



Labotronic RTL



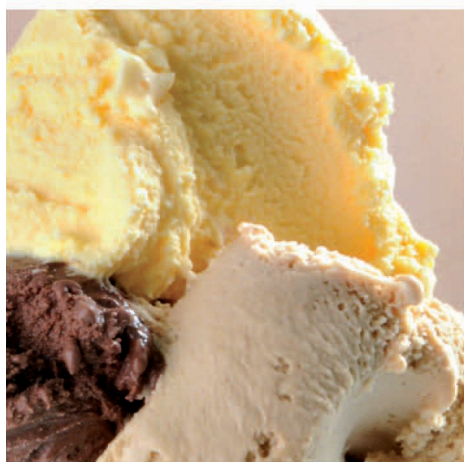
Labotronic RTL

Wiele sposobów na uzyskanie wysokiej jakości lodów.

Seria frezerów Labotronic RTL jest najnowszą i najbardziej zaawansowaną technologicznie linią frezerów poziomych. Swoim działaniem czynią pracę każdego producenta lodów o wiele łatwiejszą, oferując szeroką gamę programów do produkcji lodów spełniających oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów. Rodzaje i ilości lodów mogą być dostosowywane do pory roku oraz potrzeb



Jeden przycisk
do wyboru
różnych
programów



Gelato Excellent

Cykl produkcji Gelato Excellent wytwarza lody o doskonałej charakterystyce: miękkie i kremowe, idealne do długiego przechowywania w witrynach wystawowych. Dzięki swojej charakterystyce świetnie nadające się do nakładania łyżką. Dzięki elastyczności tego programu, można produkować lody nawet w bardzo małych ilościach. Nadaje się on najlepiej do tradycyjnych mrożonych deserów



Gelato Speed

Program GS przyspiesza cykl produkcyjny, a w efekcie powstają lody bardziej suche i zbite, gotowe do gwałtownego zamrożenia. Program ten jest idealny w szczycie sezonu, kiedy wymagana jest maksymalna zdolność produkcyjna lodów przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży.



Kontrola mrożenia.
Najlepsza droga do
uzyskania najwyższej
jakości lodów.



Hard-O-Dynamic® dynamiczny system automatycznej kontroli konsystencji mieszanki

Po rozpoczęciu procesu frezowania i wybraniu programu pracy opatentowany system H.O.D. automatycznie kontroluje i indywidualnie dopasowuje końcową konsystencję lodów, nawet podczas procesu mrożenia. System automatycznie i dynamicznie dozjuje ciepły i zimny gaz w procesie mrożenia oraz dopasowuje się do zadanych ustawień na podstawie:

possible combinations:

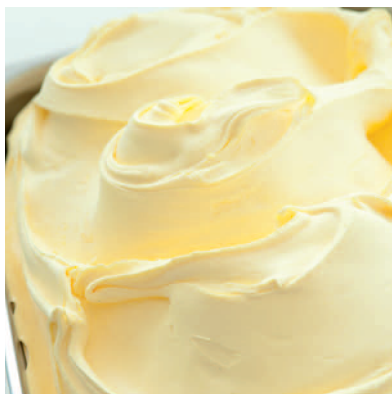
1. Ilości mieszanki
2. Rodzaju mieszanki
3. Rodzaju zadanego produktu finalnego

Z systemem HOD nie ma znaczenia czas mrożenia, temperatura mrożenia czy prędkość obrotowa świdra do uzyskania różnych rodzajów lodów. Jedynym czynnikiem warunkującym jest ilość zimna potrzebna do ich uzyskania.

Wyświetlacz LCD

Podczas pracy urządzenie informuje użytkownika o najważniejszych parametrach pracy, takich jak:

1. Nazwa wybranego programu
2. Aktualny stan mieszanki
3. Wskaźnik postępu programu
4. Finalnej konsystencji, która może być łatwo zmieniona podczas całego cyklu



Post Cooling

System ułatwiający utrzymanie stałej jakości lodów podczas wydawania, mający szczególne znaczenie przy maszynach o dużej pojemności cylindra. System pozwala na przerywanie wydawania lodów, a następnie samoistnie kontroluje zadaną konsystencję masy lodowej i w razie potrzeby domraża.



Monolityczny cylinder

Cylinder frezera i drzwiczki urządzenia są wykonane ze stali, wytłoczone z jednego kawałka, aby zapewnić maksimum higieny i umożliwić zachowanie czystości

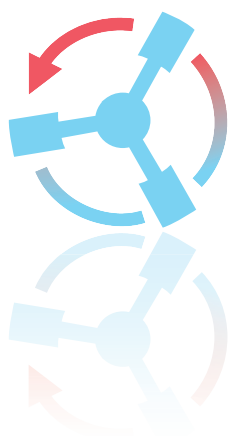


Mieszadło P.O.M.

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

Gorący gaz

Brak zasilania urządzenia lub przypadkowe jego zatrzymanie rozpoczyna automatyczny proces rozmrażania, w celu ponownego i szybkiego wznowienia cyklu produkcyjnego, pozwalając równocześnie na ekstrakcję lodów i uniknięcie strat.



Wyświetlacz LCD - przycisk mycie

Kiedy przycisk „mycie” jest wciśnięty, można wybrać następujące opcje urządzenia:

1. Mycie tradycyjne
2. Mycie z rozmrażaniem, szybsze
3. Rozmrażanie



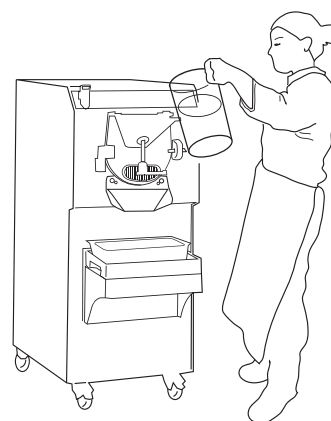
"Prowadnica" wydawania lodów

Jest to część, która ma bezpośredni kontakt z gotowym produktem i musi być nieskazatelnie, sterylne czysta. Łatwy demontaż z urządzenia ułatwia zadanie.



Podkładka pod kuwety

Podkładka z twardej gumy na półce frezera doskonale utrzymuje pojemniki o wymiarach 36x16cm powszechnie stosowany w cukiernictwie. Pozwala to użytkownikowi na mieszanie i ozdabianie lodów w pojemniku podczas ekstrakcji. Ta sama podkładka doskonale nadaje się do pojemników o wymiarach 36x25cm i zdobywających popularność kuwet cylindrycznych.



Ergonomia

Frezery Labotronic RTL są łatwe w użyciu i dostosowane do potrzeb użytkownika. W rzeczywistości, proces umieszczania mieszanki w zbiorniku, a także ekstrakcja odbywa się zawsze w pozycji stojącej. W każdym modelu Labotronica serii RTL występuje ten sam, intuicyjny i prosty w obsłudze panel sterowania.



Lody twarde

W tym cyklu lody są bardzo zwarte i suche, idealne dla tych, którzy preferują serwowanie lodów gałkowych do bezpośredniej sprzedaży po produkcji.



Lody Simply

Ten program umożliwia produkcję w trzech cyklach ułatwiających pracę:

- 1 Lody na bazie śmietany
- 2 Lody na bazie owoców
- 3 Sorbety



Owocowa cremolada

Jednorodny, skrzystalizowany, pyszny, świeży i gaszący pragnienie owocowy krem.



Rozwiązania Carpigiani do rzemieślniczej produkcji lodów w zgodzie ze standardami HACCP



Wszystkie maszyny Carpigiani są zaprojektowane i zbudowane, aby spełniać międzynarodowe przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Dzięki temu jest łatwiej stosować właściwe procedury służące do sprawdzenia i oznaczania Krytycznych punktów w procesie produkcji lodów (HACCP). Wszystkie procesy produkcyjne, takie jak pasteryzacja, przechowywanie, mrożenie i mycie w maszynach serii RTL są przechowywane w pamięci urządzenia i mogą być łatwo odczytane na wyświetlaczu LCD. Dane te również można kopiować do komputera lub dzięki systemowi „Teorema” dane mogą być przesyłane przez internet do innego użytkownika lub punktu serwisowego.

Technical Features

MODEL	Lody								Cremolata	Ilość prędkości mieszadła	Zasilanie			Moc	Chłodzenie	Wymiary (cm)			Waga
	Wydajność na cykl				Wydajność na godzinę						Ilość na cykl (kg)	Volt	Hz			Ph	kW	od podstawy	
	mieszanka (kg)		mieszanka(litry)		mieszanka (kg)		mieszanka (litry)		Szer. W					Gł. D					
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.											
Labotronic 10 30 RTL	1,5	5	2	7	10	30	12	42	4	2	400	50	3	3,8	Woda	50	65	140	230
Labotronic 15 45 RTL	2,5	7,5	3,5	10,5	15	45	21	63	6,5	2	400	50	3	5,2	Woda	50	65	140	270
Labotronic 20 60 RTL	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	2	400	50	3	7,2	Woda	50	65	140	320
Labotronic 20 60 RTL-A	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	2	400	50	3	7,2	Pow.	60	85	140	380
Labotronic 30 100 RTL	5	16,5	7	23	30	100	42	138	12	2	400	50	3	10,8	Woda	60	85	140	415

Wielkość wsadu mieszanki oraz wydajność na godzinę będzie się różnić w zależności od zastosowanej mieszanki. Maksymalne wartości odnoszą się do klasycznych włoskich Gelato, które serwowane są za pomocą łopatk.

Oficjalny przedstawiciel w Polsce

Carpigiani
helps you smile!



PRIMULATOR

Primulator Polska
www.primulator.pl
primulator@primulator.pl