

PRIMULATOR



Labo XPL P

Elektroniczny frezer
do lodów rzemieślniczych


CARPIGANI

Labo XPL P



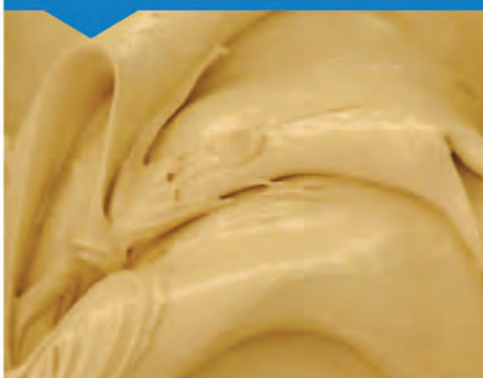
Elektroniczny frezer do lodów rzemieślniczych

Elektroniczne frezery **LABO XPL P** są proste w obsłudze i łatwe w utrzymaniu, co czyni je przydatnymi w każdym laboratorium lodziarskim.

Urządzenia wykonane są z najlepszych materiałów i podzespołów oraz stworzone do ciągłej produkcji szerokiej gamy lodów, począwszy od kremów owocowych poprzez sorbety do lodów mlecznych.

3 programy zamrażania, odpowiednie dla specyfiki finalnych produktów

Lody



Program ten zamraża mieszankę w większym stopniu, w celu zwiększenia spójności i konsystencji lodów mlecznych. Użytkownik ma możliwość zmiany twardości lodów i dostosowania ich własności do własnych preferencji.

Lody owocowe



Program ten zamraża mieszankę w mniejszym stopniu, aby zachować intensywność smaku dla lodów i sorbetów owocowych. System kontroli środowiskowej dopasowuje optymalne parametry, w celu uniknięcia błędów i strat energii.

Slush owocowy



Program ten krystalizuje doskonale i świeże kremolady owocowe, uzyskując gładką i równomierną konsystencję. Cykl może być zaprogramowany w zależności od ilości i gęstości produktu końcowego.



Hard-O-Tronic®

Z tym ekskluzywnym systemem otrzymujemy zawsze idealną konsystencję lodów. W trakcie produkcji ekran LCD wyświetla aktualną konsystencję, jak i jej zaprogramowaną wartość. W trakcie produkcji jest możliwe modyfikowanie parametrów.



Świder POM

Mieszadło bez centralnego wałka, którego ramiona są wykonane z odpornego na zimno materiału. Sztywnego, ale lekkiego, ze skrobakami dopasowującymi się do powierzchni cylindra, które zapewniają doskonałe wymieszanie i bardzo dobre opróżnianie cylindra.



Post Cooling - Schładzanie

W celu utrzymania odpowiedniej konsystencji lodów podczas ekstrakcji funkcja Post Cooling dodatkowo schładza lody gdy wychodzą one z cylindra

Wygoda



Spryskiwacz znajduje się z przodu urządzenia co ułatwia czyszczenie cylindra oraz spustu lodów. Spryskiwacz może również zostać zablokowany w celu ułatwienia obsługi.

Wszystkie polecenia są dostępne przy otwartej pokrywie zbiornika tak, aby operator mógł rozpocząć produkcję w trakcie dodawania mieszanki.

Operacje dodawania mieszanki oraz ekstrakcji lodów są wykonywane na stojąco.

Czyszczenie



Cylinder oraz panel przedni to jedyne miejsca wymagające maksymalnej czystości i higieny. Sposób zaprojektowania eliminuje również wszelkie szczeliny pomiędzy panelami, gdzie skropliny oraz lód mogłyby wpływać negatywnie na długość działania urządzenia.

Nawet czyszczenie paneli jest bardzo szybkim i łatwe dzięki zastosowaniu technologii Scotch-Brite, która sprawia, że stal jest odporna na plamy oraz pozostałości tłuszczu.

Spust ekstrakcji lodów może zostać zdjęty w celu ułatwienia usuwania pozostałości lodów podczas operacji czyszczenia.

Elementy dodatkowe



Stalowe drzwi

Jako opcja istnieje możliwość zakupienia drzwi wykonanych ze stali nierdzewnej zamiast standardowych drzwi wykonanych z polimeru.

Zmiana to nie ma wpływu na własności produkcyjne frezera.

Podstawka na półki

Jako opcja istnieje możliwość zamontowania dodatkowych podstawek na półki, które służą do stabilnego podtrzymywania kuwet o wielkości 16x36 cm oraz 24x36 cm, a także klasycznych tub cylindrycznych w procesie przygotowywania lodów.





Urządzenia serii XPL i P pozwalają na kompleksową produkcję lodów rzemieślniczych. Począwszy od elektronicznych frezów LABO XPL P, poprzez PASTO XPL i P - pasteryzator do mas lodowych, do dojrzewalników AGE XPL. Wszystkie maszyny Carpigiani zostały zaprojektowane i wykonane, aby w pełni spełniać wytyczne zgodne z HACCP - międzynarodowymi normami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Labo XPL P

Dane Techniczne



	Produkcja		Wielkość wsadu		Zasilanie elektryczne			Moc zainstalowana	Bezpiecznik	Chłodzenie	Wymiary cm Szer. i wys. u podstawy			Masa netto
	kg	Litry	Min. kg	Maks. kg	Volty	Hz	Fazy	kW	A		Szer.	Gł.	Wys.	kg
Labo 20 30 XPL P	20/30	28/40	3	5	400	50	3	4	12	Woda/Powietrze*	52	65	140	230
Labo 30 45 XPL P	30/45	42/60	5	7.5	400	50	3	5,2	16	Woda/Powietrze*	52	65	140	270
Labo 40 60 XPL P	40/60	56/84	7	10.5	400	50	3	6	16	Woda/Powietrze*	52	65	140	370

Parametry wydajności odnoszą się do temperatury w pomieszczeniu równej 25°C oraz temperatury wody w skraplaczu równej 20°C.

Ilość na cykl oraz czas produkcji mogą się różnić w zależności od użytych mieszank.

Maksymalne wartości odnoszą się do klasycznych tradycyjnych lodów włoskich – Artisan Gelato.

* Chłodzenie powietrzem jest dostępne przy dopłacie.

Urządzenia Labo XPL P są produkowane przy zastosowaniu Certyfikowanego Systemu Jakości UNI EN ISO 9001 oraz są przeznaczone wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.

Wszystkie specyfikacje należy traktować jako przybliżone. Carpigiani zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian we wszystkich koniecznych elementach, bez powiadomienia.

Oficjalny dystrybutor w Polsce

PRIMULATOR

www.primulator.pl

primulator@primulator.pl

CARPIGIANI

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 carpigiani.com

