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labo 40 60 XPL P	30/60	42/84	5	10,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labo 50 90 XPL P	35/90	49/135	6	13	6	13	6	13	6	13
Labo 60 110 XPL P	40/110	56/152	7	17	7	17	7	17	7	17

La cantidad por ciclo y la producción horaria varían según la mezcla que se utilice; los valores "Máx." se refieren al clásico gelato espatulable a la italiana.

Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperaturas ambiente y a 20 °C de temperatura agua del condensador.

Características técnicas

	Alimentación eléctrica			Potencia nominal	Fusible	Condensador*	Dimensiones en la base	Peso neto
	V	Hz	Ph	kW	A		A x P x A cm	kg
Labo 20 30 XPL P	400	50	3	4	12	Agua	52 x 65 x 140	230
Labo 30 45 XPL P	400	50	3	5,2	16	Agua	52 x 65 x 140	270
Labo 40 60 XPL P	400	50	3	6	16	Agua	52 x 65 x 140	320
Labo 50 90 XPL P	400	50	3	7	20	Agua	52 x 65 x 140	330
Labo 60 110 XPL P	400	50	3	7,5	25	Agua	52 x 85 x 140	350

* Disponible también de aire con coste adicional. Las dimensiones y peso se refieren a la versión condensada por agua.

Las Labo XPL P son fabricadas por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence