



Řemeslná zmrzlina
opravdu tak, jak ji chceš.
A ještě spousta dalšího...



Labotronic RTL

Labotronic RTL

Různé typy šlehání řemeslné zmrzliny

Labotroniky RTL jsou nejaktuálnější a nejkompletnější elektronické výrobny, které jsou schopné novým způsobem usnadnit práci všem řemeslným zmrzlinářům, protože nabízejí různá šlehání na základě požadavků, které se mohou měnit podle sezóny, podle množství vyráběné zmrzliny a podle zvláštních potřeb.



Jediné tlačítko
a tolik programů
k dispozici.



Zmrzlina Excellent

Zmrzlina je dobře stavěná, roztíratelná, měkká a krémová, vhodná i k dlouhému vystavování ve vitrině; tento program je velmi pružný a umožňuje i velmi omezenou minimální produkci.



Zmrzlina Speed

Výrobní cyklus je rychlejší, zmrzlina je perfektní, hutná a suchá, připravená pro event. šokové zmrazení; tento program je ideální v plné sezóně, když je u výrobny využívána jeho maximální výrobní kapacita.

Kontrola chladu.
Vítězná karta
k získání zmrzliny
jakou si přeješ.



Hard-O-Dynamic®

H-O-D Dynamická kontrola konzistence zmrzliny

Spuštěním vybraného cyklu šlehání (Excellent, Speed, Hard...atp.) je zvolena finální konzistence zmrzliny; patentovaný systém H.O.D. kontroluje a řídí automaticky všechny tepelné výměny, upravuje dynamicky studený plyn a teplý plyn u všech následujících možných kombinací:

1. množství směsi, tj. minimální, střední a maximální náplň
2. typ směsi, tj. bohatá krémová zmrzlina nebo delikátní ovocné sorbetto
3. kvalita zmrzliny, tj. u finálního zvoleného výrobku.

S Hard-O-Dynamic®, u každé rozličné zmrzliny se nemění doba, teplota nebo rychlost míchání, ale mění se přesně vypouštění potřebného chladu.

Display Lcd

Během dynamického šlehání zmrzliny se na displayi objevuje:

1. název zvoleného programu
2. skutečná konzistence, která se postupně mění podle houstnutí zmrzliny
3. histogram, který stoupá se zvyšováním konzistence zmrzliny
4. finální konzistence, která může být snadno měnitelná během celého cyklu.



Post chlazení

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



Monolitická komora

Nášleňová komora a čelní panel tvoří jediný monolitický kus, čímž je usnadněno čištění a zaručena hygiena.



Míchadlo 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.

Defrost.
Umožňuje správný
chod i po
nepředpokládaném
výpadku.



„Inteligentní“ teplý plyn

Nová generace RTL zvýšila kvalitativní standard jak ve výrobním čase, tak ve
během všech fází výroby zmrzliny.

Labotronic RTL je neúnavný a spolehlivý stroj. Také v případě výpadku proudy
nechtěného stop je spuštěn automatický postup DEFROST, tak je rychle obnoven
vypouštění zmrzliny.

Display Lcd

Zvolením příslušného tlačítka je možné na display vybrat:

1. tradiční mytí
2. mytí s Defrost, rychlejší
3. Defrost

Bosák
spol. s r. o.



Skluznice na zmrzlinu

Je sňatelná, tak je
usnadněno kompletní čištění a
odstranění každého zbytku
zmrzliny z té součásti, která je
neustále ve styku s výrobkem.



Podložka na upevnění vaničky

Podložka, která pokrývá
poličku, má takový tvar, aby
držela na své pozici vaničky na
zmrzliny 36x16 a 36x25 i
tradiční oválné vaničky. Tak je
zmrzlinářům umožněno nazdobit
zmrzlinu, která právě vytéká
z výrobku.



Ergonomie

Užívání strojů Labotronic RTL
je jednoduché a stroje byly
vytvořeny, aby vyhovovaly
potřebám zmrzlinářů. Skutečně
jak operace při vlévání směsi
do nálevky stroje, tak při
vypouštění zmrzliny, jsou
prováděny při vzpřímené poloze
těla. Ovládání je přehledné a
stejně u všech strojů
Labotronic.



Zmrzlina Hard

Zmrzlina je kompaktní, hustá a stabilní, ideální pro toho, kdo užívá k servírování kleště na zmrzlinu. Je možné ji ihned vystavit ve vitrině, když není čas na šokové zmražení.



Zmrzlina Simply

S tímto programem je užíván jeden ze tří cyklů, usnadňuje práci a tak je možné využít i pracovníka, který není příliš velký expert, protože stroj vyrábí zmrzlinu již podle hodnot správně nastavených:

- 1 Krémová zmrzlina
- 2 Ovocná zmrzlina
- 3 Ovocný sorbet



Ovocná cremolata

S tímto programem krystalizuje homogenním a perfektním způsobem delikátní ovocný krém. Mění vodu, ovoce a cukr v čerstvý a osvěžující sníh s charakteristikou chuti.



Zařízení Carpigiani na řemeslnou zmrzlinu podle norem HACCP



Všechny stroje Carpigiani jsou projektovány a realizovány tak, aby zcela respektovaly mezinárodní bezpečnostní a hygienické normy. Zmrzlinář profesionál má tak usnadněno zavedení správných postupů kontroly kritických bodů při výrobě zmrzliny (HACCP) a dohledu na nimi.

Fakticky jsou údaje o pasterizaci/zrání Pastomasteru RTL a o šlehání Labotronicu RTL neustále ukládány do paměti strojů a mohou být vyvolány.

Pokud mají stroje aktivní „teorém“, údaje se vyvolají připojením na internet, jinak pomocí programu Easyloader je možné užít počítač a připojit se na stroj.

Technické údaje

MODEL	Zmrzlina								Kremo- láta	Rychlosti motora míchání	Elektrické údaje			Výkon	Konden- zátor	Rozměra v cm			Váha netto
	Množství za cyklus				Množství za hodinu						Množství v kg za cyklus	Voltů	Hz			Fáze	KW	ve spodní části	
	Nalita směs v kg		Vyrobená zmrzlina v l		Nalita směs v kg		Vyrobená zmrzlina v l		Šířka L	Hloubka P									
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max											
Labotronic 10 30 RTL	1,5	5	2	7	10	30	12	42	4	2	400	50	3	3,8	Voda	50	65	140	230
Labotronic 15 45 RTL	2,5	7,5	3,5	10,5	15	45	21	63	6,5	2	400	50	3	5,2	Voda	50	65	140	270
Labotronic 20 60 RTL	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	2	400	50	3	7,2	Voda	50	65	140	320
Labotronic 30 100 RTL	5	16,5	7	23	30	100	42	138	12	2	400	50	3	10,8	Voda	60	85	140	415

NOVÉ
ROZMĚRY

* Jiné napětí a cykly jsou k dispozici za příplatek ** K dispozici také na vzduch za příplatek

Množství směsi na mražení a hodinová výroba se mění podle užitých směsí; hodnoty „Max“ vycházejí z klasické zmrzliny rozdíratelné „ala italiana“. Údaje jsou uváděny při teplotě prostředí 25°C a 20°C teploty vody v kondenzátoru.

Stroje Labotronic RTL jsou vyráběny firmou Carpigiani se systémem kvality certifikovaným UNI-EN-ISO 9001 – 2000.

Koncesionář

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.: 233352555
Fax: 233358235

www.bosak-sro.cz

