



Labo XPL P

La technologie
qui met en valeur
votre travail.


CARPIGANI

Labo XPL P

Turbine électronique pour la glace artisanale

Les Labo XPL P sont des turbines faciles à utiliser, simples à gérer, utiles pour les laboratoires.



6 programmes de fabrication modifiables adaptés à tous les types de production.

Glace



Pour augmenter la consistance des glaces à la crème ce programme produit plus de froid. L'opérateur peut toujours modifier la densité de la glace pour l'adapter à ses exigences.

Sorbet



Pour obtenir des glaces aux fruits et des sorbets plus délicats et plus savoureux ce programme produit moins de froid. Cette gestion optimale du froid évite les erreurs et les dépenses d'énergie.

Slush Fruit



Ce programme cristallise parfaitement les cremolate di frutta et donne un produit toujours homogène. Le cycle est programmable en fonction de la quantité et de la densité que l'on veut obtenir.

Glace Crystal - Fruits Crystal



Deux programmes de production de la glace spéciale CRYSTAL* au lait et aux fruits. *glace semi-épaisse idéale, pour réaliser rapidement des desserts de différentes formes, grâce à sa consistance facilement malléable. Lorsque la température est réduite, le produit Crystal se transforme en une glace innovante.

Ice Cream



Ce programme et l'agitateur spécial 3E permettent la production de Ice Cream.





Performance et Qualité



Hard-O-Tronic®

Un système exclusif pour une glace parfaite. Sur le display LCD apparaissent la valeur de la consistance programmée et celle de la glace en production. Il est possible de la modifier à tout moment à l'aide des flèches pour obtenir sa propre glace idéale.



Agitateur POM

L'agitateur est sans arbre central avec des pales en POM, imperméables au froid pour permettre l'extraction intégrale de la glace ; rigide et léger, il dispose de racleurs auto-réglants pour un rendement optimal.



Post Refroidissement

Le post refroidissement sert à relancer le froid pendant l'extraction et à maintenir ainsi la qualité de la consistance de la glace qui sort en dernier.



Ergonomie



Toutes les commandes restent accessibles quand le couvercle est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes.

Les opérations d'introduction et d'extraction se font toujours le **buste droit**.

Le tapis support bac est conçu pour fixer les bacs standards, larges et cylindriques pour faciliter la décoration de la glace.

✔ **Portillon Portionneur Crystal**. Idéal pour remplir les récipients et les pots directement de la machine.

✔ **Portillon en acier**. Vous pouvez commander en supplément le portillon en acier à la place de celui en polymère de série.

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.



Sécurité



Des angles arrondis pour éviter à l'opérateur les **risques de blessures**.

✔ Teorema

Avec TEOREMA une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet, consultables sur PC, tablettes et smartphones.



Hygiène



La glissière d'extraction se démonte pour faciliter le nettoyage et l'élimination de tout résidu de glace.

Le programme de **maintien au froid permet une hygiène totale** et d'éviter un nettoyage immédiat de la machine même en cas d'arrêt prolongé de la production.

Douchette en acier inoxydable avec interrupteur de fin course qui facilite la manipulation pendant l'utilisation.

Traitement Scotch-Brite des tôles pour un nettoyage rapide.

Le cylindre et la tôle frontale forment une pièce unique pour permettre un nettoyage parfait et garantir le maximum d'hygiène.

Carpi Care kit - Carpi Clean kit : demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.





Données de production

	Production horaire		Glace		Crystal		Slush Fruit		Ice Cream	
	kg	litres	Quantité par cycle							
			Min. kg	Max. kg						
Labo 20 30 XPL P	20/30	28/40	3	5	3	5	3	5	3	5
Labo 30 45 XPL P	30/45	42/60	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labo 40 60 XPL P	40/60	56/84	5	10,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labo 50 90 XPL P	50/90	70/126	6	13	6	13	6	13	6	13
Labo 60 110 XPL P	60/110	84/154	7	17	7	17	7	17	7	17

La quantité par sanglage et la production horaire varient selon les mélanges utilisés ; les valeurs "max" se réfèrent à la glace classique servie à l'italienne avec la spatule.

Les performances se réfèrent à une température ambiante de 25 °C et à une température de l'eau du condenseur de 20 °C.

Caractéristiques techniques

	Alimentation électrique			Puissance nominale	Fusible	Condenseur*	Dimensions à la base	Poids net
	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
Labo 20 30 XPL P	400	50	3	4	12	Eau	52 x 65 x 140	230
Labo 30 45 XPL P	400	50	3	5,2	16	Eau	52 x 65 x 140	270
Labo 40 60 XPL P	400	50	3	6	16	Eau	52 x 65 x 140	320
Labo 50 90 XPL P	400	50	3	7	20	Eau	52 x 65 x 140	330
Labo 60 110 XPL P	400	50	3	8,5	25	Eau	52 x 85 x 140	350

*Condenseur à air disponible avec supplément. Dimensions et poids se réfèrent à la version à eau.

Les Labo XPL P sont produits par Carpigiani avec un Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence