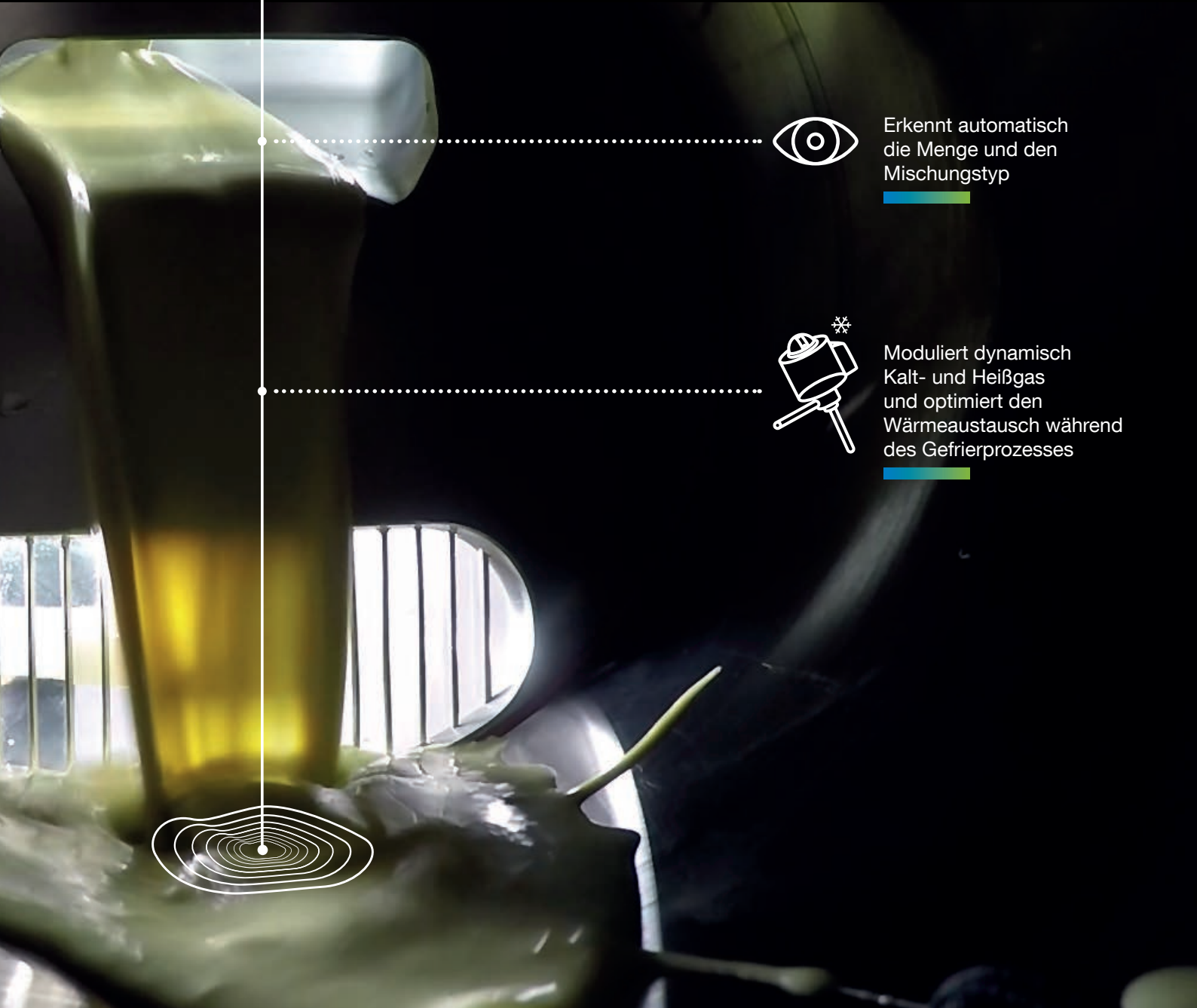


Labotronic HE und Labotronic HE-H





HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE



Erkennt automatisch
die Menge und den
Mischungstyp



Moduliert dynamisch
Kalt- und Heißgas
und optimiert den
Wärmeaustausch während
des Gefrierprozesses

DIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIE,
DIE DAS BESTE FÜR IHR EIS ENTSCHIEDET

Labotronic HE
und
Labotronic HE-H
High Efficiency.
Unverzichtbar.





LEISTUNG UND QUALITÄT

Eine Taste für
**eine Vielzahl an
Programmen.**



Gelato **Excellent**

Die Konsistenz ist optimal strukturiert und cremig. Daher ist das Gelato für eine längere Lagerung in Ihrer Vitrine geeignet. Dieses Programm ist auch für geringste Mengen ideal.



Gelato **Speed**

Das Standardprogramm für schnelles Arbeiten. Gut strukturiertes, trockenes Gelato, welches sofort im Schockfroster weiterverarbeitet werden kann. In diesem Programm haben Sie die maximale Leistung zur Verfügung, es ist daher für die Hochsaison bzw. für große Produktionsmengen bestens geeignet.



Gelato **Hard**

Das Gelato ist fest, kompakt und stabil und ist daher ideal für die, die zum Servieren einen Eisportionierer benutzen möchten. Das Gelato kann auch sofort aus der Vitrine verkauft werden, wenn es beispielsweise keine Zeit für die Schockfrosterung gibt.



Gelato **Simply** 1 Gelato Creme (Dairy Gelato) 2 Gelato Frucht 3 Fruchtsorbet (Fruit Sorbet)

Mit diesem neuen Programm kann der Bediener einen der drei voreingestellten Zyklen wählen, was die Arbeit vereinfacht. Auch wenn Sie kein Gelato-Experte sind, erhalten Sie immer ein optimales Ergebnis, da Ihre LABOTRONIC das Gelato gemäß den ausgewählten Programm produziert: **Gelato Creme, Gelato Frucht, Fruchtsorbet.**



Gelato **Zero+** Sorbet **Zero+**

Herstellungszyklen, die es ermöglichen, Rezepte mit niedrigem Feststoffgehalt zu verarbeiten, mit einer durchschnittlichen Reduzierung von 40 % der Gesamtfeststoffe (Zucker, Fette und andere Feststoffe) im Vergleich zu herkömmlichen Rezepten.



Gelato **Crystal**

Mit diesem Programm kann das spezielle Gelato Crystal* im Form von Milch- oder Fruchtspeiseeis hergestellt werden.

***Crystal:** halbgefrorenes Gelato, ideal zur schnellen Realisierung von Desserts aller Art, dank seiner leicht modellierbaren Konsistenz. Mit der Absenkung der Temperatur durch einen Schockfroster, verwandelt sich das Produkt Crystal in ein innovatives Gelato.



Früchte- **Cremolata**

Dieses Programm gestattet aus den Zutaten Wasser, Früchte und Zucker eine frische, wohlschmeckende und Durst stillende Eisspezialität herzustellen.

✓ H - Heating



Gelato Hot
Gelato Hot Age
Gelato Hot&Cold



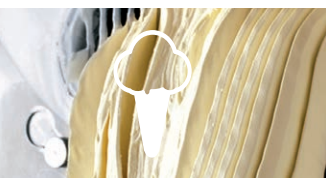
Die hochwertigen Eismaschinen sind auch mit **Heißgas-Technologie** erhältlich. Diese Option ermöglicht eine Erhöhung der Anzahl der Produktionsprogramme (**Gelato Hot**, **Gelato Hot Age** und **Gelato Hot&Cold**).

Mit der Erhitzungsfunktion stehen zwei Programme zur Verfügung:
Gelato Hot: die Mischung wird direkt in der Eismaschine hergestellt, wo sie erwärmt, pasteurisiert und in Eis umgewandelt wird.
Gelato Hot Age: die Mischung wird hergestellt, pasteurisiert und gereift, um dann in Eis umgewandelt zu werden. **Gelato Hot&Cold**: um die Mischung zu erhitzen und zu kühlen und sie dann in Eis umzuwandeln.

✓ I - Inverter



Gelato Farcito



Gelato Manuell



Sizilianische Granita



Komfort:
Variegato-Gelato



Alle Maschinen der Baureihenklasse HE-I sind mit einem **inverter** verfügbar. Mit dieser Funktion kann die Anzahl der für den Gelatohersteller verfügbaren Produktionsprogramme (Gelato Farcito, Gelato Manuell, Sizilianische Granita) und der Komfort bei der Herstellung Variegato-Gelato erhöht werden.

Mit diesem Programm können leicht Gelatoschalen mit mehreren Gelatoschichten hergestellt werden. Das Gelato kann gefroren und ein Teil in die Schale gegeben werden, der Rest bleibt in dem Zylinder, um die Konsistenz beizubehalten. Nach dem Befüllen und dem Härten der ersten Schicht, kann der Rest des Gelato für eine weitere Schicht verwendet werden oder die Schale fertig gestellt werden.

Mit diesem Programm kann der Bediener die Drehzahl des Rührwerkes während der Gelatoherstellung ändern und den Gefriervorgang manuell steuern.

Das Rührwerk dreht sich mit niedriger Geschwindigkeit, um perfekte Granita mit Kaffee, Zitronen und Früchten zu produzieren, frei von aufhellenden Emulsionen, ganz nach traditioneller Rezeptur.

Dank des Inverters kann ein **Variegato-Gelato** in die Schale ausgegeben werden, ohne die Maschine zu stoppen oder die Klappe schließen zu müssen. Die Drehzahl des Rührwerkes kann soweit reduziert werden, bis kein Gelato mehr austritt, was das bequeme Verteilen des Toppings ermöglicht. Um mit der Gelatoausgabe fort zu fahren, braucht die Geschwindigkeit einfach wieder erhöht werden.

✓ Rührwerk für Ice Cream



Ice Cream



für alle Modelle.

Dieses Programm und das spezielle Rührwerk ermöglichen die Herstellung von Ice Cream.



LEISTUNG UND QUALITÄT

Viele Funktionen,
zu Ihrer Verfügung.

Hard-O-Dynamic® Adaptive Kühlkontrolle.

Die intelligente Technologie,
die das Beste für Ihr Eis ent-
scheidet.

H-O-D Adaptive Dynamische Kontrolle der Gelatokonsistenz.

Nach der Auswahl Ihres Gefrierprogramms (Excellent, Speed, Hard, etc.) und der gewünschten Konsistenz des fertigen Produkts übernimmt das exklusive und patentierte H-O-D-System die automatische Steuerung des Gefrierprozesses. Dabei bedient sich das System einer dynamischen Kombination aus Kälte und Heißgas. Die jeweilige Kombination ist abhängig von folgenden drei Variablen:

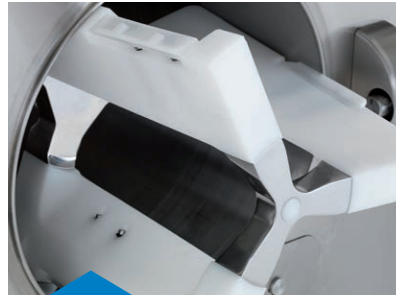
1. **Mix-Menge**, Minimum, Mitte oder Maximum.
2. **Zusammensetzung des Gelatomixes**, reichhaltiges Milchspeiseeis oder delikates Fruchtsorbet.
3. **Qualität** des fertigen Gelato.

LCD-Display

Das Display zeigt Ihnen während dem dynamischen Gefrierprogramm folgende Meldungen:

1. Name des ausgewählten Programms.
2. Die aktuelle Konsistenz, die aktualisiert wird, indem sie ansteigt.
3. Ein Histogramm, das mit zunehmender Eiskonsistenz ansteigt.
4. Die Endkonsistenz, die während des Programms verändert werden kann.

Mit **Hard-O-Dynamic®** Adaptive bleiben Zeit, Temperatur und die Laufgeschwindigkeit unverändert. Die einzige Veränderung ist die Steuerung der kalten Temperatur.



Das Rührwerk hat keine zentrale Welle. Die **POM** Abstreifer, unempfindlich gegen Kälte, vereinfachen die vollständige Ausgabe von Gelato. Robust und leicht mit selbstregulierenden, herausnehmbaren Abstreifer für eine komplette Reinigung und Leerung des Zylinders.

Um die Konsistenz des Gelato bis zur vollständigen Entnahme beizubehalten, wird mittels der **Nachkühlung** die Kältezufuhr auch während der Entnahme aktiviert.



Labotronic HE und Labotronic HE-H High Efficiency.





> KOMFORT

Neue Lösungen für den optimalen **Komfort bei der Anwendung.**



Das Einfüllen des Mixes und die Entnahme des Gelato erfolgen stets in einer **aufrechten Position.**



Personalisierbare Produktionsmenüs, damit NUR die am häufigsten verwendeten Produktionszyklen angezeigt werden.

Wird die Abdeckung des Einfülltrichters geöffnet, kann der Bediener die Produktion starten, während er den Mix zugibt.



Die **Auflagekonsole wurde so entworfen**, dass die Eisschalen und -behälter während der Gelato-Ausgabe in ihrer Position gehalten werden.



Die **neue Brause aus Edelstahl** befindet sich an der Vorderseite der Maschine, um das **Waschen des Zylinders und des Auslaufes des Eises zu erleichtern**; wenn sie herausgezogen wird, verfügt sie über den Endanschlag, der ihrer Verwendung erleichtert.



Rührwerk 3E für alle Modelle. Ideal zur Herstellung von Ice Cream. Auch als Ersatzteil erhältlich.





> KOMFORT

Neue Lösungen für den optimalen **Komfort bei der Anwendung.**



Portioniertür Crystal.

Ideal beim Einsatz des Crystal-Programms zum Befüllen von Behältern und Gläsern direkt aus der Maschine.



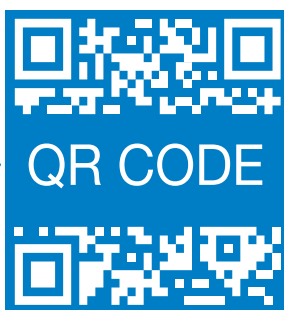
Dank des **Abstandhalters**, der jederzeit angebracht werden kann, ist es möglich, die Eisauslassöffnung zu reduzieren, um die Entnahme des Produktes Crystal und die Reinigung der Maschine zu erleichtern.



Funktion **Water Filling** ermöglicht die **präzise Wasserzufuhr** gemäß den Rezepten, um Dosierfehler zu vermeiden und eine einfache Reinigung zu gewährleisten.



Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



QR CODE



easy way: bereite und pasteurisiere deine Mischung mit deinem Freezer.

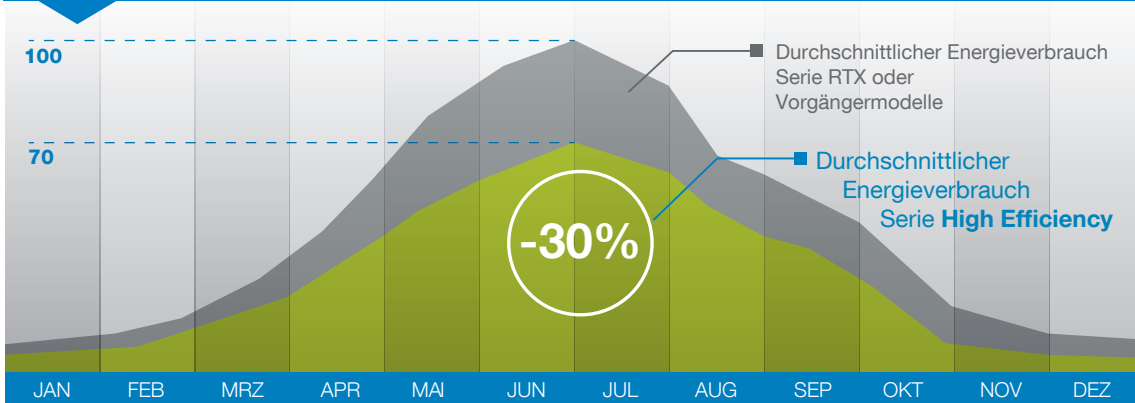


> EINSPARUNG

**Kürzere
Produktionszeiten und
geringerer Strom- bzw.
Wasserbedarf.**



HE high efficiency

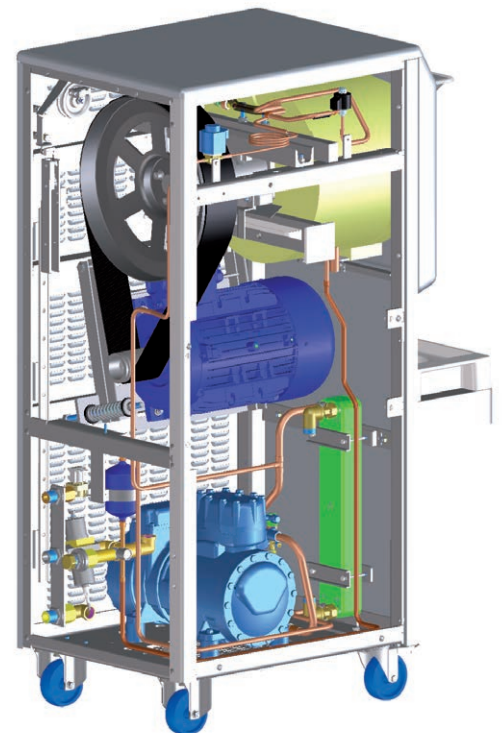


Die HIGH EFFICIENCY-Technologie von Carpigiani von Carpigiani mit ihrem exklusiven Algorithmus für die elektronische Steuerung von Thermostatventilen, hocheffizienten Elektromotoren und neuen Hochleistungskondensatoren, bestimmt die maximale Leistung des Gefrierzyklus, wobei **die Produktionszeit sowie der Strom- und Wasserverbrauch deutlich reduziert werden.**

Labotronic HE und Labotronic HE-H bieten erhebliche Einsparungen beim Energieverbrauch (Strom und Wasser), **bis zu 30 Prozent** im Vergleich zu RTX oder früheren Eismaschinen.



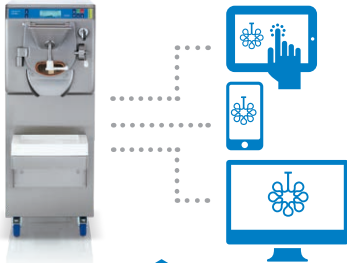
Die Technologie HEISSGAS, exklusiv von Carpigiani entwickelt, ermöglicht eine große Produktionsvielseitigkeit **und bietet im Vergleich zu anderen Erhitzungsarten eine wesentliche Energieeinsparung.**





> SICHERHEIT

Verbesserte Sicherheit und **Steuerung** während der Herstellung.

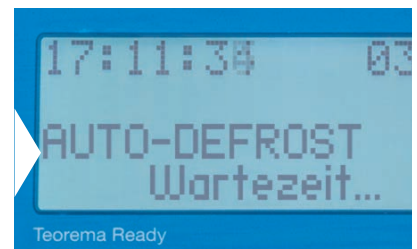


TEOREMA garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones. 



Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundetere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener tätig ist.

Kommt es während der Herstellung des Gelato zu **einem Stromausfall oder wird die Maschine versehentlich ausgeschaltet**, wird beim erneuten Einschalten ein automatisches Abtauverfahren ausgelöst, das einen schnellen Neustart der Produktion ermöglicht.



> HYGIENE

Vereinfachte Reinigung, **garantierte Hygiene.**

Die **neuen Räder** in einer Edelstahlkonstruktion können häufigen Reinigungen, auch mit den aggressivsten Reinigungsmitteln, standhalten.

Die Reinigung des Zylinders kann durch die Erwärmung der Oberfläche beschleunigt werden, **damit sich aus der Produktion stammende Fettrückstände schnell ablösen lassen.**

Auch die Reinigung der Bleche ist dank einer **Scotch-Brite Oberflächenbehandlung** sehr komfortabel, da das Edelstahl gegen Flecken und Fettrückstände geschützt ist.



Die Eisrutsche ist einfach abzunehmen und erleichtert das Entfernen der gesamten Gelato-Rückstände für die vollständige Reinigung.

Das **verzögerte Waschprogramm**, nach Herausnahme des Eises, garantiert die Hygienische Sicherheit, indem die Temperatur des Zylinders kontrolliert wird. Somit ist eine schnelle Reinigung der Maschine, bei Arbeitspausen, nicht notwendig.



Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit für maximale Reinigung und Hygiene. Mit diesem Design sind Produktreste hinter der Verkleidung ausgeschlossen, so dass sich keine Kondensation und Eis bilden kann, was die Lebensdauer der Maschine verkürzen würde.

Carpi Care kit



Fragen Sie Ihren Händler nach diesem Kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

Carpi Clean kit



Labotronic HE und Labotronic HE-H



Produktionseigenschaften

	Gelato								Zero+		Crystal		Cremolata		Granita**		Ice Cream	
	Menge pro Gefrierzyklus				Stundenleistung				Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	
	Eingefüllte Mixmenge		Produziertes Gelato		Eingefüllte Mixmenge		Produziertes Gelato		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
	kg		Liter		kg		Liter		kg		kg		kg		kg		kg	
Labotronic 10 45 HE und HE-H	1,5*	7,5	2	10,5	10	45	12	63	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labotronic 15 60 HE und HE-H	2,5*	10,5	3,5	15	15	60	21	84	2,5	9,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labotronic 20 90 HE und HE-H	3,5*	13	5	19	20	90	28	135	3,5	12	6	13	6	13	6	13	6	13
Labotronic 25 110 HE und HE-H	4,5*	17	6,5	24	25	110	35	152	4,5	16	7	17	7	17	7	17	7	17

Technische Merkmale

	Stromversorgung***			Nennspannung		Absicherung		Kühlsystem****	Abmessungen cm am Basis			Nettogewicht
	Volt	Hz	Ph	HE HE-H	HE I HE-H I	HE HE-H	HE I HE-H I					
				kW		A			B	T	H	
Labotronic 10 45 HE und HE-H	400	50	3	6,4	6,4	16	16	Wasser	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE und HE-H	400	50	3	7,6	7	20	20	Wasser	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE und HE-H	400	50	3	9	8,3	25	20	Wasser	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE und HE-H	400	50	3	11	10	32	25	Wasser	52	85	140	420

Die Menge pro Gefrierzyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix.

Die „Max.“-Werte beziehen sich auf das klassische Streichgelato nach italienischer Art.

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C und eine Wassertemperatur im Kondensator von 20 °C.

* Mengen für Zyklus „Excellent“ ** nur für Modelle HE-H I *** Gegen Aufpreis sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich.

**** Gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich. Die genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Die Eismaschinen Labotronic HE und Labotronic HE-H werden von Carpigiani im Rahmen des nach UNI EN ISO 9001 zertifizierten Qualitätssystems hergestellt.

Die angegebenen Eigenschaften gelten nur als Richtwerte. Carpigiani behält sich das Recht vor, alle erforderlichen Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence