

 **CARPIGIANI**

Technologie která
usnadní tvou práci

Bosak
s.p.a.



Labo XPL

Elektronické stroje na výrobu řemeslné zmrzliny

Bosák
spol. s r. o.



Stroje Labo XPL jsou elektronické výrobny zmrzliny s jednoduchým užíváním, snadnou obsluhou, užitečné v každé výrobně zmrzliny.

Jsou důkladné a neúnavné při kontinuální výrobě široké škály zmrzlin, od krémových po ovocné, od sorbet po kremolaty.

Stroje Labo XPL mají 3 měnitelné programy šlehání uzpůsobené pro různé typy výroby.



Zmrzlina

Tento program umožňuje dodávku většího chladu, aby se zvýšila konzistence a hutnost krémových zmrzlin. Obsluha může neustále ovládat tvrdost zmrzliny dle svých preferencí.



Ovocná zmrzlina

S tímto programem je dodávka chladu menší, aby se získaly delikátnější zmrzliny a sorbeta s výraznější chutí. Optimální dodávání chladu zabraňuje chybám a šetří energii.



Ovocná kremolata

Při tomto programu se tvoří perfektní krystaly ledu v ovocných kremolátách a vzniká vždy homogenní výrobek. Cyklus je programovatelný s ohledem na množství a hustotu finálního výrobku.



Hard-O-Time

Pomocí tohoto exkluzivního systému získáme vždy vynikající konzistenci zmrzliny. Během výroby je na displayi LCD zobrazena neustále doba naprogramovaná šipkami a kolik jí uplynulo k dosažení ideální konzistence.

Michadlo POM

Je bez centrální hřídele, s širokými lopatkami odolnými vůči chladu, které slouží k úplnému vytlačování zmrzliny. Je pevné a lehké, má autoregulační stěrky, které perfektně stírají stěny komory.

Post-chlazení

Je velmi užitečné u velkých modelů, slouží k aktivaci chladu při vypouštění a tak udržuje stejnou konzistenci zmrzliny, která je vypouštěna nakonec.

Labo XPL

Zařízení Carpigiani na řemeslnou zmrzlinu vyráběnou ve strojích XPL



Řada strojů XPL na výrobu řemeslné zmrzliny je kompletní, skládá se z elektronických výrobníků LABO XPL, z elektronických pasterizátorů PASTO XPL a konzervačních a zracích kotlů AGE XPL. Všechny stroje Carpigiani jsou projektovány a realizovány tak, aby byly respektovány mezinárodní bezpečnostní a hygienické normy HACCP.

Technické údaje:

MODEL	Produkce		Množství zmrzlin. směsi		Elektrické údaje			Instalovaný výkon	Kondenzátor	Rozměry půdorysu v cm			Váha Netto kg
	kg		Min. kg	Max. kg	Voltů	Hz	Fáze	kW		Šířka	Hloubka	Výška	
Labo 20 30 XPL	20/30	28/40	3	5	400	50	3	2.9	Voda/Vzduch	50	65	140	230
Labo 30 45 XPL	30/45	42/60	5	7.5	400	50	3	4	Voda/Vzduch	50	65	140	270
Labo 40 60 XPL	40/60	56/84	7	10.5	400	50	3	6	Voda/Vzduch	50	65	140	370

*/ Jiné napětí a cykly jsou k dispozici za příplatek

**/ K dispozici také na vzduch za příplatek

Údaje jsou uváděny při teplotě prostředí 25°C a 20°C teploty vody v kondenzátoru.

Stroje LABO XPL jsou vyráběny firmou Carpigiani se systémem kvality certifikovaným UNI EN ISO 9001 a SA 8000.

Konsecionář

Carpigiani
ti pomáhá se smát!

**CARPIGIANI**

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 carpigiani.com

Bosák spol. s r.o.
Radimova 30
169 00 Praha 6
Tel. +420233352555

www.bosak-sro.cz

