



Labotronic

La tecnología que potencia tu trabajo.



Mantecadores Electrónicos para Helado Artesanal

La tercera generación Carpigiani de las mantecadoras electrónicas para helado, que evolucionando la eficiencia de las

electrónicas para helado, que evolucionando la eficiencia de las precedentes, ofrece a los maestros heladeros una máquina aún mas versátil para todas sus exigencias productivas.

Las LABOTRONIC RTX transforman en helado todo tipo de mezcla, satisfaciendo las exigencias de cada heladero ya que estas sólidas y fiables mantecadoras son:

Más innovadoras

porque producen helado suave y cremoso y en un tiempo reducido produce un helado más compacto.

Más flexibles

porque siempre producen helado perfecto, incluso con cargas reducidas a sólo un tercio de su capacidad productiva.

Más versátiles

porque producen helados, sorbetes, cremas de fruta y granizados sicilianos.

Más eficientes

porque el H.O.D. (patentado) optimiza el rendimiento frigorífico adaptándose a todo tipo de mezcla.

Más evolucionadas

porque el RTX permite diagnosis técnicas a distancia.

Labotronic RTX





Cilindro Monolítico

El cilindro de mantecación y la lámina frontal están construídos en una sola pieza monolítica de acero inox. para garantizar la máxima limpieza e higiene.



Salida del Helado

La nueva puerta de acero inoxidable tiene una boca de salida más amplia para permitir una extracción más rápida y mantiene íntegro el helado que al salir de la mantecadora se ve sometido a una mayor fuerza mecánica.



Helado Excellent

Seleccionando el programa EC, el helado sale perfectamente estructurado, suave y cremoso, idóneo para la larga exposición en la vitrina.

Las RTX son máquinas ergonómicas amigas del heladero

La gama de máquinas RTX son proyectadas y realizadas para no cansar al operador durante el trabajo: la tolva de entrada permite verter la mezcla sin necesidad de inclinarse; la boca de salida del helado es alta y el heladero puede trabajar con la espalda recta; el panel de mandos queda a la altura de los ojos y ligeramente inclinada para facilitar la selección de los programas.



Labotronic RTX

Características técnicas



		Cantidad por Helado				Cantidad Horaria				Dimensiones					
		Mezcla introducida Kg.		Helado producido Litros		Mezcla introducida Kg.		Helado producido Litros		Alimentación Eléctrica	Largo	Profundidad	Altura	Peso Kg.	
ľ	Î	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.						ı
	Labotronic 20 60 RTX	3	10.5	4	15	20	60	28	90	400 volt	60	85	140	370	
	Labotronic 30 100 RTX	5	16.5	7	23	30	100	42	138	400 volt	60	85	140	415	
ı															ı



















