

The logo features a stylized white cloud above the brand name 'CARPIGIANI' in a bold, white, sans-serif font. The text is underlined.

Die Technologie,
die Ihnen die Arbeit
erleichtert



Labo XPL

Elektronische Chargenfreezer für handwerkliches Speiseeis

Die Maschinen Labo XPL sind leicht zu bedienende, einfach zu steuernde elektronische Chargenfreezer, die in jedem Eislabor nützlich sind.

Sie sind solide, arbeiten unermüdlich und begünstigen die durchgängige Arbeit bei der Herstellung einer breiten Reihe von Eissorten: vom Milchspeiseeis bis zum Fruchteis, vom Sorbet bis zur Gramolate.



Die Maschinen Labo XPL sind mit drei variablen Rührprogrammen für unterschiedliche Verarbeitungsarten ausgestattet.



Gelato

Dieses Programm umfasst eine höhere Kältezufuhr, um die Konsistenz und Festigkeit von Milchspeiseeis zu steigern. Der Bediener kann die Härte des Eises jederzeit nach Belieben ändern.



Gelato Fruit

Dieses Programm umfasst eine geringere Kältezufuhr, um delikateres Fruchteis oder Fruchtsorbet mit intensiverem Geschmack zu erzielen. Durch diese optimale Steuerung der Kältezufuhr werden Fehler und Energievergeudung vermieden.



Slush Fruit

Dieses Programm kristallisiert perfekt frische Früchte-Gramolate aus und liefert ein stets homogenes Produkt. Der Zyklus ist in Abhängigkeit von der Menge und der Dichte des Endprodukts programmierbar.



Hard-O-Time

Mit diesem exklusiven System wird jederzeit eine optimale Eiskonsistenz erzielt. Während der Herstellung wird auf dem LCD-Display laufend die anhand der Pfeiltasten eingestellte und die bereits vergangene Zeit angezeigt, um die ideale Konsistenz zu erzielen.



Rührwerk POM

Ohne Zentralwelle und mit kälteundurchlässigen, breiten Schaufeln für den kompletten Ausstoß des Eises. Das stabile Rührwerk hat selbstregulierende Abstreifer (einfach herausnehmbar), die ein exaktes Abschaben der Eisschicht auf dem Zylinder gewährleisten.

Nachkühlung

Diese bei größeren Modellen sehr hilfreiche Funktion dient zum Einschalten der Kühlung während der Entnahme, so dass auch das zuletzt entnommene Eis noch die richtige Konsistenz bewahrt.

Labo XPL

Carpigiani-Anlagen für handwerkliches Eis mit XPL- Maschinen



Die XPL- Maschinenreihe zur Realisierung von Anlagen für die handwerkliche Eisproduktion ist komplett, denn sie umfasst die elektronischen Chargenfreezer LABO XPL, die elektronischen Pasteurisierer PASTO XPL und die Konservierungs-/Reifegeräte AGE XPL. Alle Maschinen der Fa. Carpigiani werden unter voller Einhaltung der internationalen Sicherheitsvorschriften und der Hygienevorschriften HACCP entwickelt und gebaut.

Technische Merkmale

MODELL	Produktionsleistung		Mixmenge pro Gefriervorgang		Stromversorgung			Installierte Leistung	Kondensator	Abmessungen am Boden cm			Nettogewicht
	kg	Liter	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph			Breite	Länge	Höhe	
Labo 20 30 XPL	20/30	28/40	3	5	400	50	3	2.9	Wasser/Luft*	50	65	140	230
Labo 30 45 XPL	30/45	42/60	5	7.5	400	50	3	4	Wasser/Luft*	50	65	140	270
Labo 40 60 XPL	40/60	56/84	7	10.5	400	50	3	6	Wasser/Luft*	50	65	140	370

Die Produktmenge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix. Die angegebenen Maximalwerte beziehen sich auf das klassische, streichfähige Speiseeis nach italienischer Art.
* der Luftkondensator steht gegen Aufpreis zur Verfügung.

Die Maschinen Labo XPL werden von Carpigiani mit dem zertifizierten Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 und SA 8000 hergestellt.

Vertragshändler

Carpigiani
und Du hast Grund
zum Strahlen!



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