



# Labo XPL P

Технология,  
которая управляет  
Вашей работой.

# Labo XPL P



Электронные Батч фризеры для производства джелато и сорбетов собственного производства

Батч фризер Labo XPL P удобный в использовании, прост в управлении и пригодный для работы в любом производственном помещении для изготовления джелато и сорбетов. Прочные и износостойкие, они имеют закругленные углы с той стороны, где работает оператор, значительно снижая риск получения травм.



Три различные программы приготовления, пригодные для различных типов производства

## Джелато



Эта программа использует сильное охлаждение, чтобы увеличить количество джелато на основе молока. Операторы могут изменять степень твердости джелато в соответствии со своими предпочтениями.

## Фруктовое джелато



Эта программа использует меньшее охлаждение для производства ароматизированного фруктами джелато и сорбетов с более утонченным вкусом. Оптимизированное управление низкими температурами снижает вероятность ошибок и потери энергии.

## Слаш



Эта программа превосходно кристаллизует свежий фруктовый сок, создавая продукт, отличающийся постоянной однородностью. Программа может быть персонафицирована на основе количества и плотности конечного продукта.



## Эксплуатационные характеристики



### Hard-O-Tronic®

Эта система специально разработана для производства превосходного джелато. На ЖК-дисплее постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и текущей консистенции джелато в баче фризере. Нажатием на «стрелки» можно всегда изменить ее, чтобы получить идеальное мороженое по своему вкусу.



### Пластиковая мешалка

Битер не имеет центрального вала. Ее лопасти – не поддающиеся воздействию холода – обеспечивают полное извлечение джелато при каждом производственном цикле. Прочная, но легкая, она оснащена саморегулирующимися скребковыми лезвиями для поддержания чистоты и эффективности работы цилиндра.



### Охлаждение после приготовления

Для поддержания консистенции джелато во время извлечения используется функция охлаждения продукта после его приготовления дополнительной заморозкой мороженого по мере выхода из цилиндра.



## Удобства



Душ располагается на передней панели аппарата, упрощая чистку цилиндра и желоба исключая пересечение с дверцей. Кроме того, душ можно заблокировать для удобства обращения с ним во время использования.

Когда открывается крышка загрузочного бункера, **все команды остаются доступными**, чтобы оператор мог начать производство при добавлении смеси.

Операции добавления смеси и извлечения джелато выполняются оператором **стоя прямо**.



## Чистка



Цилиндр и передняя панель представляют собой единое целое для максимальной чистоты и гигиены. Помимо этого такая конструкция исключает все зазоры за панелями, где могут образовываться конденсат и лед, сокращая срок службы машины.

Даже чистка панелей выполняется быстро, потому что при обработке **шлифовальной шкуркой Scotch-Brite** на стальных поверхностях не образуется пятен, и поверхности становятся стойкими к жирным остаткам продукта.

**Лоток, предназначенный для извлечения продукта**, является съемным, чтобы облегчить удаление любых остатков мягкого мороженого для полной очистки.



## Дополнительные принадлежности



### Стальная дверца

За дополнительную плату можно установить классическую дверь из нержавеющей стали вместо полимерной, входящей в стандартную комплектацию аппарата. Эта замена не влияет на эксплуатационные характеристики аппарата.

### Коврик для полки

За дополнительную плату можно оснастить полку ковриком, который надежно удерживает на месте лотки 16 x 36 см, лотки 24 x 36 см и классические цилиндрические контейнеры в процессе их наполнения мороженым.





Когда мороженое готово, оператор получает звуковой и визуальный сигнал. Если оператор не имеет возможности извлечь мороженое, аппарат «LABO» поддерживает его в готовом состоянии внутри цилиндра.

Извлечение мороженого происходит просто и быстро, так как оно выталкивается наружу через широкое выводное отверстие крышки при действии мешалки, имеющей возможность работать на очень высокой скорости. Мороженое выдается на стальной лоток, который

ставится на специальную полку с противоскользящим ковриком. Каждый цикл перемешивания контролируется по дисплею, позволяя оператору изменить в любой момент консистенцию мороженого.



Модель	Производительность в час (от - до)		Загрузка (литры)		Электрические параметры, мощность	Вес (кг)	Размеры (мм)
	кг	литры	MIN	MAX			
<b>LABO 2030 XPL</b>	20/30	28/40	3,0	5,0	380/50/3, 2,9 кВт	230	520*650*1400
<b>LABO 3045 XPL</b>	30/45	42/160	5,0	7,5	380/50/3, 4 кВт	270	520*650*1400
<b>LABO 4060 XPL</b>	40/60	56/84	5,0	10,5	380/50/3, 6 кВт	320	520*650*1400

**Розничная стоимость оборудования:**

LABO 2030 XPL - 25 720 евро с НДС

LABO 3045 XPL- 32 330 евро с НДС

LABO 4060 XPL- 35 990 евро с НДС

#### Условия поставки оборудования:

- 1) Предоплата – 50 %. Оставшиеся 50 % - перед отгрузкой оборудования в Москве.
- 2) Срок поставки - в среднем 4 – 6 недель.
- 3) Условия поставки: Самовывоз со склада Поставщика в г. Москве.
- 4) В стоимость оборудования НЕ входит установка, пуско-наладочные работы, тестирование и первоначальное обучение работе с оборудованием. Стоимость проезда и проживания специалиста при установке за пределами Москвы оплачиваются отдельно.
- 5) Срок гарантии на запасные части, подлежащие гарантийной замене в случае поломки в гарантийный период, составляет 1 год с даты установки, но не более 14 месяцев с даты отгрузки.
- 6) Все паспорта на поставляемое оборудование прилагаются на русском языке.
- 7) Сертификат соответствия прилагается.
- 8) ООО «Карпиджиани Солюшнз» гарантирует поставку запасных частей к оборудованию в гарантийный и послегарантийный период.
- 9) ООО «Карпиджиани Солюшнз» предлагает послегарантийный сервис при заключении дополнительного договора на послегарантийное сервисное обслуживание.

С уважением,  
Фёдоров Дмитрий  
менеджер по продажам ключевым клиентам  
компании «Карпиджиани Солюшнз»

an Ali Group Company



Дух превосходства