



Perfektes Speiseeis -
ganz nach Ihren Wünschen



Labotronic RTL

Labotronic RTL

Neue, zusätzliche Gefrierprogramme für Ihr perfektes Speiseeis

Die neue Labotronic RTL dokumentiert die aktuellste und optimierte Modellreihe der CARPIGIANI-Chargenfreezer. Um den Arbeitsprozess der Speiseeisherstellung zu erleichtern, gleichzeitig aber ein optimales Ergebnis zu erzielen, sind die neuen Modelle mit einer Vielzahl von vollautomatischen Gefrierprogrammen ausgestattet. Je nach Jahreszeit und individueller Anforderung produzieren Sie immer ein perfektes Speiseeis.



Eine Taste:
Eine Vielzahl an
Programmen



Gelato Excellent

Die Konsistenz ist optimal strukturiert und cremig. Daher ist das Speiseeis für eine längere Lagerung in Ihrer Vitrine geeignet. Durch die schonende Behandlung des Eismixes ist dieses Programm auch für geringste Einfüllmengen oder für Fruchteis ideal.



Gelato Speed

Das Standardprogramm für schnelles Arbeiten, gut strukturiertes, trockenes Speiseeis, welches sofort im Schockfroster weiterverarbeitet werden kann. In diesem Programm haben Sie die maximale Leistung zur Verfügung, es ist daher für die Hochsaison bzw. für große Produktionsmengen bestens geeignet.

Perfekte
Steuerung des
Gefrierprozesses:
Das Geheimnis
für Ihr optimales
Speiseeis



Hard-O-Dynamic®

Nach der Auswahl Ihres Gefrierprogrammes (Excellent, Speed, Hard, etc.) und der gewünschten Konsistenz des fertigen Produkts, übernimmt das exklusive und patentierte H.O.D.-System die automatische Steuerung des Gefrierprozesses. Dabei bedient sich das System einer dynamischen Kombination aus Kälte und Heißgas. Die jeweilige Kombination ist abhängig von folgenden drei Variablen:

1. Mix-Menge
2. Zusammensetzung des Eis-Mixes, reichhaltiges Milchspeiseeis oder delikates Fruchtsorbet.
3. Konsistenz des fertigen Speiseeises

LCD-Display

Das neue vierzeilige LCD-Display zeigt Ihnen während dem jeweiligen Programmzyklus folgende Meldungen:

1. Name des ausgewählten Programmes
2. Das Fortschreiten der Konsistenz mittels Balkendiagramm
3. Die Endkonsistenz, die einfachst während des gesamten Gefrierprozesses verändert werden kann.



Nachkühlung

Die Nachkühlung ist eine sinnvolle Einrichtung, um bei größeren Modellen eine optimale Konsistenz des fertigen Speiseeises bis zur vollständigen Entnahme sicher zu stellen.



Dichtungsfreier Zylinder

Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit. Der so verschweißte Zylinder gewährleistet eine einfachste Reinigung und eine problemlose Hygiene.



Rührwerk POM

Das Carpigiani-Rührwerk ohne zentrale Welle, ermöglicht eine optimale Vermischung des Eismixes ohne Anhaften auf den Spateln. Die Eisabgabe erfolgt nahezu ohne Rückstände. Die selbstregulierenden Abstreifer (einfach herausnehmbar) gewährleisten ein exaktes Abschaben der Eisschicht auf dem Zylinder.

Defrost.
Problemloses
Weiterarbeiten nach
einem Rührwerks-
Stop

“Intelligentes” Heißgas

Sollte es zu einem Stillstand des Rührwerkes kommen, beispielsweise durch einen Stromausfall, schaltet sich automatisch das neue DEFROST-Programm zu. Durch eine effektive Einspritzung von Heißgas, kann nach kürzester Zeit die Bearbeitung des Mixes fortgesetzt werden. Diese Funktion verhindert somit das Blockieren des Rührwerkes und erspart Ihnen eine lange Wartezeit.

LCD-Display

Die Heißgas-Funktion lässt folgende Programmauswahl auf dem Display zu:

1. Herkömmliche Reinigung
2. Reinigung mit Defrost (Heißgas), effizienter
3. Defrost



Eisrutsche

Die Eisrutsche ist einfach abzunehmen und erleichtert Ihnen die tägliche Reinigung.



Ablage für Eisschalen

Die Ablage für die Eisschalen gestattet Ihnen die traditionellen 5 Liter-GN-Behälter und 7 Liter-GN-Behälter optimal zu fixieren, ohne dass Sie die Schale festhalten müssen.



Ergonomie

Sämtliche Arbeitsschritte an der neuen Labotronic RTL können in einer aufrechten Position ausgeführt werden. Die Tastatur ist logisch und kann intuitiv bedient werden. Die Modelle Pastomaster, Maestro und Pastochef verfügen über die gleiche, logische Tastensteuerung.



Gelato Hard

Das neue vollautomatische Gefrierprogramm erlaubt aufgrund einer tieferen Kerntemperatur ein festes, kompaktes und trockenes Speiseeis und kann daher sofort in der Vitrine verkauft werden. Es ist optimal portionierfähig und erspart Ihnen die Schockfrostung.



Gelato Simply

Dieses neue Programm ist konzipiert für standardmäßige Anwendungen, da die jeweiligen Parameter fest eingestellt sind. Auch wenn Sie kein Speiseeis-Experte sind, erhalten Sie immer ein optimales Ergebnis. Folgende drei Programme stehen zur Auswahl:

- 1 Milchspeiseeis
- 2 Fruchtis
- 3 Fruchtsorbet



Frühtecreme

Dieses Spezialprogramm gestattet aus den Zutaten Wasser, Früchte und Zucker eine frische, wohlschmeckende und Durst stillende Eisspezialität herzustellen. Charakteristisch sind die feinen homogenen Eiskristalle.



Carpigiani-Speiseeistechnik gewährleistet Speiseeisherstellung nach HACCP-Standards



Bereits bei der Entwicklung und Produktion der Carpigiani-Speiseeismaschinen legen unsere Techniker größten Wert auf die Einhaltung aktueller, weltweiter Hygienestandards. Es erleichtert Ihnen den täglichen Umgang mit den einzuhaltenden Bestimmungen (Hazard Analysis and Critical Control Point). Zusätzlich gestattet das neue "Teorema"-System (optional) die Speicherung aller Produktionsdaten, die der Servicetechniker über eine Internetverbindung im Bedarfsfalle abrufen kann. Besteht keine Internetverbindung, können die Daten mittels einer speziellen Software direkt aus der Maschine ausgelesen werden.

Technische Eigenschaften

| MODELL | Speiseeis | | | | | | | | Frucht- creme Menge pro Zyklus kg | Geschn. Rühr- werksm. Anzahl | Elektrischer Anschluß* | | | Installierte Stromleist KW | Konden- sator** | Abmessungen cm | | | Netto- gewicht kg |
|--------------------------|-------------------------|------|--------------------|------|-------------------|------|--------------------|------|--|---------------------------------------|---------------------------|----|----|--------------------------------------|--------------------|----------------|-------|------|-----------------------------|
| | Menge pro Gefrierzyklus | | | | Stundenleistung | | | | | | Volt | Hz | Ph | | | am Boden | | Höhe | |
| | eingef. Mix kg | | prod. Eis Liter | | eingef. Mix kg | | prod. Eis Liter | | | | | | | | | Breite | Tiefe | | |
| | 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 | 3,2 | Wasser | 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 | Wasser | 50 | 65 | 140 | 270 |
| Labotronic 20 60 RTL | 3 | 10,5 | 4 | 15 | 20 | 60 | 28 | 90 | 9 | 2 | 400 | 50 | 3 | 6 | Wasser | 60 | 85 | 140 | 370 |
| Labotronic 30 100 RTL | 5 | 16,5 | 7 | 23 | 30 | 100 | 42 | 138 | 12 | 2 | 400 | 50 | 3 | 9 | Wasser | 60 | 85 | 140 | 415 |

*Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich ** Gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich

Die Menge pro Gefrierzyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix; die Werte "max." beziehen sich auf das klassische Streicheis nach italienischer Art.

Carpigiani produziert nach den Qualitätsstandards UNI-EN-ISO 9001-2000.

Vertragshändler



Carpigiani
und Du hast Grund
zum strahlen!



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