

Labotronic HE
High Efficiency.

Frezery do lodów
o wysokiej wydajności



PRIMULATOR

**CARPIGIANI**

Labotronic HE
High Efficiency.

Wysoka wydajność.
Niezbędna w każdym
laboratorium lodowym.





> JAKOŚĆ

Tylko jeden przycisk dla wielu programów.



Gelato Excellent

Lody mają idealną konsystencję do nakładania łyżką lub łyżką, są miękkie i kremowe. Nadają się do przechowywania w witrynie przez wydłużony okres czasu. Program cechuje się szczególną elastycznością i pozwala na znaczne zredukowanie ilości produkcyjnych.



Gelato Speed

Program do szybkiej produkcji lodów. Lody są idealne – spójne i suche - łatwo formują się w gałki oraz są gotowe do umieszczenia w szokówce. Jest to idealne rozwiązanie na szczyt sezonu, gdy frezer jest wykorzystywany na maksymalnej mocy produkcyjnej.



Gelato Hard

Lody są bardziej zwarte, gęste i stabilne, idealne do sprzedaży w gałkach. Lody mogą być włożone bezpośrednio do witryny, gdy brakuje czasu na zastosowanie szokówki.



Gelato Simply

1. Śmietankowe
2. Owocowe
3. Sorbet

Przy zastosowaniu tego programu operator wybiera jeden z trzech zaprogramowanych cykli, co znacząco upraszcza pracę. Proces produkcji może być przeprowadzany przez pracownika nie będącego ekspertem w tej dziedzinie, ponieważ frezer produkuje lody zgodnie z wybranym programem: **lody kremowe, owocowe, sorbet**.



Owocowa Kremolada

Program ten jednolicie i doskonale krystalizuje wodę, owoce oraz cukier w świeżą, pyszną, gaszącą pragnienie kremoladę.

Labotronic HE-I

Dwa największe frezery są dostępne również w wersji z **inwerterem**:

Labotronic 20 90 HE-I oraz 25 110 HE-I.

Ta wersja urządzenia pozwala na zwiększenie liczby programów (lody przekładane, ręczne sterowanie) dostępnych do produkcji lodów rzemieślniczych oraz komfortu pracy (wariegowanie lodów/przekładanie).



Gelato Garnish

Program ten ułatwia przekładanie lodów warstwami w kuwecie. Możemy zamrozić lody, następnie część wydozować i formować w kuwecie. Pozostała część utrzymywana jest w cylindrze frezera w stałej konsystencji. Po dodaniu kolejnej warstwy i jej utwardzeniu możemy nałożyć następną porcję lodów. W taki sposób możemy łatwo przygotować np. lody typu Pino Pinguino.



Gelato Manual

Program ten pozwala na ręczne sterowanie procesem mrożenia, co zmienia prędkość obrotową świdra w trakcie cyklu produkcyjnego lodów.



Comfort: variegation

Używając inwertera prędkość obrotowa świdra może być zmniejszana do momentu całkowitego zaprzestania dozowania lodów, bez zatrzymywania frezera czy zamknięcia spustu. Przerwa w dozowaniu pozwala na łatwe przekładanie warstw lodów. Gdy jesteśmy gotowi do dalszej pracy, w prosty sposób możemy zwiększyć ponownie prędkość obrotową świdra. Lody utrzymywane przez cały czas w odpowiedniej konsystencji są wydawane do kuwety i możemy nałożyć kolejną warstwę lub wypełnić kuwetę.



> WYDAJNOŚĆ

Wiele funkcji
do Twojej dyspozycji.

Hard-O-Dynamic Klucz do idealnych lodów.

System dynamicznej kontroli gęstości lodów H-O-D

Po uruchomieniu wybranego programu zamrażania (**Excellent, Speed, Hard itp.**) oraz wybraniu docelowej gęstości opatentowany przez nas, wyjątkowy system H.O.D automatycznie kontroluje i zarządza wymianą ciepła, dynamicznie modulując gazy zimne oraz ciepłe w różnych możliwych kombinacjach.:

- 1. Ilość mieszanki:** Wsad minimalny, średni, maksymalny.
- 2. Typ mieszanki:** lody kremowe lub delikatny sorbet owocowy.
- 3. Jakość lodów:** pożądaný produkt końcowy.

Wyświetlacz LCD

Podczas procesu dynamicznego zamrażania na wyświetlaczu pojawia się:

1. Nazwa wybranego programu
2. Obecna gęstość, uaktualniana wraz ze wzrostem gęstości mieszanki.
3. Wykres słupkowy, który wskazuje rosnącą gęstość lodów.
4. Gęstość ostateczna, którą można zmienić przy pomocy programu.

System Hard-O-Dynamic nie przewiduje zmiany w czasie, temperaturze oraz prędkości świdera dla każdego typu lodów. Jedyną wartością podlegającą zmianie to jak niska jest temperatura użyta do produkcji lodów.



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.



Labotronic HE High Efficiency.





WYGODA

Nowe rozwiązania dla maksymalnej wygody podczas użtkowania.



Operacje dodawania mieszanki oraz ekstrakcji lodów są wykonywane **na stojąco**.



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



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



Podstawa na półki służy do stabilnego podtrzymywania kuwet oraz tub w procesie przygotowywania lodów.

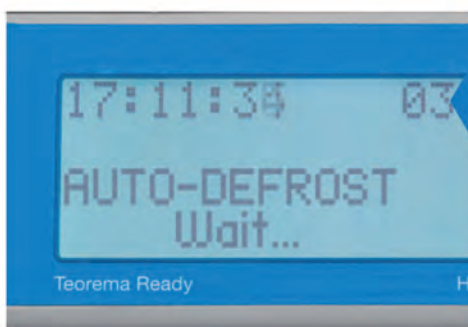


BEZPIECZEŃSTWO

Większe bezpieczeństwo podczas obsługi i większa kontrola podczas produkcji.



Zastosowanie systemu zdalnej kontroli **TEOREMA** gwarantuje ciągłość procesu, dzięki możliwości monitorowania i diagnostyki on-line przez komputer, tablet lub smartfon.



W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub przypadkowego wyłączenia urządzenia uruchomiona zostanie automatyczna funkcja odmrażania, co pozwala na natychmiastowe wznowienie produkcji po przywróceniu zasilania.

Redukcja ryzyka zranienia, przez zastosowanie zaokrąglonych rogów w miejscu pracy operatora.





HIGIENA

Łatwe czyszczenie
gwarancją higieny.

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.



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

Mycie cylindra można przyspieszyć przez podgrzanie powierzchni, co powoduje natychmiastowe odklejenie i roztopienie resztek tłuszczu pozostałych z produkcji.

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

Program „zimne przechowywanie” gwarantuje bezpieczeństwo pozostałości po produkcji lodów w cylindrze nawet w okresach przedłużonej bezczynności urządzenia.



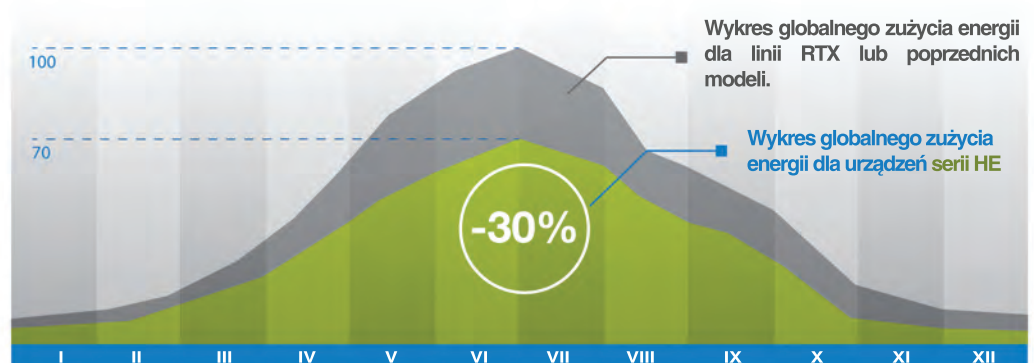
OSZCZĘDNOŚCI

Redukcja czasu produkcji i zużycia energii elektrycznej oraz wody.

Technologia wysokiej wydajności **CARPIGIANI** wyposażona w ekskluzywny algorytm elektronicznie sterujący zaworami termostatycznymi, silniki elektryczne o dużej wydajności oraz nowe, wysoce wydajne skraplacze gwarantują maksymalną wydajność zamrażania lodów, przy znacznej oszczędności czasu produkcji oraz zużycia energii elektrycznej jak i wody. W porównaniu do maszyn sprzed 10 lat są to oszczędności na poziomie 30%.



HE
high efficiency



Labotronic HE High Efficiency.



Wydajność



	Lody (Gelato)								Kremolada
	Ilość na wsad				Ilość na godzinę				
	Mix w kg		Lody w litrach		Mix w kg		Lody w litrach		
	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	Min.	Maks.	kg
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

Dane Techniczne



	Zasilanie elektryczne*			Moc zainstalowana	Bezpiecznik	Chłodzenie**	Wymiary cm Szer. i wys. u podstawy			Masa netto
	Volty	Hz	Fazy	kW	A		Szer.	Gł.	Wys.	kg
Labotronic 10 45 HE	400	50	3	6,4	16	Woda	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE	400	50	3	7,6	20	Woda	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE	400	50	3	9	25	Woda	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE	400	50	3	11	32	Woda	52	85	140	420
Labotronic 20 90 HE-I	400	50	3	8,3	25	Woda	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-I	400	50	3	10	32	Woda	52	85	140	420

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

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

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

*Inne parametry napięcia dostępne przy dopłacie. **Chłodzenie powietrzem jest dostępne przy dopłacie.

Urządzenia Labotronic HE 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



carpigiani.com