

Mantecadoras Electrónicas Carpigiani para Helado Artesanal



LABOTRONIC RTX

LABOTRONIC RTX

Es ésta la tercera generación Carpigiani de las mantecadoras electrónicas para helado, que evolucionando la eficiencia de las precedentes, ofrece a los Maestros Heladeros una máquina aún más 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 Carpigiani hoy 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.



MODELO	HELADO								Cremolata	Granizado optional	Velocità motor agitador n°	Alimentación eléctrica*			Potencia nominale kW	Condensador**	Dimensiones cm			Peso neto Kg		
	Cantidad por helado				Cantidad horaria							Quantità per ciclo kg	Quantità per ciclo kg	Volt			Hz	Ph	alla base			
	Mezcla introducida kg		Helado producido litros		Mezcla introducida kg		Helado producido litros												Larg.		Prof.	Alt.
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max														
Labotronic 10 30 RTX	1,5	5	2	7	10	30	12	42	4	4	2	400	50	3	3,2	Agua	50	65	140	230		
Labotronic 15 45 RTX	2,5	7,5	3,5	10,5	15	45	21	63	6,5	6,5	2	400	50	3	5,2	Agua	50	65	140	270		
Labotronic 20 60 RTX	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	-	2	400	50	3	6	Agua	60	85	140	370		
Labotronic 30 100 RTX	5	16,5	7	23	30	100	42	138	12	-	2	400	50	3	9	Agua	60	85	140	415		

* Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio. - ** Disponible con condensación aire con sobreprecio. - La producción horaria puede variar según las mezclas utilizadas.

Las LABOTRONIC RTX son producidas por CARPIGANI con Sistema calidad certificado UNI-EN-ISO 9001-2000

Evolución Tecnológica

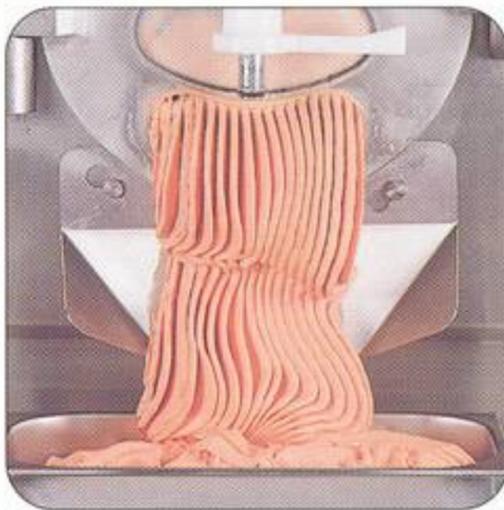


CILINDRO MONOLÍTICO

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

AGITADOR POM

Sin eje central y con espátulas impermeables al frío para lograr una total expulsión del helado. Ligero y rígido, tiene nuevos patines raspantes autorregulables que garantizan la constante limpieza del cilindro

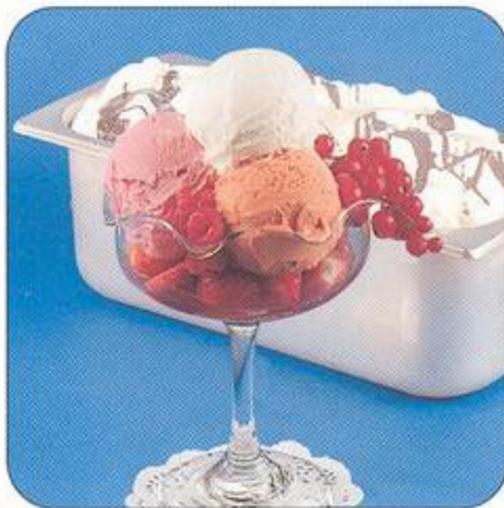


SALIDA DEL HELADO

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

H.O.D. personalizado (patentado)

La consistencia final del helado puede ser modificada, en todo momento incluso durante el ciclo de mantecación, según las exigencias del Heladero; el H.O.D. realizará la mantecación según los nuevos parámetros seleccionados.



HELADO EXCELLENT

Seleccionando el programa EC, el helado sale perfectamente estructurado, suave y cremoso, idóneo para la larga exposición en la vitrina, según la más tradicional presentación de este dulce frío.

HELADO SPEED

Seleccionando el programa de mantecación SP, el ciclo de producción es más rápido, el helado sale muy compacto y listo para pasar al abatidor de temperatura, según las nuevas tendencias productivas.



CREMA DE FRUTA

Seleccionando el programa CF, la mantecación sigue un ritmo intermitente para cristalizar de manera perfecta esta riquísima crema de fruta.

GRANIZADOS SICILIANOS

Las versiones 1030 G y 1545 G permiten seleccionar el programa GS, con el que el agitador gira muy despacio para producir perfectos granizados de café y fruta carentes de emulsiones blanquecinas.



Evolución Funcional

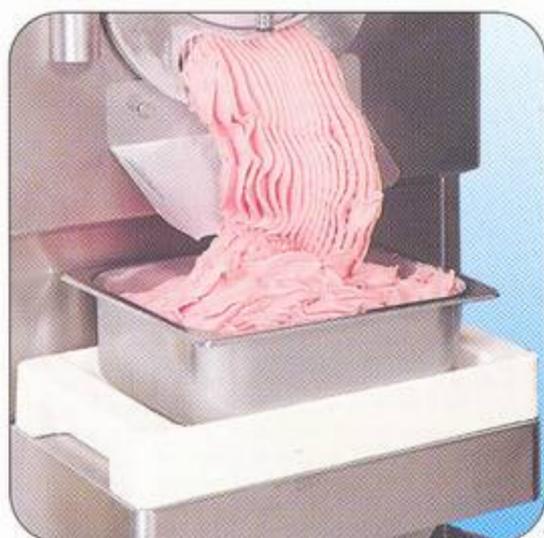
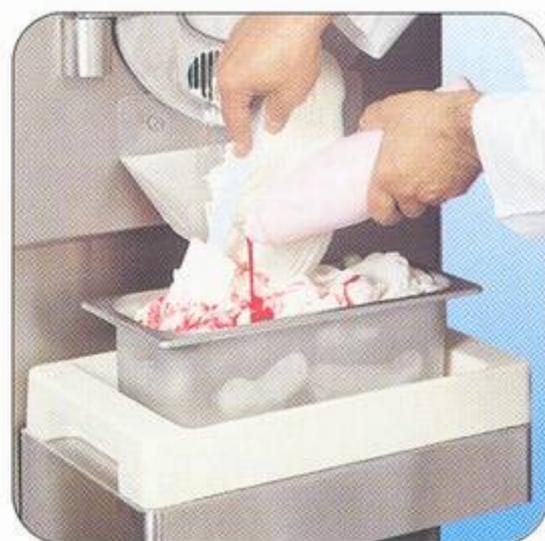


POST-ENFRIAMIENTO

Muy útil en las versiones de mayor capacidad productiva, esta operación reactiva el frío durante la extracción y mantiene íntegra la consistencia del helado, incluso el que sale al final de este proceso.

SOPORTE CUBETAS 36x16

El soporte para cubetas en goma dura es apto para la colocación de las comunes cubetas de 36x16 permitiendo al operador disponer de una mano libre para decorar y enriquecer el helado mientras sale de la mantecadora.

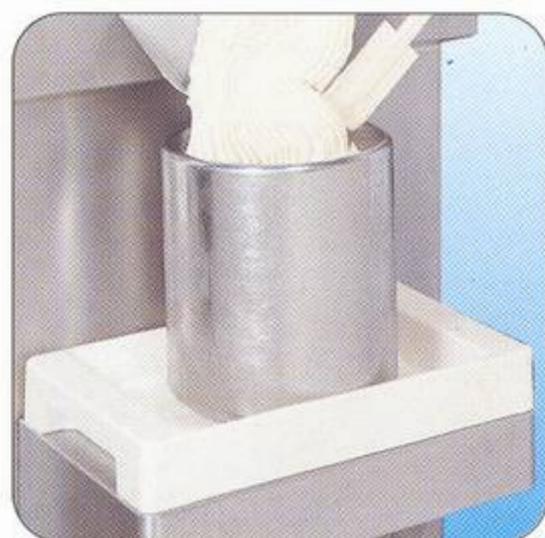


SOPORTE CUBETAS 36x25

El mismo soporte permite la colocación de cubetas de 36x25 muy utilizadas actualmente por los heladeros que siguen las nuevas tendencias de exposición de helado.

SOPORTE CUBETAS CILÍNDRICAS

El mismo soporte permite la colocación de las tradicionales cubetas circulares, todavía utilizadas por los heladeros que utilizan las conservadoras de helado.

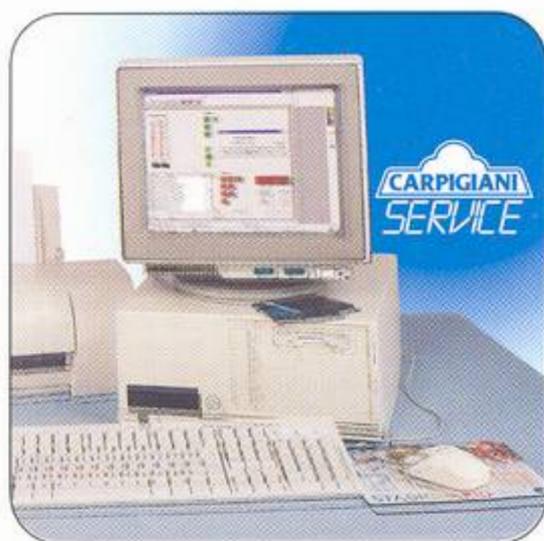


LAVADO

Incorporan un práctico grifo-ducha profesional que permite regular el caudal de agua y puede conectarse directamente al agua caliente del obrador y así realizar las operaciones de lavado con mayor rapidez y comodidad.

TOLVA PARA EXTRACCIÓN HELADO

La tolva de salida es ahora desmontable para facilitar la completa limpieza de este accesorio que está siempre en contacto directo con el producto.

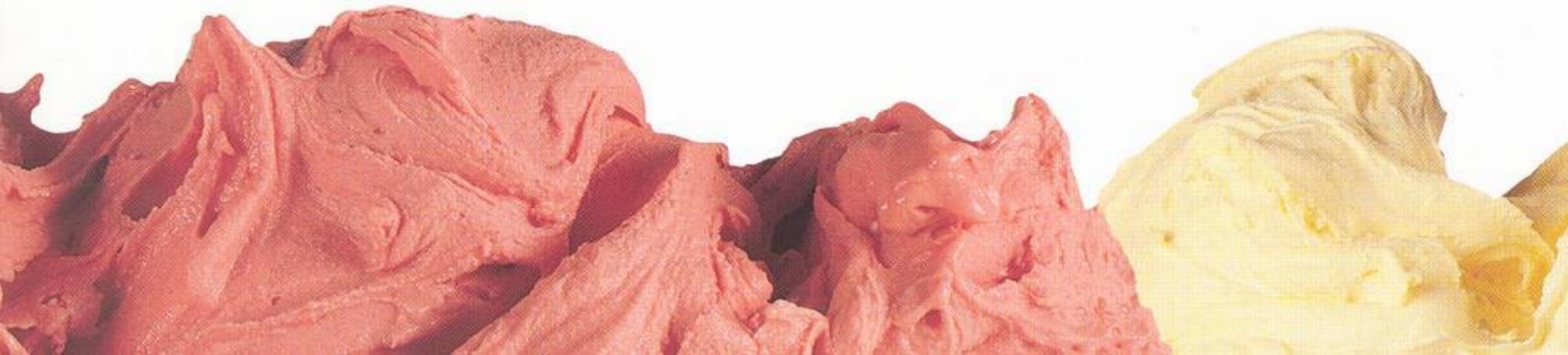


RTX

A través del modem, el LABOTRONIC RTX puede recibir y transmitir datos de funcionamiento al servicio de asistencia, para diagnosis técnicas e intervenciones a distancia.

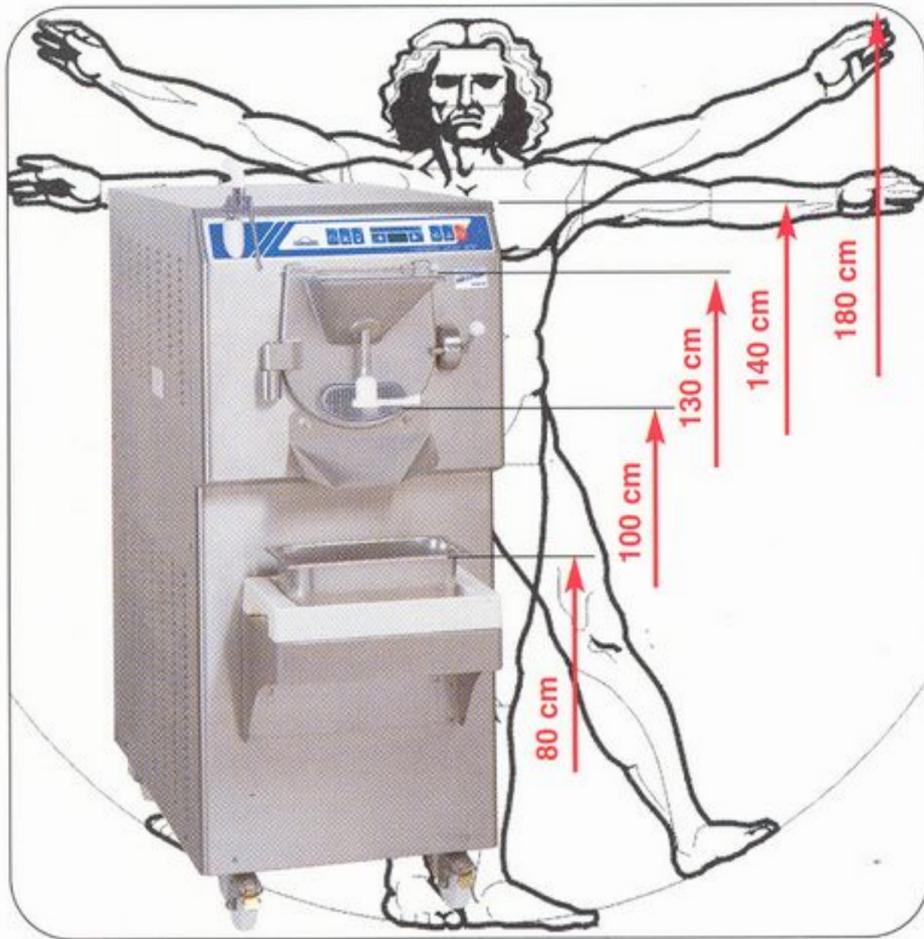
DESIGN

La nueva estética sin ángulos facilita el trabajo al operador y aporta una mayor seguridad. Panel de mandos de fácil lectura e interpretación.



Características

Muchas son las características conceptuales, constructivas y funcionales que diferencian las LABOTRONIC RTX de las otras mantecadoras convirtiéndolas en exclusivas.



ERGONOMÍA

Las RTX son máquinas ergonómicas amigas del Heladero, 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 del Heladero y ligeramente inclinada para facilitar la selección de las distintas operaciones; puede conectarse al agua caliente para facilitar el lavado.

HARD-O-DYNAMIC (H.O.D.) PATENTED

Es éste el nuevo procesador *patentado* Carpigiani que facilita el trabajo del Heladero controlando y dirigiendo de manera inteligente y **dinámica** todas las fases de producción, para que el helado tenga la **consistencia óptima**.

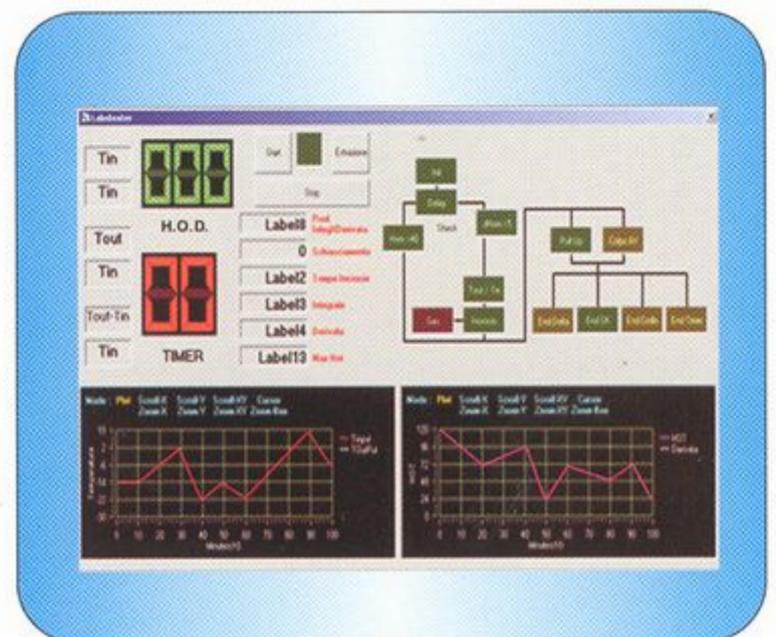
Los LABOTRONIC RTX producen automáticamente, con la cantidad y el tipo de mezcla empleada, el mejor helado, compacto y nunca pesado, suave y nunca duro, reduciendo al mínimo las intervenciones del Heladero. De hecho, al elegir la **consistencia** deseada, la presión de la tecla con el cono helado pone en marcha el

H.O.D. que desempeña los papeles siguientes: arranca la mantecación, controlando constantemente la formación de la estructura del helado; analiza sistemáticamente los parámetros eléctricos y los intercambios térmicos de la máquina; valúa los espacios temporales del cambio de la mezcla desde el estado líquido hasta el sólido adaptando el rendimiento de la instalación frigorífica durante la producción del helado.

Sin embargo todos estos parámetros varían en función de:

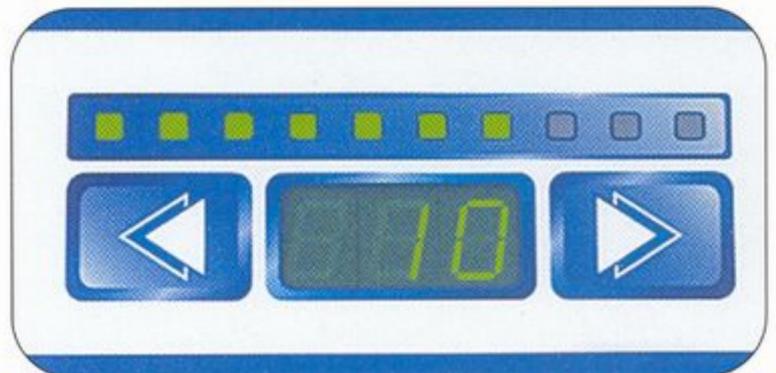
- *la cantidad de mezcla*, es decir carga mínima, media, máxima
- *tipo de mezcla* utilizada, porque un rico helado de crema difiere de un delicado sorbete de fruta
- *calidad del helado* seleccionada, es decir el producto final deseado

El H.O.D. analiza continuamente todas estas variables y optimiza constantemente el ciclo de producción, modulando **dinámica-mente** el suministro del frío. Gracias a esta nueva patente, las LABOTRONIC RTX producen siempre helados de **consistencia perfecta**, y a sea con mezclas ricas o bien delicadas, con la máxima capacidad productiva o bien con cargas reducidas a **1/3** de su capacidad. Son, por lo tanto, mantecadoras que se adaptan estupendamente a las exigencias del heladero, a sus particulares y personales mezclas, a las diferentes necesidades productivas tanto en alta como en baja temporada.



BARRA LED

Durante la mantecación, el Heladero puede controlar fácilmente la elaboración incluso a distancia porque a medida que la mezcla se hiela, se van encendiendo los led luminosos del panel. De este modo, el Heladero sabe cuando el ciclo está a punto de terminar. Al terminar la mantecación, la máquina emite una señal acústica y la BARRA LED empieza a parpadear. Además, ya no es preciso extraer el helado en seguida, ya que el H.O.D. reactiva automáticamente el ciclo para mantener constante la consistencia del producto que queda en la máquina.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Panel de mandos ergonómico con los comandos a baja tensión; pulsadores con iconos fáciles de interpretar; cilindro de expansión directa; puerta de acero inoxidable según normas de seguridad; rápida abertura y cierre de la puerta; condensación por agua de serie y por aire con sobrepeso; instalación eléctrica, refrigeración e insonorización según normas internacionales; estructura en acero de alta resistencia con tratamiento antioxidación; láminas en acero inoxidable satinado.

Equipos CARPIGIANI para Helado Artesanal según Normas HACCP

Todas las máquinas CARPIGIANI están proyectadas y realizadas en conformidad con las normas internacionales de seguridad e higiene. El heladero puede así controlar y detectar de la manera más correcta las fases críticas de la producción de su helado artesanal (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Los datos de pasteurización/maduración y mantecación son memorizados continuamente y pueden ser impresos.

De hecho, las máquinas pueden conectarse a una computadora e imprimir los datos más importantes del ciclo de producción, o bien directamente a una impresora (opcional) para imprimir los datos sobre papel.

Estos datos se pueden transmitir a distancia via módem.



CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Distribuidor