



XPe

La generazione **e**voluta di mantecatori

Labo XPe

Da **Carpigiani** il Nuovo Mantecatore,
facile da usare, infaticabile....
a un prezzo davvero sorprendente.





Quadro Comandi

Tasti di comando con simbologie di facile ed immediata interpretazione; ogni ciclo di mantecazione è continuamente monitorato sul display, per consentire all'operatore di seguire tutte le fasi di lavorazione del suo gelato.

Portello

Portello termoisolante con tramoggia di carico della miscela e bocca di uscita del gelato a norme antinfortunistiche; eccentrico di bloccaggio e veloce apertura; cerniera per un facile smontaggio. Portello (optional) in acciaio inox, con sovrapprezzo.

Cilindro

Robusto cilindro in acciaio inox, ad elevato rendimento frigorifero, perchè di grande diametro e ad espansione diretta. Ogni miscela viene correttamente gelata in modo da ottenere un prodotto finale di qualità, con consumi energetici molto contenuti.

Agitatore

Agitatore monoblocco a tre effetti, con pale in polimero, per trattare con efficienza ogni miscela. Due velocità di lavorazione: bassa per la mantecazione, alta per l'estrazione. Agitatore (optional) a pale larghe e raschianti a molla, con sovrapprezzo.

Post Raffreddamento

Consente di riattivare il freddo durante l'estrazione e mantenere così più integra la consistenza del gelato che esce per ultimo. Particolarmente utile nei modelli con maggiore capacità.



Gelato e Sorbetto

Con il sistema esclusivo Hard-O-Time si ottiene sempre una ottima consistenza per ogni tipo di gelato, perchè l'operatore può programmare la durezza (Hard) del prodotto, ed il sistema elettronico gestisce il freddo evitando errori ed inutili sprechi di energia.

Cremolate

Selezionando questo pulsante, la produzione alterna ciclicamente periodi di lavoro e pause, per cristallizzare in modo omogeneo e perfetto queste deliziose creme di frutta. Il ciclo è programmabile, in funzione della quantità e densità del prodotto finale.

Labo XPe



Labo XPe nasce dall'ampio know how CARPIGIANI nella produzione di mantecatori elettronici; questa macchina è semplice da gestire, utile in ogni laboratorio di gelateria per produrre tutti i tipi di gelato, facilitando il lavoro del gelatiere. Labo XPe è infatti provvisto di programmi di mantecazione variabili per:

1. mantecare i Gelati di crema

somministrando più freddo per aumentare la consistenza e la corposità dei gelati.

2. mantecare i Sorbetti di frutta

somministrando meno freddo per ottenere sorbetti più delicati dal sapore più intenso.

3. mantecare le Cremolate di frutta

con un programma specifico è possibile cristallizzare in modo omogeneo le cremolate.

Caratteristiche tecniche

MODELLO	Produzione		Q.tà miscela per gelata		Alimentazione elettrica			Potenza installata	Condensatore	Dimensioni cm			Peso Netto
	kg	litri	Min. kg	Max kg	Volt	Hz	Ph	KW		Largh.	Lung.	Alt.	kg
Labo 20 30 XP e	20/30	28/40	3	5	400	50	3	2.9	Water/Air	50	65	140	230
Labo 30 45 XP e	30/45	42/60	5	7.5	400	50	3	4	Water/Air	50	65	140	270
Labo 40 60 XP e	40/60	56/84	7	10.5	400	50	3	6	Water	60	85	140	370

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

Dealer

Carpigiani
via aiuta a sorridere!

