

NOVÝ VÝROBNÍK ZMRZLINY

CARPIGANI LABOTRONIC RTL

Nový výrobek zmrzliny Labotronic RTL je nástupce velmi úspěšného modelu RTX vybavený LCD ovládacím panel, novými programy pro výrobu zmrzliny a zesíleným mrazícím výkonem. Veškeré modely CARPIGANI jsou projektovány a vyrobeny tak, aby splňovaly i ty nejpřísnější mezinárodní hygienické normy (HACCP). Všechny údaje o výrobě jsou u nového LABOTRONICU RTL evidovány a ukládány do paměti, lze je propojením s počítačem vytisknout či uložit.



NOVÝ OVLÁDACÍ PANEL – přehledný, snadné ovládání s možností volby 5 ti programů výroby – ovládání i v českém jazyce



PROGRAMY VÝROBY ZMRZLINY

GELATO SPEED - použití pro výrobu optimálního množství zmrzliny v závislosti na velikosti modelu stroje. Výroba zmrzliny je rychlá s ideální konzistencí a vláčností zmrzliny. Tento program je ideální pro výrobu v plné sezóně, kdy je potřeba maximálně využít výrobní kapacitu stroje.

GELATO EXCELLENT – během procesu výroby zmrzliny je konzistence hlídána i dalšími parametry, které zaručují ještě větší jemnost, stabilitu a optimální vláčnost zmrzliny. Tento způsob výroby se používá, pokud vyrábíte malé množství zmrzliny během cyklu, či při pro delší prezentaci zmrzliny ve vitríně.

GELATO HARD – zmrzlina je vyrobena s větší tuhostí, hustá a stabilní, připravená k uložení rovnou do vitríny bez nutnosti dalšího zamražení v pokeru, ideální pro prodej zmrzliny pomocí porcovacích kleští

GELATO SIMPLY – program simply obsahuje tři základní programy pro výrobu krémové zmrzliny, ovocné zmrzliny a sorbetu. Konzistence zmrzliny je již přednastavena z výroby. Tento program je určen pro snadné ovládání stroje při výrobě, vhodný i pro začátečníky či brigádníky. Vše je již přednastaveno, stačí pouze vybrat správný program v závislosti na druhu vyráběné zmrzliny

CREMOLADA DI FRUTTA – výroba ovocné ledové tříště, jemné a homogenní ovocné směsi s delikátní osvěžující chutí

LCD DISPLEJ- nový ovládací panel

- zobrazuje aktuálně zvolený program
- aktuální konzistenci zmrzliny, která se mění při tuhnutí zmrzliny
- diagram zobrazující konzistenci zmrzliny
- finální nastavení konzistence zmrzliny během výroby stroje je možné snadno měnit aktuální nastavení konzistence zmrzliny

ČIŠTĚNÍ

– labotronic RTL je vybaven přídatnou sprškou s možností napojení na teplou vodu a třemi čistícími cykly:

- 1) ČIŠTĚNÍ BEZ OHŘEVU
- 2) ČIŠTĚNÍ S OHŘEVEM
- 3) ODTÁVÁNÍ VÁLCE





Jednotlivý mrazicí válec umožňuje dokonalé umytí válce bez usazování a zanášení nečistotami



Míchadlo bez středové hřídele s odpruženými stěrkami pro perfektní stírání válce Speciální konstrukce míchadla zaručuje ideální přilnavost nože k mrazicímu válci a pružící stěrky na míchadle, umožňují zastavení stroje během výroby, dozdobení vaničky (např. u protíraných zmrzlin) a opětovnému zapnutí, aniž by došlo k přimrznutí míchadla k válci. Navíc pokud se stroj během výroby či vyprazdňování vypne, automaticky je válec odmražen horkým plynem aby nedošlo k přimrznutí míchadla.



Široká odkládací plocha na nerezovou vaničku má nastavitelnou výšku a gumovou protiskluzovou podložku

Technické parametry

MODEL	ZMRZLINA								Ledová tříšť	Příkon kW	Napětí	Chlazení	Váha kg	Rozměry mm		
	Produkce/cyklus v kg				Produkce/ hod									Množství /cyklus v kg	KW	Volt
	Množství směsi v kg		Množství zmrzliny v L.		Množství směsi v kg		Množství zmrzliny v L.									
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.								
LABOTRONIC 10 30 RTL	1,5	5	2	7	10	30	12	42	4	3,2	380	Voda	230	500	650	1440
LABOTRONIC 15 45 RTL	2,5	7,5	3,5	10,5	15	45	21	63	6,5	5,2	380	Voda	270	500	650	1440
LABOTRONIC 20 60 RTL	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	6	380	Voda	370	500	650	1440
LABOTRONIC 30 100 RTL	5	16,5	7	23	30	100	42	138	12	9	380	Voda	415	600	850	1440

* hodinová produkce se může lišit podle druhu použité receptury