

# Labotronic HE High Efficiency Indispensable.

Řemeslná zmrzlina  
tak, jak ji sami chcete.  
A mnohem víc...

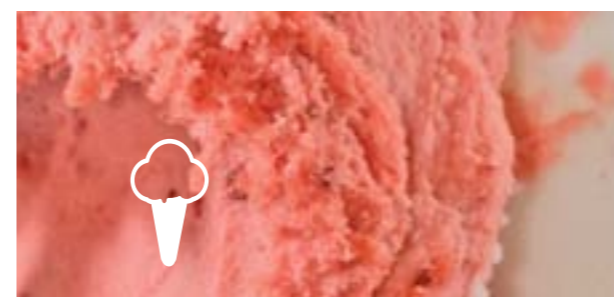


Labotronic HE  
High Efficiency.  
Indispensable.



> KVALITA

Jedno tlačítko pro mnoho programů.



Gelato Excellent

Zmrzlina má optimální strukturu, je jemná, krémová a roztíratelná, vhodná i k dlouhému vystavování ve vitríně. Tento program umožňuje výrobu malého množství zmrzliny (1/4 maxi. produkce) při zachování ideálních parametrů zmrzliny.



Gelato Speed

Tento výrobní program je rychlý. zmrzlina je v ideální konzistenci - hutná a suchá, připravená pro šokové zmrazení. Tento program je ideální v plné sezóně, když je u výrobě využívána jeho maximální výrobní kapacita.



Gelato Hard

Zmrzlina je kompaktní, hustá a stabilní, ideální pro toho, kdo servíruje zmrzlinu kleštěmi. Zmrzlinu je možné ihned vystavit ve vitríně, když není čas na šokové zmrazení.



Gelato Simply

- 1 Gelato Cream (mléčná zmrzlina)
- 2 Ovocná zmrzlina
- 3 Fruit Ice (sorbet)

Tímto tlačítkem obsluha vybere jeden ze tří přednastavených programů: mléčná zmrzlina, ovocná zmrzlina a sorbet. Při tomto programu lze využít i pracovníka, který není velký expert, protože stroj vyrábí zmrzlinu již podle správně přednastavených hodnot



Ovocná cremolata

Program homogenně a perfektně crystalizuje vodu společně s ovocem a cukrem a přeměňuje je v čerstvě vymražený, delikátní ovocný krém.



# Labotronic HE-I

Dva největší modely lze dodat i s inverterem  
Labotronic 20 90 HE-I and 25 110 HE-I.  
Tento program umožňuje zvyšovat počet výrobních programů



## Gelato Garnish

Tento program usnadňuje výrobu zmrzliny "cremino". Můžete zmrzlinu vymrazit, vypustit pouze část do vaničky a zbytek zmrzliny nechat ve stroji. Stroj automaticky udržuje zmrzlinu v konstantní konzistenci tak, aby bylo možné po zatuhnutí protírací vrstvy ihned vypustit další část zmrzliny a tím usnadnit obsluhu vytvoření moderního zdobení vany cremino



## Gelato Manual

S tímto programem může obsluha v průběhu výroby zmrzliny manuálně měnit rychlost otáček míchadla a tím řídit mrazicí proces.



## Variegated Gelato

Použitím invertního motoru během vypouštění zmrzliny může obsluha regulovat rychlost vypouštění, zpomalit ho natolik, že zmrzlina se bude ve válci stále míchat, ale nebude vytékat výpusním otvorem. Toto umožňuje obsluhu pohodlně dekorovat zmrzlinu protírací pastou. Jakmile je třeba vypustit další část zmrzliny, stačí jen tlačítkem zrychlit rychlost míchání a zmrzlina opět začne vytékat z výpusních dvířek a obsluha může kompletně naplnit vaničku zmrzlinou.



## VÝKONNÝ

Mnoho funkcí pro  
usnadnění práce

Hard-O-Dynamic-  
kontrola mražení  
Klíč jak vyrobit zmrzlinu  
přesně takovou jakou chcete.

### H-O-D Dynamic - kontrola konzistence zmrzliny.

Jakmile obsluha vybere výrobní program (Excellent, Speed, Hard atd ) a je nastavena finální konzistence zmrzliny, patentovaný H.O.D. systém automaticky kontroluje a dynamicky řídí všechny tepelné výměny, upravuje mražení i ohřev u všech následujících možných kombinací :

1. Množství mixu: minimální produkce, střední, či maximální výrobní kapacita
2. Typ mixu : smetanová nebo delikátní sorbetová zmrzlina
3. Kvalita zmrzliny: požadovaný finální produkt

### LCD Displej

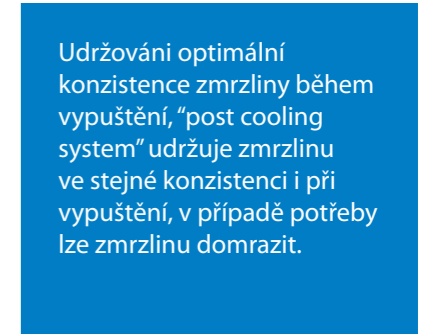
Během výrobního cyklu displej zobrazuje:

1. Název zvoleného programu
2. Aktuální konzistence, která se mění s houstnutím zmrzliny
3. Stupnici, která se postupně mění podle tuhosti zmrzliny
4. Finální konzistence, která může být snadno změněna během celého cyklu

S Hard-O-Dynamic® u každé zmrzliny se během výroby zmrzliny nemění čas, teplota nebo rychlost míchání, ale mění se přesné vpouštění potřebného chladu.



Míchadlo bez středové  
hřídele. POM lopatky odolné  
vůči mrazu s odpruženými a  
samonapínacími stěrkami,  
které vždy perfektně stírají  
mrazicí vále.c



Udržování optimální  
konzistence zmrzliny během  
vypuštění, "post cooling  
system" udržuje zmrzlinu  
ve stejné konzistenci i při  
vypuštění, v případě potřeby  
lze zmrzlinu domrazit.

## Labotronic HE High Efficiency.





## KOMFORTNÍ

Nové řešení pro maximální komfort při používání



Během plnění směsi i vypouštění zmrzliny může obsluha pracovat pohodlně ve vzpřímené poloze těla



Sprška pro snadné čištění stroje je situována vpravo na čelní straně, tak aby bylo čištění pohodlné i při otevřených dveřích m. Sprška je navíjecí a lze ji napojit na teplou vodu



Všechny tlačítka snadno dostupná i když je krycí horní víčko otevřené, takže obsluha může ihned po nalití směsi aktivovat výrobní proces



Podložka na upevnění vany drží všechny standardní typy vaniček, umožňuje tak snadnou dekoraci a práci se zmrzlinou



## HYGIENA

Snadné čištění, záruka hygieny

Mrazící válec a čelní panel jsou z jednoho kusu, což zaručuje maximální hygienu a zabraňuje usazování nečistot mezi válečkem a těsnicí podložkou jako u konkurenčních modelů



Navaděč zmrzliny je odnímatelný, což usnadňuje čištění a odstranění každého zbytku zmrzliny

Čištění válce může být urychleno díky novému programu čištění s ohřevem, kdy je váleček během čistícího programu vyhříván.

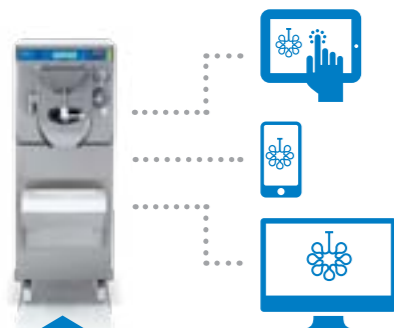
Čištění nerezových částí stroje je snadné díky nové úpravě nerezové oceli, která nezanechává skvrny

V případě výrobní prodlevy nemusí obsluha stroj ihned vyčistit a desinfikovat, ale může použít nový program "cold storage", kdy stroj automaticky udržuje ve válci teplotu 4°C.



## BEZPEČNOST

Více bezpečných operací a více kontroly během výroby



Systém TEOREMA, asistence a servis přes internet a monitoring and diagnosis over the internet, using PCs, tablets, and smartphones.



V případě výpadku proudu nebo vypnutí stroje při výrobě se automaticky po opětovném spuštění stroje aktivuje odtávání válce, aby nedošlo k přimrznutí zmrzliny ke stěnám mrazícího válce.

Více bezpečí pro obsluhu - zaoblené hrany stroje z čelní strany



## ÚSPORA

Úspora času, elektřiny i vody consumption

Carpigiani HIGH EFFICIENCY technologie, představuje exklusivní řídicí systém, který elektronicky řídí termostatické ventily, vysoce efektivní elektrický motor a zesílený kondenzátor a zabezpečuje maximální efektivitu při výrobě zmrzliny přičemž snižuje spotřebu elektřiny i vody.

V porovnání se staršími modely (cca 10 let), je celková úspora při výrobě zmrzliny okolo 30%.



HE high efficiency





# Labotronic HE High Efficiency. Nepostradatelný.

## Technické parametry



	Kapacita/cyklus		Zmrzlina		Kapacita/hod		Kremoláda		
	Mix/kg		Hotová zmrzlina/L		Mix/kg		Hotová zmrzlina/L		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
Labotronic 10 45 HE	1,5	7,5	2	10,5	10	45	12	63	6,5
Labotronic 15 60 HE	2,5	10,5	3,5	15	15	60	21	84	9
Labotronic 20 90 HE	3,5	13	5	19	20	90	28	135	11
Labotronic 25 110 HE	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	14
Labotronic 20 90 HE-I	3,5	13	5	19	20	90	28	135	11
Labotronic 25 110 HE-I	4,5	17	6,5	24	25	110	35	152	14

## Technické parametry



### Electrické připojení\*

### Příkon

### Fáze

### Chlazení\*\*

### Rozměry cm

### Hmotnost

	Volts	Hz	Ph	kW	A		W	D	H	kg
Labotronic 10 45 HE	400	50	3	6,4	16	Water	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE	400	50	3	7,6	20	Water	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE	400	50	3	9	25	Water	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE	400	50	3	11	32	Water	52	85	140	420
Labotronic 20 90 HE-I	400	50	3	9	25	Water	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-I	400	50	3	11	32	Water	52	85	140	420

Množství směsi/ cyklus a hodinová produkce se může lišit podle druhu použité receptury a okolních podmínek T "Maximální hodnoty" odpovídají recepturám klasické italské řemeslné zmrzliny.

Výkon stroje je garantován do 25°C okolní teploty a max 20°C vody v kondenzátoru.

\*\* Na vyžádání možnost změny napětí nebo změny chlazení - vzduchem

### Distributor

Eiskon spol. s r. o.

Sportovní 2a, 602 00 Brno  
tel: + 420 541 249 620  
info@eiskon.cz  
www.eiskon.cz



www.eiskon.cz