

Labotronic HE High Efficiency Indispensable.

El gelato artesanal
exactamente como lo deseas.
Y mucho más...



Labotronic HE
High Efficiency.
Indispensable.





> CALIDAD

Una sola tecla,
muchos programas disponibles.



Gelato Excellent

El gelato resulta con una buena textura, fácil de extender con la espátula, suave y cremoso, ideal aunque permanezca un largo tiempo expuesto en la vitrina; este programa es especialmente flexible y permite mínimos de producción muy reducidos.



Gelato Speed

El ciclo de producción es más rápido, el gelato resulta perfecto, consistente y seco, listo para que se enfríe rápidamente en el abatidor; este programa es ideal en verano, cuando se utiliza el mantecador a la máxima potencia.



Gelato Hard

El gelato es más compacto, denso y estable, ideal para quien usa preferiblemente el porcionador para servirlo en bolas; permite exponer el gelato en la vitrina inmediatamente, cuando no hay suficiente tiempo para introducirlo en el abatidor.



Gelato Simply

- 1 Gelato de Leche
- 2 Gelato de Fruta
- 3 Sorbete
(Sorbete de Fruta)

Con este programa, el operador utiliza uno de los tres ciclos dedicados, simplificando el trabajo; de este modo, es posible contar con un colaborador poco experto ya que el mantecador produce el gelato siguiendo los valores programados correctamente: **Gelato de Leche, Gelato de Fruta, Sorbete.**



Cremolata de Fruta

El programa cristaliza de manera homogénea y perfecta esta deliciosa crema de fruta, transformando agua, fruta y azúcar en una fresca y sabrosa nieve refrescante con un sabor característico.

Labotronic HE-I



Los dos mantecadores de alta gama también están disponibles con **el convertidor**; son los modelos **Labotronic 20 90 HE-I** y **25 110 HE-I**. Esta opción permite aumentar el número de programas de producción disponibles para el heladero.



Gelato Relleno

Este ciclo facilita la realización de contenedores de gelato multicapas. Permite mantecar el gelato, extraer una parte para extender una capa en el contenedor y mantener el resto de gelato dentro del cilindro, con la consistencia adecuada. Después de haber rellenado y endurecido la primera capa, el gelato residual está de nuevo listo para ser extraído y extender otra capa o terminar completamente el contenedor.



Gelato Manual

Con este programa, el operador puede variar el número de vueltas del agitador, durante todo el ciclo de producción del gelato y guiar manualmente la mantecación.



Gelato Veteado

Utilizando el convertidor, durante la extracción del gelato, se puede reducir la velocidad del agitador, hasta la completa interrupción de la salida de gelato, sin detener totalmente el mantecador ni cerrar la puerta. Esta interrupción permite una cómoda distribución de los toppings del gelato veteado; una vez completado el enriquecimiento, aumentando simplemente la velocidad, el gelato, que ha mantenido su consistencia, vuelve a salir de la puerta que se ha quedado abierta, para completar el llenado del contenedor.



> PERFORMANCE

Muchas funciones,
a tu servicio.

Hard-O-Dynamic®
Control del frío.
La carta ganadora
para obtener el gelato
que deseas.

H-O-D Control Dinámico de la Consistencia del Gelato.

Una vez que se ha activado el ciclo de mantecación preferido (Excellent, Speed, Hard, etc.) y seleccionada la consistencia final del gelato, el exclusivo sistema patentado H.O.D. controla y gestiona automáticamente todos los intercambios térmicos, modulando dinámicamente gas frío y gas caliente para todas las siguientes combinaciones posibles:

- 1. cantidad de mezcla**, o sea, la carga mínima, media o máxima.
- 2. tipo de mezcla**, o sea, un rico gelato de leche o un delicado sorbete de fruta.
- 3. calidad del gelato**, o sea, el producto final deseado.

Pantalla Lcd

Durante la mantecación dinámica del gelato, en la pantalla aparece:

1. el nombre del programa seleccionado
2. la consistencia real, que va cambiando a medida que la mezcla se vuelve densa
3. un histograma, que crece mientras aumenta la consistencia del gelato
4. la consistencia final, que puede modificarse fácilmente durante todo el ciclo.

Con el Hard-O-Dynamic®, para cada gelato diferente no varía el tiempo, la temperatura, ni la velocidad del agitador, sino que varía exactamente la erogación necesaria del frío.



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

Para mantener íntegra la consistencia del gelato que sale por último, con el **posenfriamiento** se reactiva el frío incluso durante la extracción.



Labotronic HE High Efficiency.





> COMODIDAD

Nuevas soluciones para el máximo **confort de uso.**



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



La ducha se encuentra en la parte delantera de la máquina, para facilitar el **lavado del cilindro y de la boca de salida del gelato**; cuando esta se extrae, cuenta con un bloqueo al final de carrera que facilita su uso.



La tapa de la tolva abierta **deja libres todos los mandos** para permitir la puesta en marcha de los ciclos de elaboración incluso durante la introducción de la mezcla.



La alfombrilla cubre-repisa está **diseñada para mantener en posición** las cubetas y recipientes cilíndricos durante el enriquecimiento del gelato.

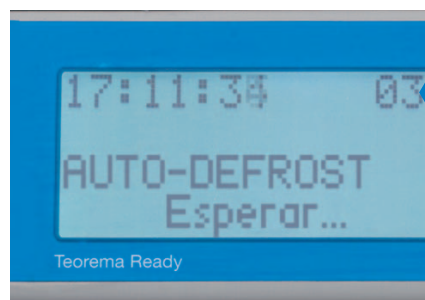


> SEGURIDAD

Mayor seguridad operativa y **más control** en la producción.



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.



Durante la producción del gelato, si **faltara la tensión o la máquina se detuviera en modo accidental**, se pone en marcha un procedimiento automático de "defrost" que permite que se vuelva a iniciar rápidamente la producción.

Aumenta la prevención de **accidentes**, con bordes más redondeados y empalmes en toda la parte de la máquina más cercana al operador.





HIGIENE

Limpeza facilitada,
higiene garantizada.

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 acortaría la vida de la máquina.



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

El lavado del cilindro puede acelerarse con el calentamiento de la superficie, **que separa y disuelve rápidamente los residuos de grasas de producción.**

También 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.

Con el programa de **conservación refrigerada** de los residuos de gelato depositados dentro del cilindro al finalizar la mantecación, **la seguridad higiénica está garantizada incluso durante prolongados stand-by de producción.**



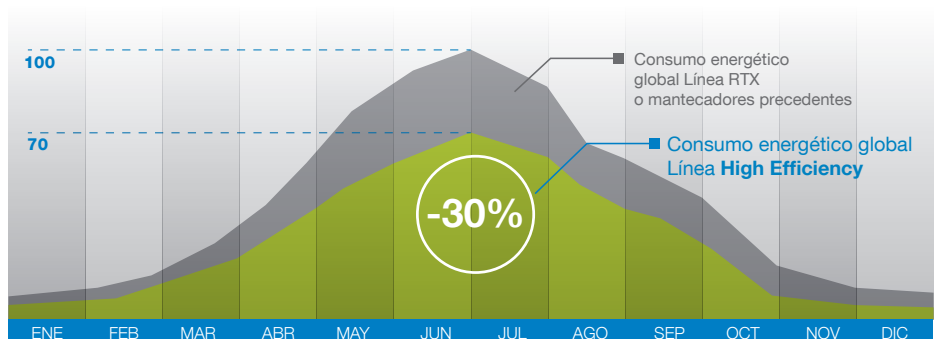
AHORRO

Reducción del tiempo de producción y de los consumos de electricidad y agua.

La tecnología HIGH EFFICIENCY de Carpigiani, con el exclusivo algoritmo para el control electrónico de las válvulas termostáticas, con los motores eléctricos de alta eficiencia y con los nuevos condensadores de alto rendimiento, determina la máxima eficiencia del ciclo de mantecación del gelato, con un **amplio ahorro de tiempo de producción y consumos de energía eléctrica y de agua.** En comparación con máquinas para gelato eficientes, de hace unos diez años, **este ahorro energético en la producción del gelato es del 30 % global.**



HE
high efficiency





Labotronic HE High Efficiency. Indispensable.

características de producción



	Gelato								Cremolata
	Cantidad por gelato				Cantidad horaria				
	Mezcla introducida kg		Gelato producido litros		Mezcla introducida kg		Gelato producido litros		
	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	Mín	Máx	
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

Características técnicas



	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Fusible	Condensador**	Dimensiones cm en la base			Peso neto
	Voltios	Hz	Ph	kW	A		Anch.	Prof.	Altura	kg
Labotronic 10 45 HE	400	50	3	6,4	16	Agua	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE	400	50	3	7,6	20	Agua	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE	400	50	3	9	25	Agua	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE	400	50	3	11	32	Agua	52	85	85	420
Labotronic 20 90 HE-I	400	50	3	9	25	Agua	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-I	400	50	3	11	32	Agua	52	85	85	420

La cantidad por gelato y la producción horaria varían según la mezcla que se utilice; los valores "Máx." se refieren al clásico gelato fácil de extender con la espátula a la italiana.

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

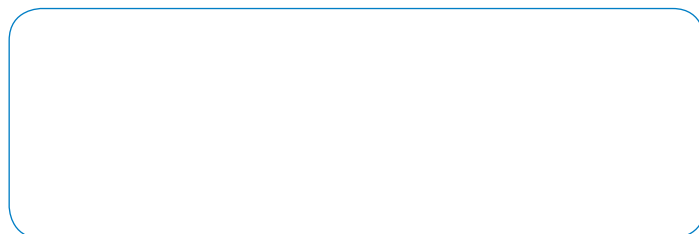
* Otras tensiones y ciclos se encuentran disponibles con coste adicional ** Disponible también en la versión de aire con coste adicional

Las Labotronic HE 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



CARPIGIANI



carpigiani.com