

Die 3 goldenen Regeln des handwerklich hergestellten Speiseeises

Zum Produzieren des frischen, guten und in der ganzen Welt geschätzten HANDWERKLICH HERGESTELLTEN SPEISEEISES müssen 3 goldene Regeln befolgt werden:

- 1° ROHSTOFFE**, wie Milch, Sahne, Eier, Zucker, Kakao, frisches Obst und jegliche Zutat, immer von der besten Qualität verwenden.
- 2°** Die Rohstoffe in die Wanne zum Kochen des PASTO-XP, dem Carpigiani-Pasteurierer, füllen, wo sie fein vermischt und warm pasteurisiert werden, d. h. in eine homogene und bakteriologisch reine Mischung verwandelt werden. Im Pasteurierer den Bearbeitungszyklus vervollständigen und den flüssigen Mix bei 4°C abkühlen und reifen, um die größtmögliche Dickflüssigkeit zu erhalten. Mit der Reife reduziert sich das freie Wasser und das Eis wird eine feine Struktur erhalten, geschmackvoll und resistent gegen Wärmeschocks.
- 3°** Den so erhaltenen flüssigen Mix in den Kältezylinder der LABO-XP, dem Chargen Freezer Carpigiani, füllen, wo er energisch kalt vermischt wird und auf natürliche Art Luft aufnimmt, an Volumen zunimmt und sich in ein hervorragendes, cremiges und gesundes, handwerklich hergestelltes Speiseeis verwandelt.



Anlage CARPIGIANI für handwerklich hergestelltes Speiseeis mit Maschinen XP

Planen und realisieren mit dem System UNI-EN-ISO 9001-2000; gemäß internationalen Sicherheits- und Hygienenormen leicht zu benutzen; geeignet für die Anwendung der Kontrollprozeduren für die Produktion von Speiseeis, vorgesehen von den Normen HACCP.



Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Vertragshändler:

IC 757 600 962

Carpigiani behält sich vor, jegliche Änderung an Form und Material ohne vorherige Ankündigung durchzuführen. Gewichte und Maße sind Richtwerte.

Elektronischer Chargen Freezer Carpigiani für handwerkliches Speiseeis



LABO-XP

LABO-XP Elektronischer Chargen Freezer Carpigiani

Dieser neue elektronische Chargen Freezer XP entsteht aus der Erfahrung von CARPIGIANI. Er ist eine leicht zu bedienende Maschine, einfach zu benutzen, nützlich in jedem Eislabor, um jede Sorte von Speiseeis zu produzieren und dem Eiskonditor jede Mühe abzunehmen.

Die LABO-XP ist mit variablen Bearbeitungsprogrammen ausgestattet zum:

- 1. Bearbeiten von Cremeeis,**
indem sie mehr Kälte abgibt, um die Konsistenz von Eis mit mehr Struktur zu erhöhen,
- 2. Bearbeiten von Fruchtsorbets,**
indem sie weniger Kälte abgibt, um delikate Sorbets zu erhalten,
- 3. Bearbeiten von Fruchtcreme**
mit einem spezifischen Programm zum homogenen Kristallisieren der Fruchtcreme.

Wenn das Eis fertig ist, weist ein akustisches und visuelles Signal den Eiskonditor darauf hin. Wenn er das Eis nicht sofort entnehmen kann, hält es die LABO-XP im Inneren des Zylinders bereit.

Die Entnahme erfolgt einfach und schnell, weil das Eis vom Rührwerk, das sich mit sehr hoher Geschwindigkeit dreht, durch die breite Ausgabeöffnung des Frontverschlusses gedrückt wird. Das Eis fällt in die kleine Wanne aus Inox, die sich auf der entsprechenden Konsole mit rutschfester Unterlage befindet.

Jeder Bearbeitungszyklus wird kontinuierlich auf dem Display angezeigt, um es dem Eiskonditor zu ermöglichen, in jedem beliebigen Moment die Endkonsistenz seines Speiseeises zu ändern.



MODELL	SPEISEEIS / SORBET								FRUCHTCREME	Geschw. Rührw. Motor Nr.	Stromversorgung*			Install. Leistung kW	Kondensator**	Abmessungen cm			Geschw. netto kg	
	Menge/Zyklus*				Menge/Std*						Menge pro Zyklus kg	Volt	Hz			Ph	am Sockel			Höhe
	Kg eingefüllt		Liter produziert		Kg eingefüllt		Liter produziert										Breite	Tiefe		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max												
Labo 20 30 XP	3	5	4	7	20	30	28	40	4	2	400	50	3	2,9	Wasser	50	65	140	230	
Labo 30 45 XP	5	7,5	7	10	30	45	42	60	6,5	2	400	50	3	4	Wasser	50	65	140	270	
Labo 40 60 XP	7	10,5	10	15	40	60	56	84	9	2	400	50	3	6	Wasser	60	85	140	370	

* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. - ** Auch mit Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich.

■ Die Menge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte "max" beziehen sich auf das klassische spatelbare Eis nach italienischer Art.

Technologie XP



STEUERTAFEL

Steuertasten mit einfachen und leicht verständlichen Symbolen. Jeder Bearbeitungszyklus wird kontinuierlich auf dem Display angezeigt, damit der Eiskonditor alle Bearbeitungsphasen seines Eises verfolgen kann.



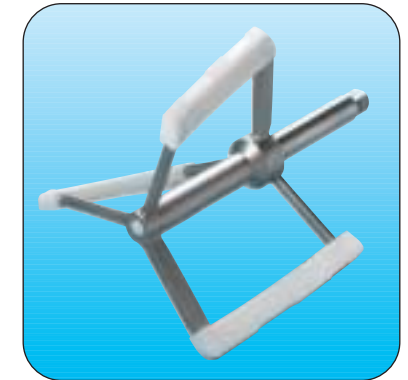
FRONTVERSCHLUSS

Wärmeisolierter Frontverschluss mit Einfülltrichter für den Mix und Ausgabeöffnung für das Eis gemäß Unfallschutznormen. Blockiervorrichtung und schnelles Öffnen, Scharnier für ein leichtes Abmontieren. Frontverschluss (optional) aus rostfreiem Stahl, gegen Aufpreis erhältlich.



ZYLINDER

Robuster Zylinder aus rostfreiem Stahl, durch großen Durchmesser und direkte Kühlung mit hohem Kühlvermögen. Jeder Mix wird korrekt gefroren, so dass ein Endprodukt von Qualität erhalten wird, mit äußerst beschränktem Stromverbrauch.



RÜHRWERK

Monoblock-Rührwerk mit drei Effekten, mit Spateln aus Polymer, um jeden Mix wirkungsvoll zu behandeln. Zwei Arbeitsgeschwindigkeiten: niedrige für die Bearbeitung, hohe für die Ausgabe. Rührwerk (optional) mit breiten Spateln und gefederten Abstreifern, gegen Aufpreis erhältlich.



SPEISEEIS UND SORBETS

Mit dem exklusiven Hard-O-Time-System erhält man immer eine ausgezeichnete Konsistenz für jeden Eistyp, weil der Eiskonditor die Härte (Hard) des Produktes programmieren kann. Das elektronische System steuert die Kälte und verhindert Fehler und unnötigen Stromverbrauch.



FRUCHTCREME (SLUSH)

Wenn dieser Schaltknopf betätigt wird, wechselt die Produktion zyklusmäßig zwischen Perioden von Arbeit und Pause, um auf homogene und perfekte Weise diese köstlichen Fruchtcremes zu kristallisieren. Der Zyklus ist programmierbar, je nach Menge und Dickflüssigkeit des Endproduktes.



NACHKÜHLUNG

Sie ermöglicht das Wiedereinschalten der Kälte während der Ausgabe und hält somit die Konsistenz des Eises intakter, das zuletzt heraustritt. Besonders nützlich bei Modellen mit größerem Fassungsvermögen.



WASCHEN DER MASCHINE

Wasserhahn mit Dusche mit doppelter Steuerung, zum Waschen der Maschine am warmen Wasser des Labors anzuschließen. Steuerhebel mit Position "alles geöffnet" für einen kontinuierlichen Wasserfluss. Sicherheit mit Zeitvorgabe, die den Wasserfluss alle 3 Minuten unterbricht.

