



Gelato Artigianale
di alta qualità

Top quality
artisan gelato

Labo
14 20 M



Boil 5





Caratteristiche principali

LABO M è il robusto mantecatore orizzontale CARPIGIANI, realizzato per produrre gelato con la massima igiene; può essere comodamente usato dall'esperto gelatiere, ma agevolmente adoperato anche dal nuovo artigiano.

BOIL 5 macchina semi-automatica che può essere collocata sul mantecatore orizzontale. Utilizzata per preparare miscele fredde per la produzione di sorbetti e miscele calde per la produzione di gelato.

Performance and functions

LABO M is Carpigiani's robust, technologically advanced, safe and easy to use horizontal batch freezer. It is built to produce ice cream with utmost hygiene and can easily be used by both the expert ice-cream maker and the aspiring artisan.

BOIL 5 is a semi-automatic unit to be placed on the top of the horizontal batch freezer. It is useful in preparing cold mixes for sorbets or hot mixes for ice cream.

* Caratteristiche tecniche / Technical Specifications

MODELLO MODEL	Produzione oraria*	Quantità per ciclo*		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensa- tore Condenser	Dimensioni Dimensions cm			Peso Netto
	Hourly Production*	Quantity per batch*		Electrical supply			Nominal Power	Fuse		Largh. Width	Prof. Depth	Alt. Height	Net Weight
	kg/h	Min.	Max.	Volt	Hz	Ph	kW	A		kg			
Labo 14 20 M	14/20	2 kg	4,5 kg	230 380	50	3	2 2,2	16 10	Acqua Water	44	73	128	181
Boil 5	20	3 lt	7 lt	220	50-60	1	2,2	20	Acqua Water	43,5	71	26,5	94

* La produzione oraria può variare a seconda della miscela impiegata e della modalità d'uso. / * Hourly production can vary with the mix used and operating conditions.

Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua. / The above dimensions and weight refer to the water cooled version.

Il Labo 14 20 M e il Boil 5 sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001. / Labo 14 20 M and Boil 5 machines are made by Carpigiani according to a Certified Quality System UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. / All specifications mentioned must be considered approximate; Carpigiani reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



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



Concessionario / Dealer

carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence