

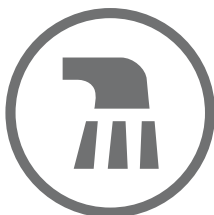
Аппарат Labotronic HE Высокоэффективный Незаменимый

Мороженое собственного
производства в любое время,
когда пожелаете.

И многое другое...



Аппарат
Labotronic HE
Высокоэф-
фективный
Незаменимый





> КАЧЕСТВО

Достаточно лишь одной кнопки для управления **многочисленными программами..**



Джелато **Excellent**

Мороженое отлично структурировано, легко набирается ложкой, мягкое и кремообразное, позволяет оставаться в витрине в течение длительного периода времени. Эта программа является особенно гибкой, что позволяет значительно снизить производственные расходы.



Джелато **Speed**

Эта производственная программа работает быстро. Джелато идеальное - густое и плотное, готовое к шоковой заморозке. Это идеальное решение для сезона высокого спроса, когда фризьер использует на максимальной производственной мощности.



Джелато **Hard**

Мороженое более плотное и устойчивое, идеально подходит для тех, кто предпочитает использовать ложку для выдачи мороженого. Если нет времени для шоковой заморозки, мороженое можно хранить прямо в витрине.



Джелато **Simply**

- 1 Gelato Cream (Dairy Gelato)
- 2 Gelato Fruit
- 3 Fruit Ice (Fruit Sorbet)

С помощью этой программы оператор выбирает один из трех предварительно сконфигурированных циклов, что упрощает работу. Производство может осуществляться работником, который не является специалистом, потому что фризьер будет производить мороженое в соответствии с выбранной программой: **Gelato Cream, Gelato Fruit, Fruit Ice.**



Джелато **Crystal**

Эта программа позволяет производить специальное мороженое Crystal на молочной и фруктовой основе.*

***Crystal:** полутвердое мороженое, идеально подходящее для быстрого приготовления разнообразных десертов благодаря особой консистенции, позволяющей придавать им любую форму. При замораживании Crystal превращается в инновационное мороженое.



Fruit **Cremolata**

Программа равномерно и идеально кристаллизует воду, фрукты и сахар в свежее, вкусное, жаждоутоляющее лакомство.



Кроме того, выпускаются высокопроизводительные фризеры с **инвертором**. Данный вариант позволяет увеличить количество производственных программ (Garnish Gelato, Manual Gelato и Sicilian Slush), доступных для изготовителей мягкого мороженого, и придавать ему разнообразный внешний вид.



Джелато Garnish

Эта программа облегчает выкладку мороженого в емкость слоями. Можно заморозить мороженое, извлечь часть в емкость и держать остальную часть в цилиндре, чтобы поддерживать его консистенцию. После добавления наполнителя и затвердевания первого слоя оставшаяся часть мороженого готова к извлечению для выкладки следующего слоя, или для заполнения емкости до конца.



Джелато Manual

Эта программа позволяет оператору варьировать скорость вращения мешалки во время цикла производства мороженого, вручную управляя процессом замораживания.



Sicilian Slush

Мешалка вращается с низкой скоростью, чтобы получать идеальный кофеинный, лимонный и фруктовый лед, по традиционному рецепту.



Комфорт: разноцветность

Благодаря инвертору можно раскрашивать Джелато в лотке, не останавливая аппарат и не закрывая дверцу: скорость вращения мешалки может быть снижена до точки прекращения выкладки мороженого, что позволяет легко распределять поливку, после чего, увеличивая скорость, можно возобновить выкладку мороженого.



ЭФФЕКТИВНЫЙ

Многообразие функций.

Hard-O-Dynamic® Система управления охлаждением.

Позволяет производить джелато в соответствии с вашими желаниями.

Регулирование консистенции мороженого с помощью системы H-O-D Dynamic.

После запуска предпочтительной программы замораживания (Excellent, Speed, Hard и т.д.) и выбора конечной консистенции эксклюзивная запатентованная система H.O.D. автоматически управляет всеми теплообменными процессами, регулируя в динамике параметры холодного и горячего газа в следующих возможных сочетаниях:

- 1. Количество смеси**, минимальная, средняя или максимальная загрузка.
- 2. Тип смеси**, мороженое из жирных сливок или легкое фруктовое мороженое.
- 3. Качество мороженого**, желаемый конечный продукт.

ЖК-дисплей

Во время динамического замораживания мороженого на дисплее отображается следующая информация:

1. Название выбранной программы
2. Значение текущей консистенции, обновляющееся по мере затвердевания смеси
3. Гистограмма, отражающая возрастающую консистенцию мороженого
4. Окончательная консистенция, которую можно легко изменить в процессе выполнения программы

Использование функции Hard-O-Dynamic® позволяет сохранять неизменными время, температуру или скорость вращения Битера для каждого типа мороженого. Единственное, что меняется, это то, как используется температура охлаждения.



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

Для поддержания консистенции мороженого во время извлечения используется функция **охлаждения продукта после** его приготовления дополнительным замораживанием мороженого по мере его выхода из цилиндра.



Высокоэффективный аппарат Labotronic HE.





УДОБНЫЙ

Новые решения для максимального удобства во время использования.



Операции добавления смеси и извлечения мороженого выполняются оператором **СТОЯ ПРЯМО**



Благодаря **прокладке**, которая может быть установлена в любое время, можно уменьшить степень открытия дверцы, что облегчает извлечение продукта Crystal и мойку аппарата.

Душ расположен на передней панели машины для легкой **чистки** цилиндра и желоба. Кроме того, распылитель можно блокировать для удобства обращения с ним во время использования.



Коврик на полке предназначен для надежного удержания емкостей и коробок во время их наполнения мороженым.



Новая функция **заполнения аппарата водой*** позволяет **подавать точное количество воды**, требуемое согласно рецептурам и/или при чистке, экономить время и избегать ошибок дозирования.

Настраиваемое меню для отображения **ТОЛЬКО** наиболее часто используемых программ



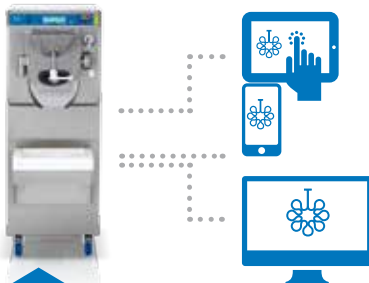
Когда открывается крышка танка, **все команды остаются доступными**, чтобы оператор мог начать производство при добавлении смеси.

*Доп. комплектация для всех моделей. Заказы принимаются только при покупке аппарата.



БЕЗОПАСНЫЙ

Высокая эксплуатационная безопасность и контроль во время производства.

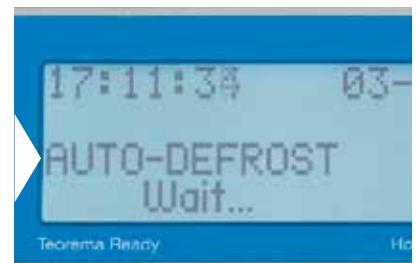


Система TEOREMA обеспечивает непрерывность производства благодаря постоянному контролю и диагностике посредством сети Интернет с использованием ПК, планшетов и смартфонов.

Снижение риска получения травм, благодаря закруглению углов на тех частях аппарата, с которыми соприкасается оператор.



В случае внезапного отключения питания или случайной остановки аппарата во время производства, после его повторного запуска включается процедура автоматической оттайки, обеспечивая быстрое возобновление производства.





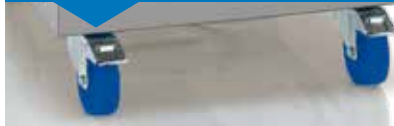
ГИГИЕНИЧНЫЙ

Легкая чистка,
гарантированная
гигиена.



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

Новые колеса из нержавеющей стали могут выдерживать частое мытье даже с применением весьма агрессивных моющих средств.



Промывку цилиндра можно ускорить, нагревая поверхность, что способствует быстрому отделению и расплавлению жира, оставшегося после производства.

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.



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

Программа хранения при низкой температуре обеспечивает **гигиеничность продукта, остающегося внутри цилиндра**, даже во время длительных перерывов в производстве



ЭКОНОМИЧНЫЙ

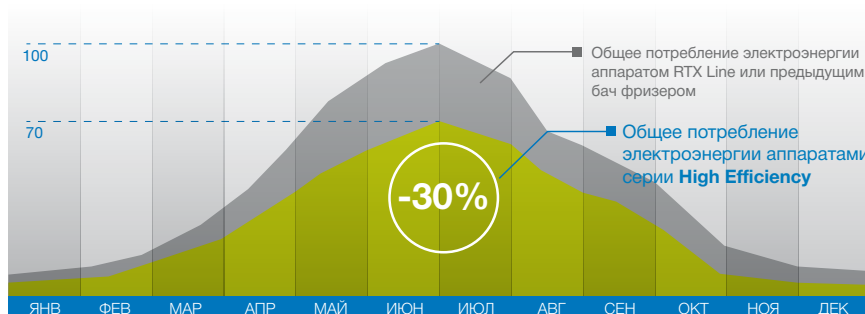
Сокращение времени
производства
и потребления
электроэнергии и воды.



**Высокая
эффективность HE**

Технология HIGH EFFICIENCY (ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ), разработанная компанией Carpigiani с эксклюзивным алгоритмом, который электронным способом контролирует термостатические клапаны, высокоэффективные электродвигатели и новые высокопроизводительные конденсаторы, определяет максимальную эффективность замораживания мороженого со **значительной экономией производственного времени и потребления электроэнергии и воды.**

По сравнению с эффективными машинами для производства мороженого, которым около 10 лет, **общая экономия электроэнергии составляет около 30%.**





Аппарат Labotronic HE Высокоэффективный Незаменимый

Эксплуатационные характеристики



	Джелато								Crystal		Cremolata	Slush*
	Кол-во смеси на партию				Кол-во в час				Кол-во на один цикл		Кол-во на один цикл	Кол-во на один цикл
	Используемая смесь		Произведенное мороженое		Используемая смесь		Произведенное мороженое		Кол-во на один цикл		Кол-во на один цикл	Кол-во на один цикл
	Мин.	Макс.	Мин.	Макс.	Мин.	Макс.	Мин.	Макс.	Мин.	Макс.	кг	кг
	кг		л		кг		л		кг			кг
Labotronic 10 45 HE and HE-I	1,5	7,5	2	10,5	10	45	12	63	3,5	7,5	7,5	7,5
Labotronic 15 60 HE and HE-I	2,5	10,5	3,5	15	15	60	21	84	5,0	10,5	10,5	10,5
Labotronic 20 90 HE and HE-I	3,5	13	5	19	20	90	28	135	6,0	13,0	13	13
Labotronic 25 110 HE and HE-I	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	7,0	17,0	16	16

Технические характеристики



	Электрические параметры**			Номинал. мощность		Номинал. предохранителя		Охлаждение***	Размеры, см В ОСНОВАНИИ			Вес нетто
	В	Гц	Число фаз	HE	HE-I	HE	HE-I		Ш	Г	В	
				кВт	А	кг						
Labotronic 10 45 HE and HE-I	400	50	3	6,4	6,4	16	16	С водяным охлаждением	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE and HE-I	400	50	3	7,6	7	20	20	С водяным охлаждением	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE and HE-I	400	50	3	9	8,3	25	20	С водяным охлаждением	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE and HE-I	400	50	3	11	10	32	25	С водяным охлаждением	52	85	140	420

Количество смеси на один цикл и время производства варьируются в зависимости от типа используемой смеси. Максимальные значения относятся к классическому итальянскому мороженому собственного производства.

Указанные значения эксплуатационных характеристик соответствуют температуре в помещении 25 °С и температуре воды в конденсаторе 20 °С.

* Только модели HE-I ** Другие напряжения питания доступны за дополнительную плату.

*** Воздушный конденсатор устанавливается за дополнительную плату.

Вышеуказанные размеры и вес относятся к версии с водяным охлаждением.

Аппараты Labotronics производятся компанией Cargigiani с использованием сертифицированной системы качества UNI EN ISO 9001.

Все вышеупомянутые технические характеристики следует считать приблизительными; компания Cargigiani сохраняет право вносить изменения без предупреждения в любые детали, которые она сочтет необходимыми.



ООО КАРПИДЖИАНИ СОЛЮШНЗ
Россия, г. Москва, 127015,
ул. Новодмитровская, д. 2, корпус 1
Тел.: +7 495 580 3360
e-mail: info@carpigiani.ru

Дилер



carpigiani.ru

an Ali Group Company



Дух превосходства