

Labotronic HE High Efficiency Indispensable.

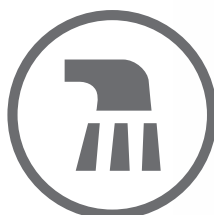
La glace artisanale exactement
comme tu la veux.

Et encore plus...




CARPIGIANI

Labotronic HE
High Efficiency.
Indispensable.





> QUALITÉ

Une seule touche
**pour une multitude
de programmes.**



Gelato Excellent

La glace apparaît uniforme, facilement malléable à la spatule, souple et crémeuse, même pour être longuement exposée en vitrine ; ce programme est particulièrement flexible et permet aussi de réaliser des quantités minimum, même très réduites.



Gelato Speed

Le cycle de production est très rapide, la glace est parfaite, consistante et sèche, prête pour son éventuelle surgélation ; ce programme est idéal en plein été quand on utilise la turbine à sa capacité de production maximale.



Gelato Hard

On obtient une glace plus compacte, dense et stable, idéale pour ceux qui préfèrent servir la glace en boules ; cela permet d'exposer immédiatement la glace en vitrine quand le temps manque pour la surgélation.



Gelato Simply

- 1 Gelato au Lait
- 2 Gelato Fruit
- 3 Sorbet

Avec ce programme l'opérateur utilise l'un des 3 cycles proposés, ce qui simplifie le travail et permet de le confier à un collaborateur moins expert car la turbine produit la glace selon des valeurs déjà correctement programmées :

Gelato au Lait, Gelato Fruit, Sorbet.



Cremolata (Cremolata aux fruits)

Le programme cristallise de façon homogène et parfaite cette délicieuse crème aux fruits, en transformant l'eau, les fruits et les sucres en une neige fraîche, savoureuse et désaltérante, au goût caractéristique.

Labotronic HE-I

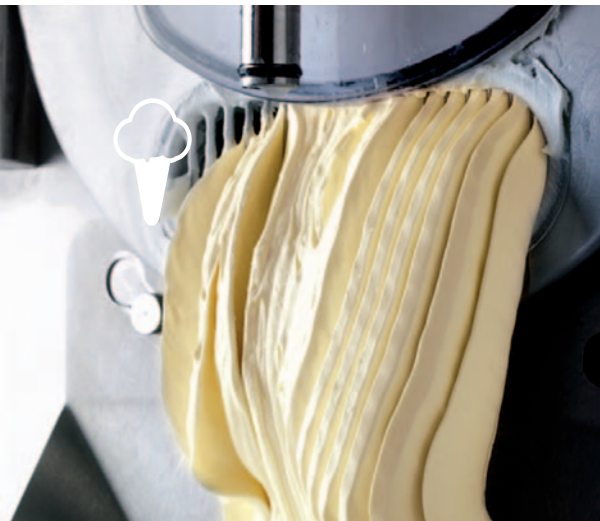


Les deux turbines qui ont la plus grande capacité sont disponibles avec **l'inverter**. Il s'agit des modèles **Labotronic 20 90 HE-I** et **25 110 HE-I**. Cette option permet au glacier d'avoir à disposition un plus grand nombre de programmes de production (Glace Marbrée et Gelato Manuel) à la disposition du Glacier et facilite le marbrage.



Gelato Farcis

Ce cycle facilite la réalisation de glaces multi strates. Permet de réaliser de la glace, d'en extraire une partie pour faire une couche et de garder le restant à l'intérieur du cylindre à la bonne consistance. Après avoir farci et durci la première couche, la glace restante est à nouveau prête pour l'extraction pour faire une deuxième couche ou finir de remplir le bac.



Gelato Manuel

Avec ce programme l'opérateur peut modifier la vitesse de l'agitateur pendant tout le cycle de production de la glace et gérer manuellement le turbinage.



Facilite le marbrage

En utilisant l'inverter pendant l'extraction de la glace on peut réduire la vitesse de l'agitateur jusqu'à interruption complète de la sortie de la glace sans arrêter la turbine ni fermer le portillon. Cette interruption facilite les opérations de marbrage. Le marbrage terminé, la simple augmentation de la vitesse de l'agitateur permet à nouveau la sortie de la glace qui aura conservé la bonne consistance.



> PERFORMANCE

De nombreuses fonctions
à ton service.

Hard-O-Dynamic®
Contrôle du froid.
La combinaison gagnante pour obtenir la glace que tu désires.

H-O-D Contrôle dynamique de la consistance de la glace.

Après avoir fait démarrer le cycle de production préféré (Excellent, Speed, Hard, etc...) et après avoir choisi la consistance finale de la glace, le système exclusif et breveté H.O.D. contrôle et gère automatiquement tous les échanges thermiques en modulant dynamiquement le gaz froid et le gaz chaud pour toutes les combinaisons possibles suivantes :

- 1. quantité de mélange**, à savoir charge minimum, moyenne ou maximum
- 2. type de mélange**, à savoir une glace à la crème riche et savoureuse ou un sorbet aux fruits délicat
- 3. qualité de la glace**, à savoir le produit final désiré.

Display Lcd

Pendant le sanglage dynamique de la glace le display affiche :

1. le nom du programme sélectionné
2. la consistance réelle qui change au fur et à mesure que le mélange s'épaissit
3. un histogramme qui croît avec l'augmentation de la consistance de la glace
4. la consistance finale qui peut être facilement modifiée pendant tout le cycle.

L'Hard-O-Dynamic®, ne change pas le temps, la température ou la vitesse de l'agitateur mais la distribution du froid nécessaire pour chaque type de glace.



L'agitateur est sans arbre central avec des **pales en POM**, imperméables au froid pour permettre l'extraction intégrale de la glace ; rigide et léger, il dispose de racleurs auto-réglants pour un rendement optimal.

Le **post refroidissement** sert à relancer le froid pendant l'extraction et à maintenir ainsi la qualité de la consistance de la glace qui sort en dernier.



Labotronic HE High Efficiency.





> ERGONOMIE

De nouvelles solutions pour un maximum de **confort d'utilisation.**



Les opérations d'introduction du mélange et d'extraction de la glace sont toujours **effectuées le buste droit.**



La douchette est positionnée sur le panneau frontal de la machine pour une **plus grande facilité de nettoyage du cylindre et de la bouche d'extraction de la glace** et pour éviter toute gêne avec le portillon. La douchette peut être bloquée pour faciliter l'utilisation.



Toutes les commandes restent **accessibles** quand le couvercle est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes, même pendant l'insertion du mélange.

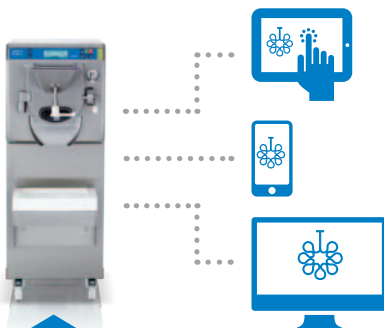


Le tapis de la console est **conçu** pour fixer les bacs de différentes capacités à l'pendant l'extraction.

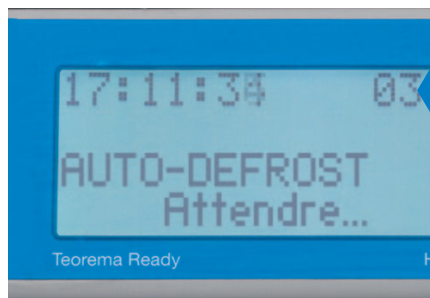


> SECURITE

Plus de sécurité et un **contrôle renforcé** pendant la production.



Avec TEOREMA une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet consultables sur PC, tablettes et smartphones.



En cas de **coupure électrique pendant la production de la glace ou d'arrêt accidentel**, le programme "defrost" démarre automatiquement pour permettre une reprise rapide de la production.

Des angles arrondis pour **éviter** à l'opérateur les **risques de blessures.**





> HYGIENE

Nettoyage facile,
hygiène garantie.

Le cylindre et la tôle frontale forment une pièce unique pour permettre un nettoyage parfait et garantir le maximum d'hygiène. Le cylindre monolytique a permis d'éliminer tout interstice derrière la tôle et d'éviter le givre qui réduit la durée de vie de la machine.



La glissière d'extraction se démonte pour faciliter le nettoyage et l'élimination de tout résidu de glace.

Le lavage du cylindre peut être accéléré par réchauffage de sa surface, **ce qui permet d'éliminer rapidement les résidus gras de la production.**

Le nettoyage de la tôle est facilité grâce au **traitement scotch-brite** qui protège l'inox des résidus gras.

Le programme de "**maintient au froid**" permet une hygiène totale même en cas d'arrêt prolongé de la production.



> ECONOMIES

Réduction du temps de production et de consommation électrique et d'eau.

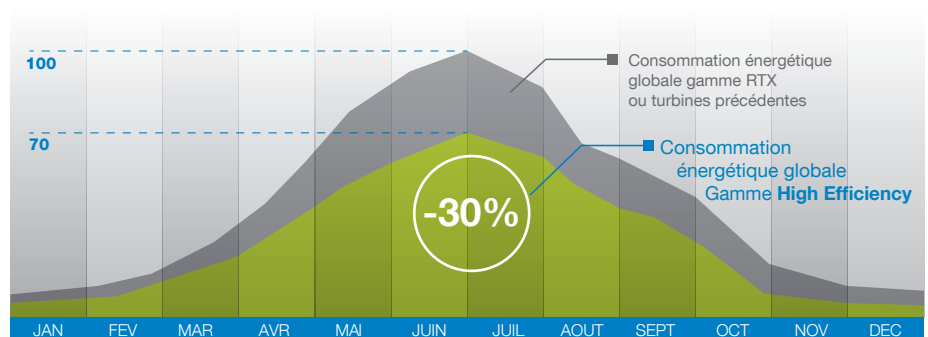
La technologie **HIGH EFFICIENCY de Carpigiani** :

un algorithme exclusif pour le contrôle électronique des valves thermostatiques, des moteurs électriques et de nouveaux condenseurs à haut rendement pour une efficacité maximale des cycles de production et une **réduction significative de la consommation d'eau et d'électricité.**

Une réduction de la consommation énergétique d'environ 30% par rapport aux machines d'il y a 10 ans.



HE
high efficiency





Labotronic HE

High Efficiency.

Indispensable.

Caractéristiques de production



	Quantité par cycle				Glace Production horaire				Cremolata
	Mélange Introduit kg		Glace Produite litres		Mélange Introduit kg		Glace Produite litres		Quantité par cycle kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
Labotronic 10 45 HE	1,5	7,5	2	10,5	10	45	12	63	6,5
Labotronic 15 60 HE	2,5	10,5	3,5	15	15	60	21	84	9
Labotronic 20 90 HE	3,5	13	5	19	20	90	28	135	11
Labotronic 25 110 HE	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	14
Labotronic 20 90 HE-I	3,5	13	5	19	20	90	28	135	11
Labotronic 25 110 HE-I	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	14

Caractéristiques techniques



	Alimentation électrique*			Puissance nominale	Fusibles	Condensateur**	Dimensions cms à la base			Poids net
	Volt	Hz	Ph	kW	A		Larg.	Prof.	Hauteur	kg
Labotronic 10 45 HE	400	50	3	6,4	16	Eau	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE	400	50	3	7,6	20	Eau	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE	400	50	3	9	25	Eau	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE	400	50	3	11	32	Eau	52	85	140	420
Labotronic 20 90 HE-I	400	50	3	8,3	25	Eau	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-I	400	50	3	10	32	Eau	52	85	140	420

La quantité par sanglage et la production horaire varient selon les mélanges utilisés ; les valeurs "max" se réfèrent à la glace classique servie à l'italienne avec la spatule.

Les données se réfèrent à une température ambiante de 25°C et à une température de l'eau du condenseur de 20°C.

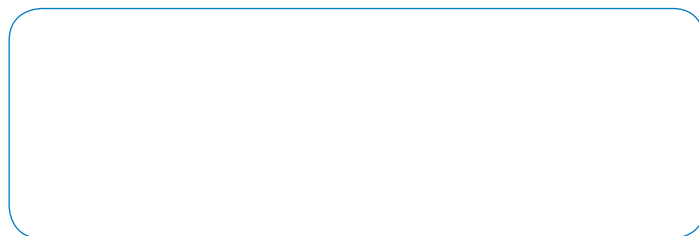
* Autres voltages et cycles disponibles avec supplément de prix ** Disponible également à air avec supplément de prix

Les Labotronic HE sont produits par Carpigiani avec un Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative;

Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Concessionnaire



carpigiani.com