



Lab-O-Chef 5



Mehr Zeit für Ihre Kreativität

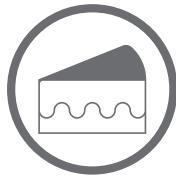




Ganache-Creme

Lab-O-Chef 5





› LAB-O-CHEF IN DER PRODUKTION



**Frei und rundum
personalisierbare Programme für den
maximalen Ausdruck Ihrer Kreativität**



Programme für die konditorei



**Programme für die Verarbeitung
von Schokolade**



Spezialitäten-Programme

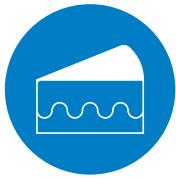


**Spezifische Programme für
Rezepte der Gastronomie**



**Programme für Gelato, Granita,
Soßen und Toppings**





➤ KONDITOREI

23 Programme für die Konditorei:

- Konditorcreme
- Zabaione-Creme
- Englische Creme
- Früchte-Creme
- Zitronencreme
- Bayerische Creme
- Brandteig
- Base für Halbgefrorenes
- Italienisches Baiser
- Creme Mousseline
- Buttercreme
- Panna Cotta
- Marshmallow
- Petit Four
- Mousse
- Cremoso
- Maddalena
- Cupcakes
- Namelaka
- Pudding
- Fruchtgelee
- Torrone
- Konservierung Creme





› SCHOKOLADE

10 Schokoladenprogramme:

- Temperieren von Bitterschokolade
- Temperieren von Milchschokolade
- Temperieren von weißer Schokolade
- Temperieren von Schokolade (Speed)
- Temperieren von Kakaobutter
- Konservieren temperierte Schokolade
- Ganache-Creme
- Streichfähige Creme
- Schokoladen-Mousse
- Schmelzen von Schokolade





› SPEZIALITÄTEN

7 Spezialitäten-Programme:

- Neutrale Zuckerglasur
- Fruchtkonfitüre
- Pochierte Früchte
- Joghurt
- Ei Pasteurisierung
- Invertzucker
- Zuckersirup





› GASTRONOMIE

12 Programme für die Gastronomie:

- Béchamelsoße
- Tomatenpastete
- Polenta
- Käsecreme
- Mayonnaise
- Sauce Hollandaise
- Grillsoße
- Hülsenfrüchtesuppe
- Italienisches Ragout
- Gnocchi-Teig

- Risotto
- Fondue



› GELATO, GRANITA, TOPPING-SOSSEN

7 Programme für Gelato, 2 für Granita, 6 für Topping-Soßen:

Gelato:

- Gelato
- Sorbet
- Gelato Hot
- Gelato Hot Age
- Gelato Hot&Cold
- Gelato Crystal
- Frucht Crystal

Granita:

- Früchte-Cremolata
- Sizilianische Granita

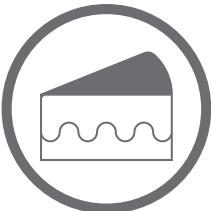
Topping-Soßen:

- Schokoladensoße
- Creme-Soße
- Früchtesoße
- Schokoladen-Topping
- Creme-Topping
- Früchte-Topping





Lab-O-Chef 5

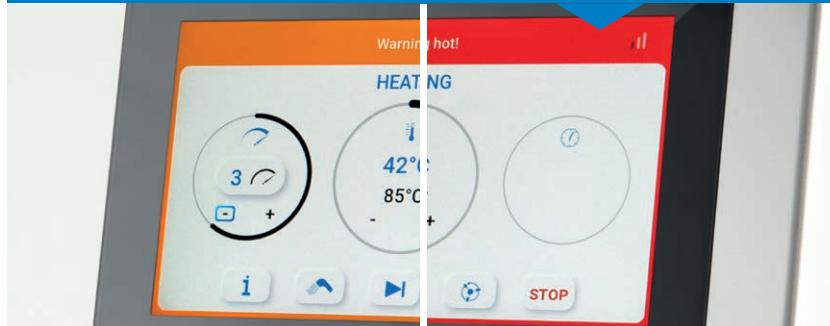




LEISTUNG UND QUALITÄT

Die Betriebstemperatur kann 105 °C erreichen. Das heiße Gas wird mit maximaler Präzision entsprechend dem zu verarbeitenden Produkt so angepasst, dass Brandflecken und Verkrustungen vermieden werden.

Das **Rührwerk** ohne zentrale Welle und mit den Schabern mit neuem Design ermöglicht ein perfektes Gelingen der unterschiedlichen Produkte.



Über das neue Display können dem herzustellenden Rezept entsprechend maßgeschneiderte Zyklen erstellt werden.

Ein detailliertes Rezeptbuch, das durch den QR Code, der auf der Vorderseite der Maschine sich befindet, heruntergeladen werden kann, ist für jede Maschine verfügbar und hilft der Wahl und der Dosierung der Zutaten.



Um dem Bediener die Arbeit zu erleichtern, werden am Display für jeden Verarbeitungsschritt die Temperaturen und Empfehlungen bezüglich der Zugabe der Zutaten angegeben.

Mit dem **Kit Gelato** lässt sich die Maschine in eine Eismaschine verwandeln, mit der hervorragendes hausgemachtes Eis hergestellt werden kann.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine-Kauf erhältlich



› KOMFORT



QR CODE



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.



Die **Geschwindigkeit des Rührwerks** kann dem Rezept entsprechend angepasst werden, um die Textur und die effektive Struktur zu verbessern.

Deckel

Hierbei handelt sich um einen doppelten Deckel mit großem Trichter, über den die Zutaten bequem und vollkommen sicher zugegeben werden können, auch wenn das Produkt gerade vermischt wird.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



> KOMFORT



1

Der **Entnahmehahn** hat vier Positionen: **Die erste ist die geschlossene Position.**



2

Die **zweite Position**: hält das Produkt im Zylinder und ermöglicht das Spülen des Hahns.



3

Die **dritte Position**: ist für die Ausgabe flüssiger Produkte vorgesehen.



4

Die **vierte Position**: die sehr weit öffnet, um eine schnelle Ausgabe von besonders dichten Produkten zu ermöglichen.



1

Konsole aus Stahl mit zwei verschiedenen Positionen, die sie vielseitig einsetzbar machen. Kann in gerader Position oder umgedreht an der Maschine angebracht werden, so dass Behälter und Schalen verschiedener Größen darauf abgestellt werden können.



2



7-Zoll-Touchscreen-Display, minimales Design, reaktionsschnelles Layout, einfach und intuitiv.

Navigations-Joystick-Controller, der verwendet wird, wenn die Betriebsumgebung das Nutzen des Touchscreens nicht zulässt.



CARPIGANI

Lab-O-Chef 5

Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine-Kauf erhältlich



> KOMFORT



Brause mit Schnellkupplung und Halter - kann einfach angebracht und abgenommen werden.



Kit Gelato: Die Maschine verwandelt sich dank Deckel, Rührwerk, Gegenrührwerk und spezifischer Klappe in eine Eismaschine.

Hard-O-Tronic®. Das exklusive System für ein großartiges Gelato. Am Display werden ständig die Werte der programmierten Konsistenz und die des zubereiteten Eises angezeigt. Sie können Sie jederzeit ändern, damit Sie Ihr ideales Gelato erhalten.

Um die Konsistenz des Gelato, das als ganz zum Schluss entnommen wird, zu erhalten, wird durch die **Nachkühlung die Kälte** auch während der Entnahme **erneut aktiviert**.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

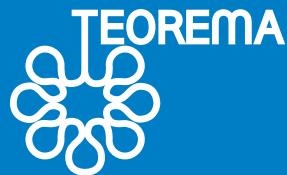
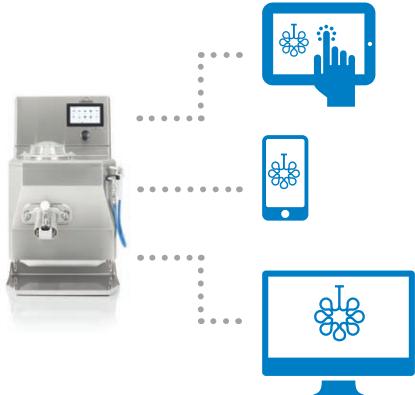


> EINSPARUNG

Der Kondensator und der innovative Motor optimieren das Potenzial der Maschine auf ein Maximum und halten den Verbrauch gering.



> SICHERHEIT



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

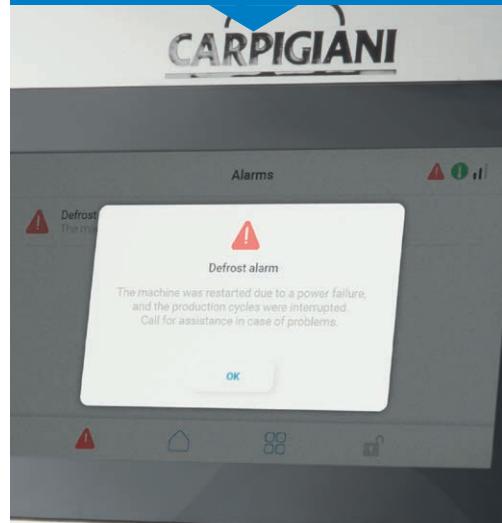
Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundete Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener arbeitet.



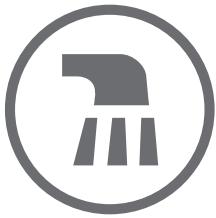
Wenn während der Warmverarbeitung 50 °C überschritten werden, **wird das Display rot**.



Defrost 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.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine-Kauf erhältlich



> HYGIENE

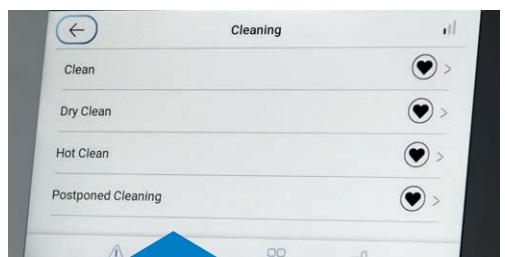
Der **monolithische obere Zylinder und der Auslass** sind aus einem Stück gefertigt und gewährleisten ein Höchstmaß an Hygiene.

Der Hahn und das Rührwerk sind abnehmbar, um das vollständige Entfernen aller Produktreste für eine gründliche Reinigung zu erleichtern.



Das **verzögerte Reinigungsprogramm garantiert hygienische Sicherheit** dank der Temperatursteuerung des Zylinders nach der Eisentnahme. Es besteht also keine Notwendigkeit, die Maschine bei längeren Arbeitspausen sofort zu reinigen.

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



Nach Ende der Reinigung können mit dem Trocknungsprogramm alle Feuchtigkeitsrückstände im Zylinders beseitigt werden, was eine wesentliche Voraussetzung vor dem Temperieren der Schokolade ist.

Carpi Care kit



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

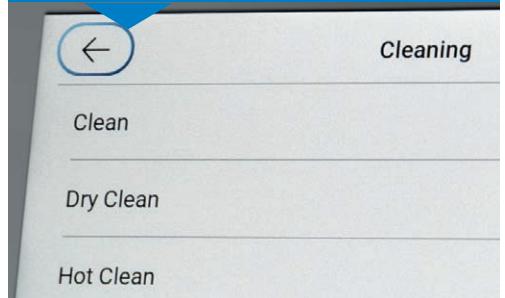
Carpi Clean kit



Ein immer sauberer Hahn: Das innovative Design des Hahns und die neue Geometrie der Handbrause ermöglichen es, den Innenbereich des Hahns jederzeit und in allen Betriebsphasen reinigen zu können.



Dank der Heißwaschfunktion kann der Zylinder erhitzt werden, um fettige Produktionsrückstände schnell zu schmelzen und zu lösen.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

Lab-O-Chef 5



Produktionseigenschaften für die Konditorei

	Konditorcreme		Bayerische Creme		Fruchtkonfitüre		Temperieren von Schokolade		Ganache-Creme		Brandteig	
	Menge pro Zyklus min - max kg		Menge pro Zyklus min - max kg		Menge pro Zyklus min - max kg		Menge pro Zyklus min - max kg		Menge pro Zyklus min - max kg		Menge pro Zyklus min - max kg	
Lab-O-Chef 5	1,5	5	1,5	4	1,5	3,5	1,5	5	1,5	6	1,5	3

Produktionseigenschaften mit Gelato Kit (Optional)

	Eingefüllte Mixmenge		Hergestelltes Gelato		Crystal		Cremolata		Granita	
	Menge pro Zyklus min - max kg		Menge pro Zyklus min - max Liter		Menge pro Zyklus min - max kg		Menge pro Zyklus min - max kg		Menge pro Zyklus min - max kg	
Lab-O-Chef 5	2	3,5	2,8	4,9	2	3,5	2	3,5	2	3,5

Technische Merkmale

	Stromversorgung			Nennspannung		Absicherung		Kühlsystem		Abmessungen cm an Basis			Gewicht kg
	Volt	Hz	Ph	kW		A				Breite	Tiefe	Höhe	
Lab-O-Chef 5	400	50	3	3		8		Wasser		50	86	86	156

Lab-O-Chef 5 wird von Carpigiani mit dem Zertifizierten Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

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