

Labotronic HE-H

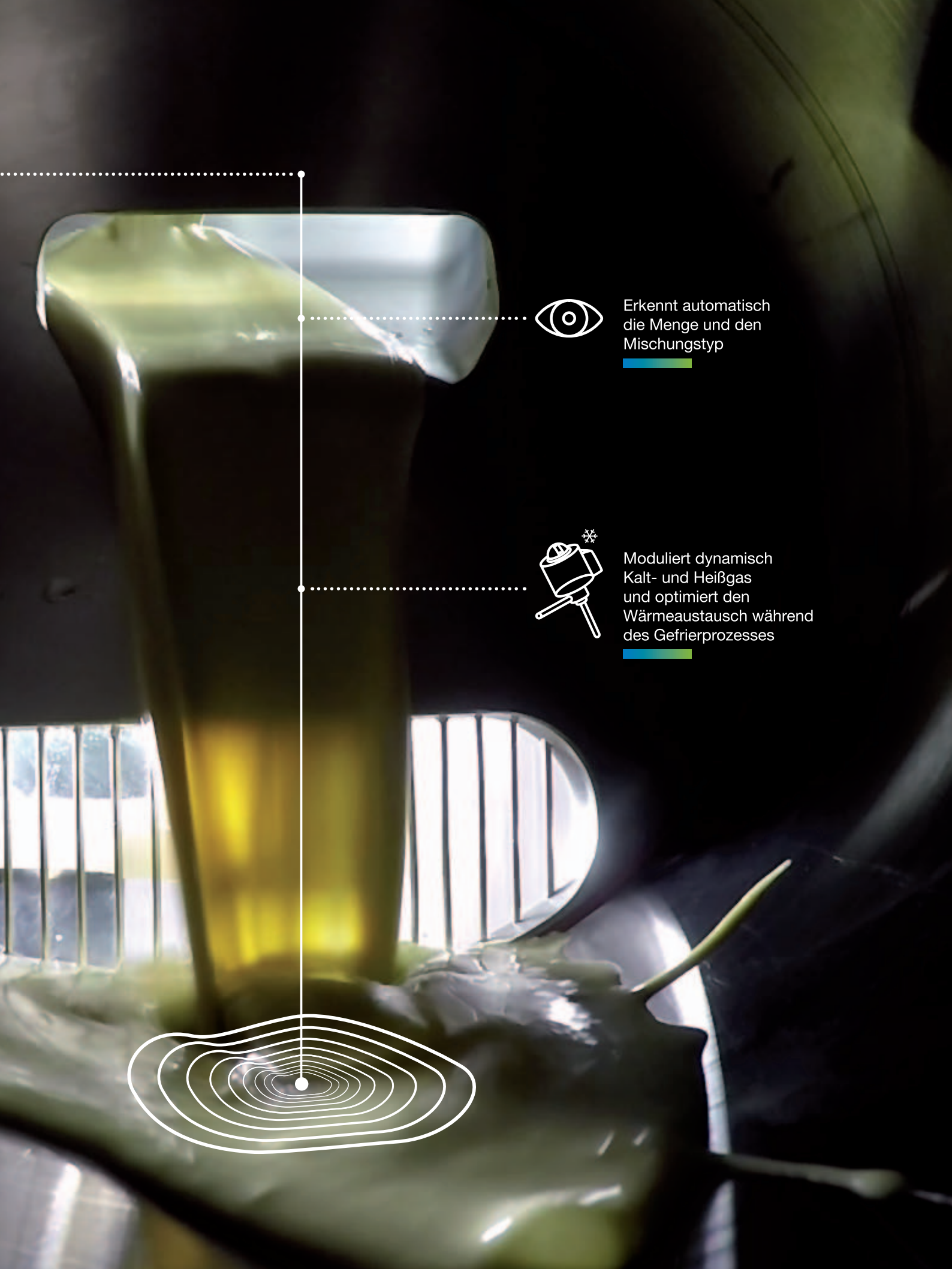


HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE

DIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIE,
DIE DAS BESTE FÜR IHR EIS ENTSCHIEDET



ADAPTIVE
TECHNOLOGY INSIDE



Erkennt automatisch
die Menge und den
Mischungstyp



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



Labotronic HE-H
High Efficiency.
Unverzichtbar.





> 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 Schockfrostung 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+**

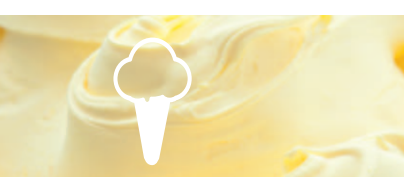
Herstellungszyklen, die es ermöglichen, Rezepte mit niedrigem Feststoffgehalt zu verarbeiten, mit einer durchschnittlichen Reduzierung von 40 % der Gesamtfeststoffe (Zucker, Fette und andere Feststoffe) im Vergleich zu herkömmlichen Rezepten.



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.



Gelato **Hot**
Gelato **Hot Age**
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.



Früchte-
Cremolata

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

Optionaler Inverter

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.



Gelato Farcito

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.



Gelato Manuell

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



Sizilianische Granita

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.



Komfort: Variegato-Gelato

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.

Optionales Rührwerk für Ice Cream

für alle Modelle.



Ice Cream

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

** Optional für alle Modelle. Auch als Ersatzteile erhältlich.



> PERFORMANCE

Viele Funktionen,
zu Ihrer Verfügung.

Hard-O-Dynamic® Adaptive Kühlkontrolle.
Die intelligente Technologie, die das Beste für Ihr Eis entscheidet.

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-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-Zubereitung in ihrer Position gehalten werden.



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



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

Portioniererklappe 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.



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

*optional für alle Modelle. Nur bei der Maschinenbestellung erhältlich.



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

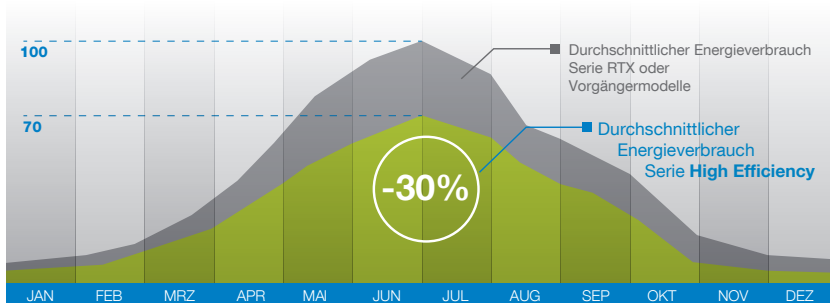


EINSPARUNG

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



**HE
high efficiency**



Die Technologie HIGH EFFICIENCY von Carpigiani, bestehend aus einem exklusiven Zusammenspiel von elektronisch geregelten Thermostatventilen, leistungsstarken Elektromotoren und neuen hochleistungsfähigen Kondensatoren, führt zu einer maximalen Effizienz der Gefrierzyklen mit einer **erheblichen Einsparung der Produktionszeiten und des Strom- und Wasserverbrauchs**.

Die Energieeinsparung bei der Eisproduktion beträgt im Vergleich mit **effizienten Eismaschinen, die ungefähr 10 Jahre als sind, durchschnittlich bis zu 30 %**.

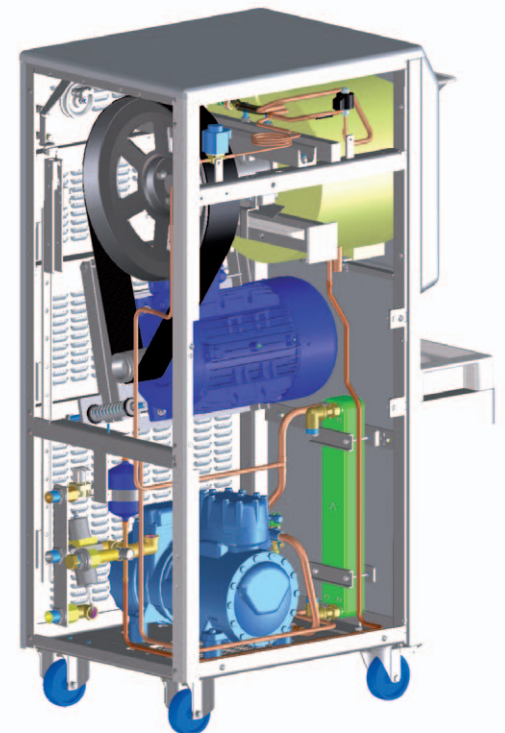


Die HIGH EFFICIENCY-Technologie von Carpigiani von Carpigiani mit ihrem exklusiven Algorithmus für die elektronische Steuerung von Thermostatventilen, hocheffizienten Elektromotoren und neuen Hochleistungskondensatoren, bestimmt die maximale Leistung des Gefrierzyklus, wobei **die Produktionszeit sowie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

Im Vergleich zu effizienten Eismaschinen, mit etwa zehn Jahren, beträgt diese **Energieeinsparung bei der Herstellung von Eis insgesamt 30 %**.



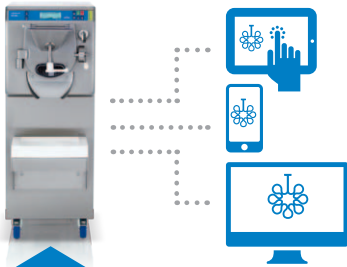
Die Technologie HEISSGAS, exklusiv von Carpigiani entwickelt, ermöglicht eine große Produktionsvielseitigkeit **und bietet im Vergleich zu anderen Erhitzungsarten eine wesentliche Energieeinsparung**.





> SICHERHEIT

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

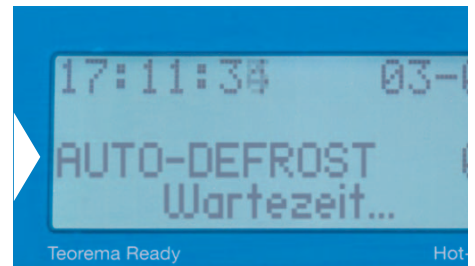


TEOREMA (optional) garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.



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.

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



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



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.



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.

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.

Labotronic HE-H



Produktionseigenschaften

	Gelato								Zero+		Crystal		Cremlolata	Granita*	
	Menge pro Gefrierzyklus				Stundenleistung				Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	Menge pro Zyklus	
	Eingefüllte Mixmenge		Produziertes Gelato		Eingefüllte Mixmenge		Produziertes Gelato		Min - Max kg		Min - Max kg		kg	kg	
	Min	Max	kg	Min	Max	Liter	kg	Max	Liter	kg	kg	kg	kg	kg	
Labotronic 10 45 HE-H und HE-H I	1,5	7,5		2	10,5		10	45	12	63	1,5	6,5	3,5	7,5	7,5
Labotronic 15 60 HE-H und HE-H I	2,5	10,5		3,5	15		15	60	21	84	2,5	9,5	5,0	10,5	10,5
Labotronic 20 90 HE-H und HE-H I	3,5	13		5	19		20	90	28	135	3,5	12,0	6,0	13,0	13
Labotronic 25 110 HE-H und HE-H I	4,5	17		6,5	24		25	110	35	152	4,5	16,0	7,0	17,0	16

Technische Merkmale

	Stromversorgung**			Nennspannung		Absicherung		Kondensator***	Abmessungen cm am Basis			Nettogewicht
	Volt	Hz	Ph	HE-H	HE-H I	HE-H	HE-H I		B	T	H	
				kW	A	kg						
Labotronic 10 45 HE-H und HE-H I	400	50	3	6,4	6,4	16	16	Wasser	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE-H und HE-H I	400	50	3	7,6	7	20	20	Wasser	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE-H und HE-H I	400	50	3	9	8,3	25	20	Wasser	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-H und HE-H I	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 Streichelgelato nach italienischer Art.

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

* 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-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
Tel. +39 051 6505111

Vertragshändler



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence