



# Labo XPL P

La tecnologia  
che potenzia  
il tuo lavoro.

  
**CARPIGANI**

# Labo XPL P



## Mantecatori Elettronici per Gelato Artigianale

I Labo XPL P sono mantecatori facili da usare, semplici da gestire, utili in ogni laboratorio di gelateria. Solidi e infaticabili, hanno angoli molto arrotondati in tutta la parte vicina all'operatore, per una elevata prevenzione anti-infortunistica.



3 programmi di mantecazione variabili, adatti ai diversi tipi di produzione.

### Gelato



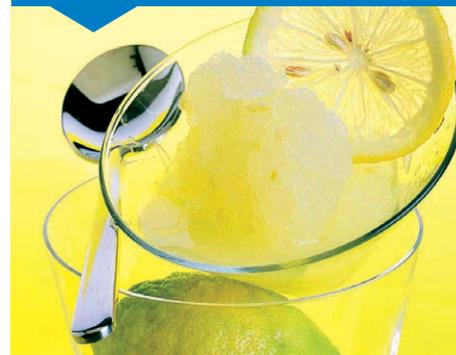
Questo programma prevede la somministrazione di più freddo, per aumentare la corposità dei gelati di crema. L'operatore può sempre modificare la densità del gelato, per adattarlo alle sue preferenze.

### Gelato Fruit



Questo programma prevede la somministrazione di meno freddo, per ottenere gelati e sorbetti di frutta più delicati e dal sapore più intenso. Questa gestione ottimale del freddo evita errori e sprechi di energia.

### Slush Fruit



Questo programma cristallizza perfettamente fresche cremolate di frutta, dando un prodotto sempre omogeneo. Il ciclo è programmabile, in funzione della quantità e densità del prodotto finale.



## Performance



### Hard-O-Tronic®

Il sistema esclusivo per un ottimo gelato. Sul display LCD compaiono costantemente i valori della consistenza programmata e quella del gelato in mantecazione. Con le frecce è sempre possibile modificarla, per ottenere il proprio gelato ideale.



### Agitatore POM

L'agitatore è senza albero centrale e ha le pale in POM, impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato; rigido e leggero, ha pattini raschianti autoregolanti, per la costante pulizia e resa del cilindro.



### Post Raffreddamento

Per mantenere integra la consistenza del gelato che esce per ultimo, con il post-raffreddamento si riattiva il freddo anche durante l'estrazione.



## Comodità



**La doccetta è alloggiata sul frontale della macchina**, per una maggiore comodità di lavaggio del cilindro e della bocca di uscita del gelato, e per evitare manovre incrociate con il portello. La doccetta quando è estratta ha un blocco di fine corsa che facilita la maneggevolezza durante l'uso.

Il coperchio della tramoggia, quando è aperto, **lascia liberi tutti i pulsanti di comando**, per consentire l'avvio dei cicli di lavorazione anche durante l'inserimento della miscela.

Le operazioni d'introduzione della miscela e per l'estrazione del gelato, sono sempre **effettuate a busto eretto**.

**Tappetino coprimensola** è progettato per tenere in posizione le vaschette, i vasconi e le carapine, durante l'estrazione del gelato.



## Igiene



**Il cilindro e la lamiera frontale sono un unico pezzo**, per favorire la massima pulizia e garanzia igienica.

Anche la pulizia delle lamiere è rapida, perché con il **trattamento Scotch-Brite**, l'acciaio inox è anti-macchia e non trattiene i residui di grasso.

**Lo scivolo di uscita dei prodotti è smontabile**, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di gelato, per una pulizia integrale.

**Carpi Care kit**: richiedilo al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina. 



## Optional

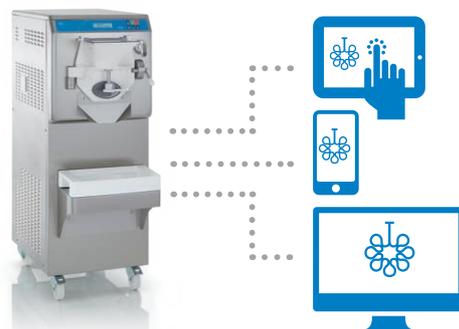


### Optional: Portello acciaio

per sostituire il portello in polimero, di serie. Questa sostituzione non comporta nessuna variazione delle caratteristiche produttive della macchina.

### Optional: Teorema

con Teorema la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.



## Labo XPL P



### caratteristiche tecniche



	Produzione oraria		Q.tà miscela per gelata		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore*	Dimensioni cm alla base			Peso Netto
	kg	litri	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh.	Prof.	Altezza	kg
<b>Labo 20 30 XPL P</b>	18/30	25/40	3	5	400	50	3	4	12	Acqua	52	65	140	230
<b>Labo 30 45 XPL P</b>	20/45	28/60	3,5	7,5	400	50	3	5,2	16	Acqua	52	65	140	270
<b>Labo 40 60 XPL P</b>	30/60	42/84	5	10,5	400	50	3	6	16	Acqua	52	65	140	320
<b>Labo 50 90 XPL P</b>	35/90	49/135	6	13	400	50	3	7	20	Acqua	52	65	140	330
<b>Labo 60 110 XPL P</b>	40/110	56/152	7	17	400	50	3	7,5	25	Acqua	52	85	140	350

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. Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente a 20°C di temperatura acqua del condensatore.

\* Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo

Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

I Labo XPL P sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

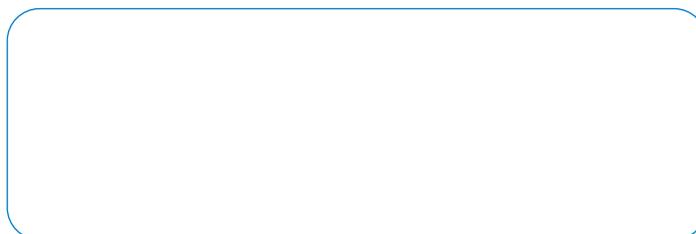
Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



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



Concessionario



[carpigiani.com](http://carpigiani.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence