



Labo XPL P

La tecnología
que potencia
tu trabajo.

Labo XPL P



Mantecadores Electrónicos para Helado Artesanal

Las máquinas Labo XPL P son mantecadores fáciles de usar, simples de gestionar, útiles en cada laboratorio de heladería. Sólidos e inagotables, cuentan con bordes redondeados en toda la zona cercana al operador para prevenir posibles accidentes.

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

Helado



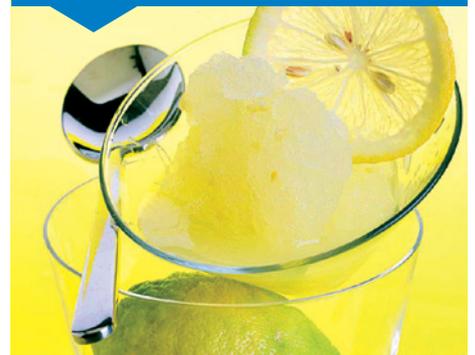
Este programa prevé la suministración de más frío para aumentar la consistencia de los helados de crema. El operador siempre puede modificar la densidad del helado para adaptarlo a sus preferencias.

Helado Fruit



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

Slush Fruit



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.



Hard-O-Tronic®

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



Agitador de POM

El agitador no cuenta con un eje central y las palas son de POM, impenetrables al frío, para la expulsión total de helado; rígido y ligero, tiene almohadillas de raspado autorreguladas, para la constante limpieza y mejores prestaciones del cilindro.



Pos-Enfriamiento

Para mantener íntegra la consistencia del helado que sale por último, con el pos-enfriamiento se reactiva el frío incluso durante la extracción.



Comodidad

La ducha se encuentra en la parte delantera de la máquina, para una mayor comodidad de lavado del cilindro y de la boca de salida del helado, así como para evitar maniobras cruzadas con la compuerta. Cuando se extrae la ducha, esta cuenta con un bloqueo al final de carrera que facilita su maniobrabilidad durante el uso.

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 helado siempre **se realizan en posición erguida**.



Higiene

El cilindro y la plancha frontal son una **pieza única** para favorecer la máxima limpieza e higiene. De este modo, con el cilindro monolítico se ha eliminado cualquier tipo de intersticio con la plancha donde podría acumularse condensación o hielo, que acortarían la vida de la máquina.

La limpieza de las planchas es veloz ya que con el **tratamiento scotch-brite**, el acero inoxidable no se mancha ni retiene residuos de grasa.

La **corredera de salida del producto puede desmontarse** para facilitar la extracción total de cualquier residuo de helado, para una limpieza integral.



Opcional

Compuerta de acero

Es posible solicitar, con un coste adicional, la compuerta clásica de acero inox en lugar de la de polímero suministrada de serie. Esta sustitución no varía las características productivas de las máquinas.

Alfombrilla Cubre-repisa

A un coste adicional, es posible completar la repisa con la alfombrilla conformada, útil para mantener la posición de las cubetas de 16 x 36 cm, de 24 x 36 cm y los clásicos recipientes cilíndricos durante el enriquecimiento del helado.



Sistemas Carpigiani para Helado Artesanal con máquinas XPL

La gama de máquinas XPL, para la realización de sistemas para la producción de helado artesanal, es completa ya que incluye los mantecadores electrónicos LABO XPL P, los pasteurizadores electrónicos PASTO XPL y los conservadores/maduradores AGE XPL. Todas las máquinas Carpigiani han sido diseñadas y realizadas para respetar completamente las normas internacionales de seguridad e higiene HACCP.



Labo XPL P

Características técnicas



	Producción horaria		Cant. mezcla por helado		Alimentación eléctrica			Potencia nominal	Fusible	Condensador*	Dimensiones cm en la base			Peso Neto
	kg	litros	Min. kg	Máx. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		Anch.	Long.	Altura	kg
Labo 20 30 XPL P	20/30	28/40	3	5	400	50	3	4	12	Agua	52	65	140	230
Labo 30 45 XPL P	30/45	42/60	5	7.5	400	50	3	5	16	Agua	52	65	140	270
Labo 40 60 XPL P	40/60	56/84	7	10.5	400	50	3	5,5	16	Agua	52	65	140	370

La cantidad por ciclo y la producción horaria varían según la mezcla que se utilice; los valores "Máx." se refieren al clásico helado espatulable a la italiana. Los rendimientos se refieren a 25°C de temperaturas ambiente y a 20°C de temperatura agua del condensador.
* Disponible también de aire con coste adicional

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.

Concesionario

