

CARPIGANI
tecnologia per un mondo più dolce

Elektronische Carpigiani-Rührwerke
für handwerkliches Speiseeis



LABOTRONIC RTX

LABOTRONIC RTX

Dies ist die *dritte Generation* CARPIGANI der elektronischen Rührwerke für Speiseeis, welche die Leistungen der vorhergehenden Maschinen weiterentwickeln und den handwerklichen Eisherstellern ein noch flexibleres Arbeitsgerät für alle ihre Bedürfnisse während der Produktion zur Verfügung stellen.

Die LABOTRONIC RTX verwandeln alle Mixsorten in Eis, wobei sie sich an die Bedürfnisse eines jeden Eiskonditors anpassen, weil diese robusten und zuverlässigen Carpigiani-Rührwerke heute folgende Vorzüge anbieten:

- *innovativer*, weil sie ein ausgezeichnetes weiches und cremiges Eis erzeugen und, in kürzeren Zeiten, ein kompaktes und trockenes Eis;
- *flexibler*, weil sie ein Eis mit einer immer vollkommenen Struktur erzeugen, auch wenn die Einfüllmenge nur auf ein Drittel ihrer produktiven Leistungsfähigkeit reduziert wird,
- *nützlicher*, weil sie Speiseeis, Sorbets Fruchtcreme und Granita nach sizilianischer Art produzieren,
- *wirksamer*, weil das H.O.D.-System (patentiert) die Kühlleistung mit jedem Mix optimiert,
- *weiterentwickelt*, weil die RTX die technischen Diagnosen auf Distanz ermöglicht.



Labotronic 10 30 RTX
Labotronic 15 45 RTX

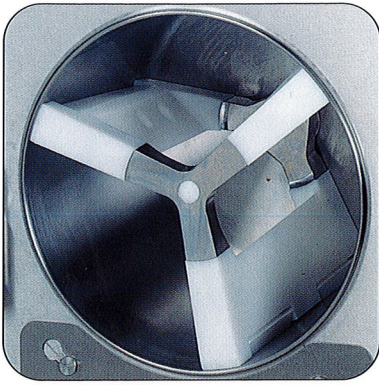
Labotronic 20 60 RTX
Labotronic 30 100 RTX

MODELL	Speiseeis								Frucht- creme	Granita optional	Geschn. Rühr- werksm. Anzahl	Elektrischer Anschluß*			Installierte Stromleist.	Konden- sator**	Abmessungen cm			Netto- Gewicht				
	Menge pro Gefrierzyklus				Stundenleistung							Menge pro Zyklus kg	Menge pro Zyklus kg	Volt			Hz	Ph	kW		am Boden		Höhe	Kg
	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 RTX	1,5	5	2	7	10	30	12	42	4	4	2	400	50	3	3,2	Wasser	50	65	140	230				
Labotronic 15 45 RTX	2,5	7,5	3,5	10,5	15	45	21	63	6,5	6,5	2	400	50	3	5,2	Wasser	50	65	140	270				
Labotronic 20 60 RTX	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	-	2	400	50	3	6	Wasser	60	85	140	370				
Labotronic 30 100 RTX	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 Stundenleistung kann je nach dem verwendeten Mixtyp variieren.
 ■ Die Menge pro Gefrierzyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte "max." beziehen sich auf das klassische Streicheis nach italienischer Art.

Die LABOTRONIC RTX werden von CARPIGANI mit dem bescheinigten Qualitätssystem UNI-EN-ISO 9001-2000 produziert

Technologische Evolution

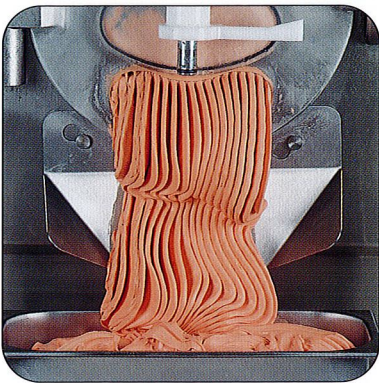
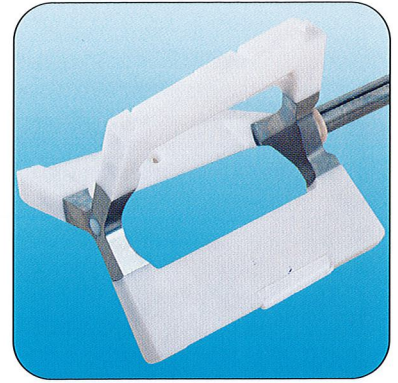


MONOLITHISCHER ZYLINDER

Der Zylinder und das Frontblech bestehen nun für die optimale Reinigung und Hygienegarantie aus einem einzigen monolithischen Stück.

RÜHRWERK POM

Ohne mittlere Welle und mit kälteundurchdringlichen Trägern für die vollständige Eisentnahme; starr und leicht, mit selbstregulierenden Abschabern.

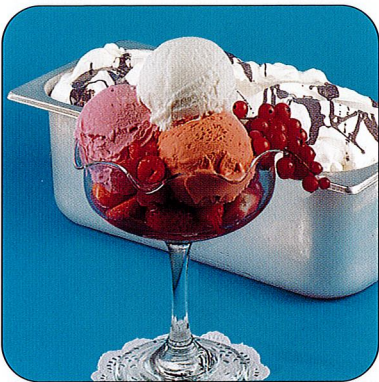


EISAUSGABE

Der neue Frontverschluss aus Stahl INOX ist mit einer größeren Ausgabeöffnung versehen, somit erfolgt die Ausgabe rascher und das Eis erfährt weniger mechanischen Stress.

PERSÖNLICH GESTALTETES H.O.D.-SYSTEM (patentiert)

Die endgültige Hard-Konsistenz des Eises kann immer modifiziert werden, auch während der Bearbeitung, je nach den persönlichen Bedürfnissen. Das H.O.D.-System wird automatisch mit den gewählten neuen Parametern weiterarbeiten.



EXZELLENTES EIS

Wird das Bearbeitungsprogramm EC gewählt, erscheint das erzeugte Eis gut konstruiert, weich und cremig, auch für die lange Ausstellungszeit in der Vitrine geeignet, gemäß der traditionellsten Präsentation der kalten Süßigkeit.

SCHNELLES EIS

Wählt man das Bearbeitungsprogramm SP, so ist der Zyklus schneller, das Eis erscheint kompakt und trocken, fertig für die Ausgabe gemäß den neuen produktiven Tendenzen.

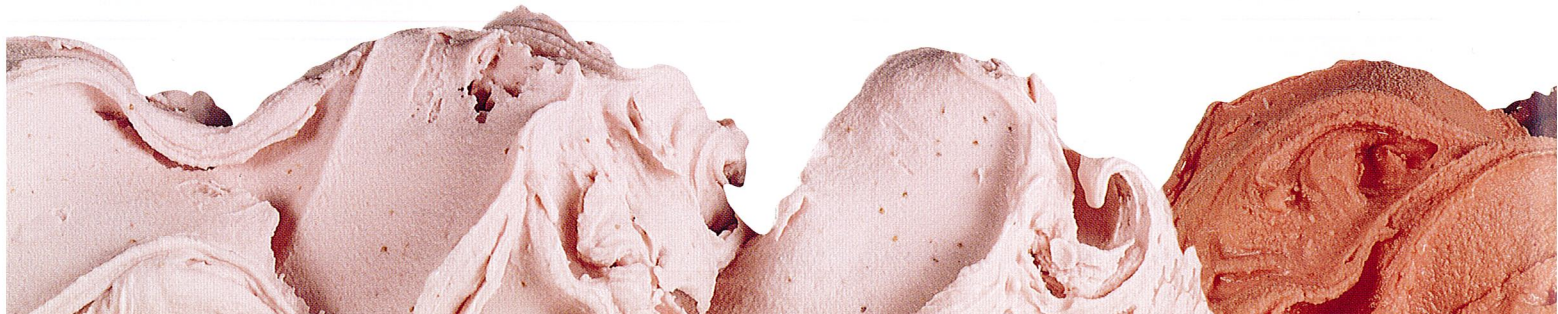


FRUCHTCREME

Wenn das Programm CF gewählt wird, wechselt die Produktion zyklusmäßig zwischen Arbeitsperioden und Pausen, um diese köstliche Fruchtcreme auf homogene und perfekte Weise zu kristallisieren.

SIZILIANISCHE GRANITA

Bei den Modellen 1030 G und 1545 G dreht sich das Rührwerk mit niedriger Geschwindigkeit, wenn das Programm GS gewählt wird, um perfekte Granita mit Kaffee und Früchten ohne aufhellende Emulsionen zu produzieren.



Funktionelle Evolution

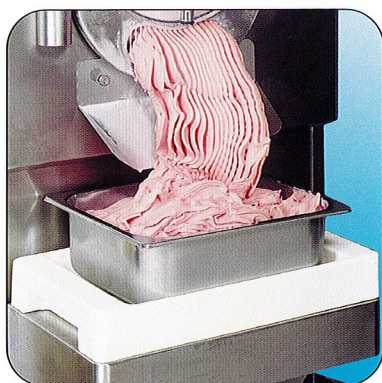
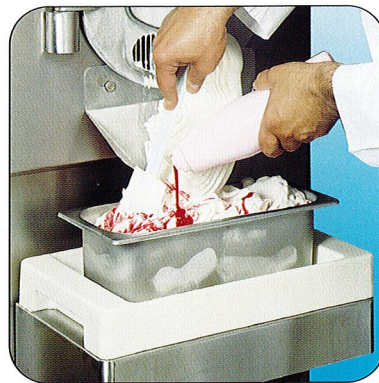


NACHKÜHLEN

Es ist sehr nützlich bei den größeren Modellen und dient zum Reaktivieren der Kälte während der Ausgabe und zum Beibehalten der Konsistenz, auch des zum Schluss heraustretenden Eises.

ABLAGEMENTATTE FÜR EISSCHALEN

Die haftende Ablage ist aus Hartgummi und so gestaltet, um die Eisschalen 36x16 in Position zu halten, damit der Benutzer die Hände zum Verzieren und Anreichern des Eises frei hat, während es aus der Maschine tritt.

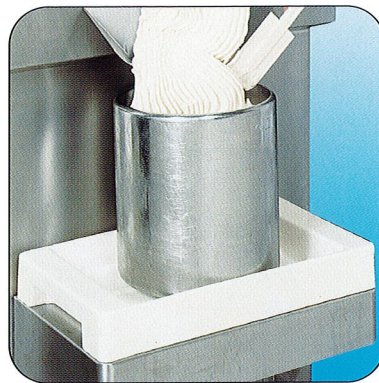


ABLAGEMENTATTE FÜR WANNEN

Diese Ablage aus Hartgummi ist so gestaltet, um auch die neuen großen Wannen 36x25 in Position zu halten, die bei den neuen Präsentationstendenzen des Speiseeises besonders beliebt sind.

ABLAGE FÜR EISBÜCHSEN

Die Ablage aus Hartgummi hat einen runden Sitz, um ohne Schwierigkeiten die traditionellen zylindrischen Behälter aufzunehmen, die noch von denjenigen benützt werden, welche die Konservatorkühlung vorziehen.

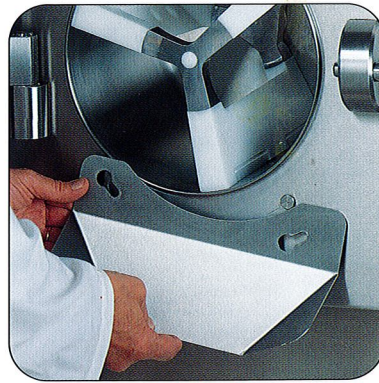


WASCHEN

Die praktische professionelle Handbrause ermöglicht das Einstellen des Wasserflusses für eine bequeme Benützung. Sie kann direkt mit dem warmen Wasser des Labors verbunden werden und macht so die Reinigungsarbeiten einfacher und schneller.

EISRUTSCHE

Sie ist nun abmontierbar, um die komplette Reinigung und Entfernung aller Eisrückstände zu erleichtern.



RTX

Mittels Modem kann die LABOTRONIC RTX die Funktionsdaten für technische Diagnosen und Eingriffe auf Distanz erhalten und an die Servicestelle weiterleiten.

DESIGN

Die neue abgerundete Ästhetik begünstigt ein besseres Arbeiten des Benützers und stellt eine gute Unfallschutzmaßnahme dar. Die Steuertafel ist leicht zu lesen und zu interpretieren.



orherge-
alle ihre
passen,
tes und
n Drittel

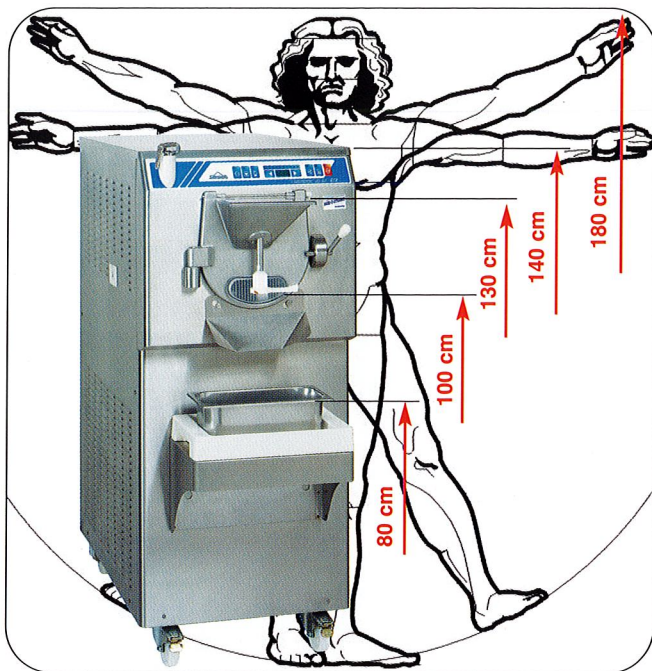
n	Netto- Gewicht
he	Kg
10	230
10	270
10	370
10	415

ieren.
er Art.
duziert



Die Eigenschaften

Viele sind die konstruktiven und funktionellen Eigenschaften, welche die LABOTRONIC RTX von den anderen Rührwerken unterscheiden und sie *exklusiv* machen.



ERGONOMIE

Die LABOTRONIC RTX sind ergonomische Maschinen, Freunde des Eiskonditors, geplant und realisiert, um während der Arbeit nicht zu ermüden: sie haben einen Einfülltrichter im vorderen Teil, um den Mix einzufüllen, ohne sich zu bücken; die Eisausgabe ist oben angeordnet, so dass es mit aufgerichtetem Oberkörper entnommen werden kann; die Schichttafel befindet sich vor dem Benutzer, schräg vor seinen Augen, damit sie perfekt lesbar und bedienbar ist; sie verfügen bei der Handbrause über warmes Wasser, um das Reinigen leicht und einfach zu gestalten.

HARD-O-DYNAMIC (H.O.D.) PATENTIERT

Dies ist der neue *patentiert* Prozessor Carpigiani, der die Arbeit des Eiskonditors erleichtert, weil er auf intelligente und **dynamische** Weise alle Produktionsphasen, bis zur optimalen **Hard-Konsistenz** des Eises, kontrolliert und führt.

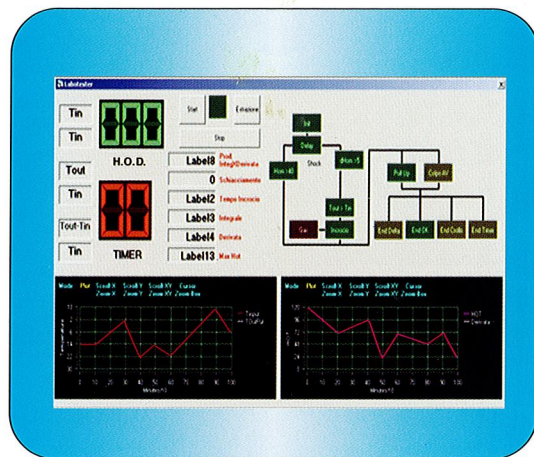
Die LABOTRONIC RTX produziert automatisch, mit der verwendeten Menge und Mixsorte, das beste gewünschte Eis, trocken und nie schwer, weich und nie hart, wobei die Handgriffe des Benutzers auf ein Minimum reduziert werden.

Wenn die gewünschte Konsistenz gewählt worden ist, setzt der Druck des Schaltknopfes mit dem Symbol der Eistüte das H.O.D.-System in Funktion, das folgende Funktionen ausführt: es startet das Vermischen, wobei fortlaufend die Strukturbildung des Eises kontrolliert wird; analysiert systematisch die elektrischen Parameter und den Wärmeaustausch der Maschine; **schätzt die Zeitabstände der Zustandsänderung des Mixes von flüssig auf fest und passt die Leistung der Kälteanlage** während der Eisproduktion an.

Diese ganzen Parameter sind jedoch verschieden je nach – eingefüllter *Mixmenge*, d. h. minimaler, mittlerer oder maximaler Ladung des Zylinders

– verwendeter *Mixsorte*, ob es ein üppiges Cremeeis ist oder ein delikates Fruchtsorbet

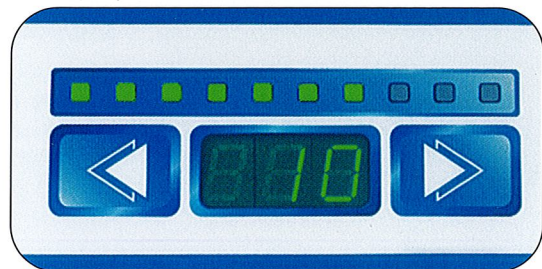
– gewählter *Eisqualität*, oder vielmehr gewünschtem Endprodukt. Das H.O.D.-System analysiert kontinuierlich alle diese Verschiedenheiten und optimiert konstant den Produktionszyklus, indem es **dynamisch** die Verabreichung der Kälte ändert. Mit diesem neuen Patent produzieren die LABOTRONIC RTX immer Eis mit der perfekten **Hard-Konsistenz**, sowohl mit reichen, als auch mit empfindlichen Mixen, sowohl bei maximalem Produktionsbetrieb, als auch bei auf nur ein Drittel ihrer Leistung reduzierter Ladung. Es sind also Chargen Freezer, die sich bestens den Bedürfnissen des Eisherstellers, seinen besonderen und persönlichen Mixen, den unterschiedlichen produktiven Bedürfnissen sowie in der Hochsaison und Vor- und Nachsaison anpassen können.



LED-REIHE

Während des Produktionsablaufes hält der Eiskonditor die Arbeitsgänge bequem unter Kontrolle, auch auf Distanz, denn nach und nach, wenn der Mix dicker wird und sich in Eis verwandelt, leuchten nacheinander die Lichter der LED-Reihe auf und so weiß man, wann der Zyklus zu Ende geht.

Wenn der Produktionsablauf beendet ist, was durch ein akustisches Signal und durch das Blinken der LED-Reihe angezeigt wird, ist es nicht unerlässlich, sich bei der Eisentnahme zu beeilen, weil das Hard-o-Dinamic-System automatisch die LABOTRONIC RTX reaktiviert, um die Konsistenz des Produktes im Inneren der Maschine konstant zu halten.



KONSTRUKTIVE EINZELHEITEN

Ergonomische Steuertafel mit Steuerung mit Schwachstrom. Steuertasten mit Symbolen mit umgehender Identifizierung. Zylinder mit direkter Kühlung. Frontverschluss aus Stahl INOX gemäß Unfallschutznormen. Schnelles Öffnen und Schließen des Frontverschlusses. Serienmäßige Wasserkondensation und Luftkondensation gegen Aufpreis. Elektrische Anlage, Kälteanlage und Schalldämpfung gemäss internationalen Normen. Gehäuse aus Stahl mit hoher Widerstandskraft und Rostschutzbehandlung. Bleche aus satiniertem Stahl INOX.

Programm EasyDloader für das Speichern der Bearbeitungen

Alle CARPIGIANI-Maschinen sind entworfen und realisiert worden, um den internationalen Sicherheits- und -Hygienenormen voll und ganz zu entsprechen. Dem professionellen Eishersteller wird somit die Wahl der korrekten Kontroll- und Überwachungsprozeduren der kritischen Punkte bei der Produktion seines handwerklichen Speiseeises erleichtert (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Die Daten der Pasteurisierung/Reife des PASTOMASTER RTX und des Ausfrierens der LABOTRONIC RTX können bei diesen neuen Maschinen gespeichert werden.

Mit dem patentierten Kit EASYDLOADER (optional), bestehend aus dem seriellen Kabel für den Anschluss der Maschine an den Computer und der CD für die Installation des Programms können die wichtigsten Produktionsdaten auf dem Monitor visualisiert werden. Beim PASTOMASTER RTX kann jeder Zyklus mit dem Namen des Bearbeitungsganges gespeichert und visualisiert werden (hohe Pasteurisierung, Pasteurisierung

Schokolade, Fruchtsoße, usw.), und zwar mit dem Datum, der Uhrzeit und der Temperatur jeder einzelnen Phase (Aufheizen, Abkühlen, Reife, usw.) und der Menge in kg des produzierten Mixes. Bei der LABOTRONIC RTX kann jedes Ausfrieren mit dem Namen des Bearbeitungsganges sowie mit dem Datum und der insgesamt während des Tages produzierten Menge in kg gespeichert und visualisiert werden (Eis exzellent, Fruchtgramolade, usw.). Alle diese Bearbeitungsdaten der Maschine können schließlich zweckmäßigerweise abgedruckt werden, damit der Eishersteller regelmäßig die Mengen und die in seinem Labor produzierten Sorten von Mix und Speiseeis abschätzen und kontrollieren kann.



CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

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

Vertragshändler