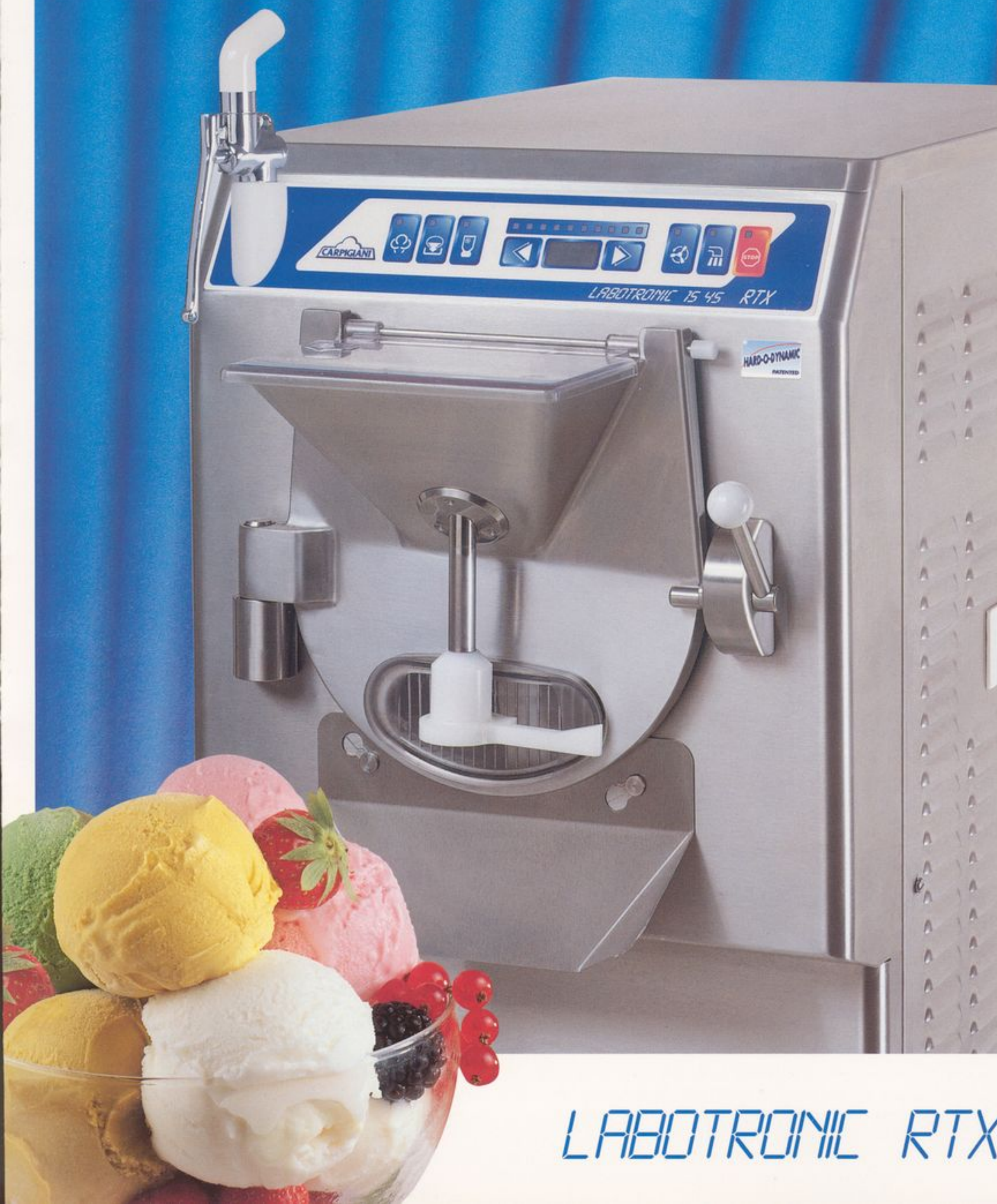


Mantecatori Elettronici Carpigiani per Gelato Artigianale



LABOTRONIC RTX

LABOTRONIC RTX

È questa la terza generazione CARPIGIANI dei mantecatori elettronici per gelato, che evolvendo le prestazioni delle precedenti macchine, danno ai Gelatieri Artigiani uno strumento di lavoro ancora più flessibile per tutte le loro esigenze produttive.

I LABOTRONIC RTX trasformano in gelato tutti i tipi di miscela, adattandosi alle esigenze di ogni Gelatiere, perché questi robusti e affidabili mantecatori Carpigiani oggi sono ancora:

- più innovativi, perché producono un eccellente gelato morbido e cremoso ed in tempi più brevi gelato compatto e asciutto;
- più flessibili, perché producono gelato con struttura sempre perfetta anche con cariche ridotte a solo un terzo della loro capacità produttiva;
- più utili, perché producono gelati, sorbetti, cremolate di frutta e granite siciliane
- più efficienti, perché l'HARD-O-DINAMIC (brevetto) ottimizza il rendimento frigorifero con ogni miscela
- più evoluti, perché l'RTX rende ora possibile le diagnosi tecniche a distanza



MODELLO	GELATO								Cremola lata	Granita optional	Velocità motore agitatore n°	Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Condensa- tore**	Dimensioni cm			Peso netto			
	Quantità per gelata				Quantità oraria							Quantità per ciclo kg	Quantità per ciclo kg	Volt			Hz	Ph	kW	alla base		altezza	Kg
	Miscela introdotta kg		Gelato prodotto litri		Miscela introdotta kg		Gelato prodotto litri																
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max															
Labotronic 10 30 RTX	1,5	5	2	7	10	30	12	42	4	4	2	400	50	3	3,2	Acqua	50	65	140	230			
Labotronic 15 45 RTX	2,5	7,5	3,5	10,5	15	45	21	63	6,5	6,5	2	400	50	3	5,2	Acqua	50	65	140	270			
Labotronic 20 60 RTX	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	–	2	400	50	3	6	Acqua	60	85	140	370			
Labotronic 30 100 RTX	5	16,5	7	23	30	100	42	138	12	–	2	400	50	3	9	Acqua	60	85	140	415			

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo. - La produzione oraria può variare a seconda delle miscele impiegate

■ La quantità per gelata e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

I LABOTRONIC RTX sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI-EN-ISO 9001 - 2000

Evoluzione Tecnologica



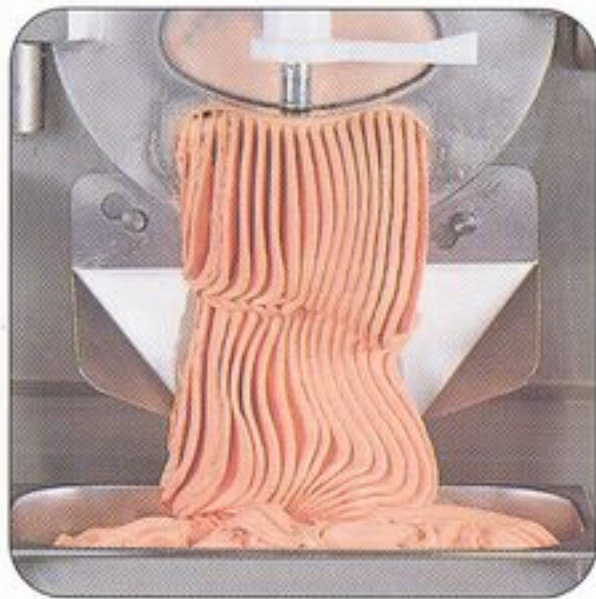
CILINDRO MONOLITICO

Il cilindro di mantecazione e la lamiera frontale sono ora realizzate in un unico pezzo monolitico, per la massima pulizia e garanzia igienica.



AGITATORE POM

Senza albero centrale e pale impenetrabili al freddo per la totale espulsione del gelato; rigido e leggero, ha pattini raschianti autoregolanti.



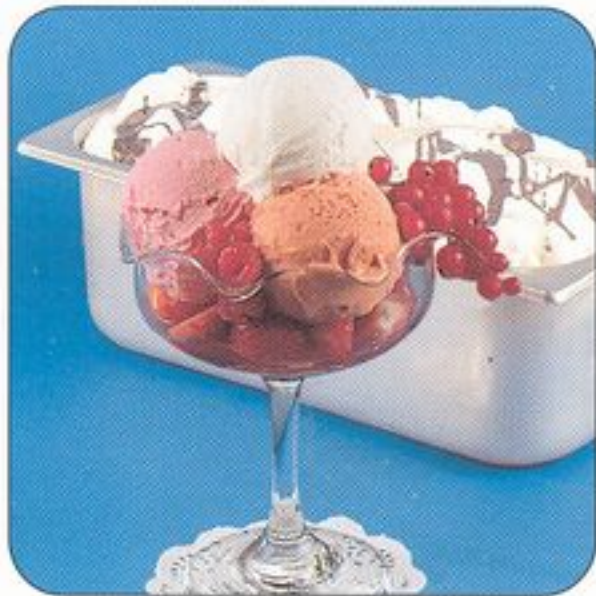
USCITA GELATO

Il nuovo portello in acciaio inox ha la bocca di uscita del gelato maggiorata, così l'estrazione è più rapida ed il gelato subisce meno stress meccanico.



H.O.D. personalizzato (brevetto)

La consistenza-hard finale del gelato può essere sempre modificata, anche durante la mantecazione, secondo le personali esigenze; l'H.O.D. lavorerà così in automatico con i nuovi parametri scelti.



GELATO EXCELLENT

Scegliendo il programma di mantecazione EC, il gelato prodotto risulta ben costruito, morbido e cremoso, idoneo anche alla lunga esposizione in vetrina, secondo la più tradizionale presentazione del dolce freddo.



GELATO SPEED

Scegliendo il programma di mantecazione SP, il ciclo di produzione è più veloce, il gelato risulta ben compatto e asciutto, pronto per l'abbattimento secondo le nuove tendenze produttive.



CREMOLATA DI FRUTTA

Scegliendo il programma CF, la produzione alterna ciclicamente periodi di lavoro e pause, per cristallizzare in modo omogeneo e perfetto questa deliziosa crema di frutta.



GRANITA SICILIANA

Nei modelli 1030 G e 1545 G, scegliendo il programma GS, l'agitatore gira a bassa velocità, per produrre perfette granite di caffè e frutta, prive di emulsioni sbiancanti.



Evoluzione Funzionale

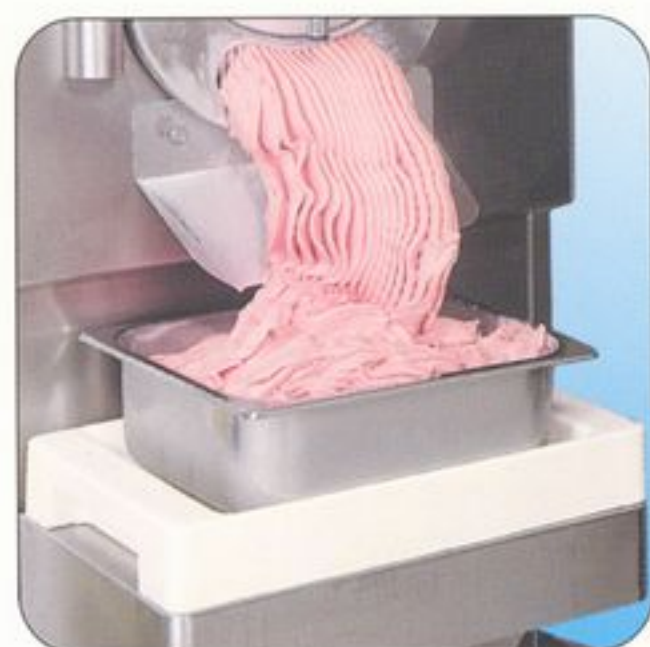


POST RAFFREDDAMENTO

Molto utile nei modelli maggiori, serve per riattivare il freddo durante l'estrazione e mantenere così integra la consistenza, anche del gelato che esce per ultimo.

TAPPETINO FISSA VASCHETTA

Il tappetino coprimensola è in gomma dura e conformato per tenere in posizione le comuni vaschette 36x16, per consentire all'operatore di avere una mano libera per variegare e arricchire il gelato, mentre esce dal mantecatore.



TAPPETINO FISSA VASCONI

Lo stesso tappetino in gomma dura è conformato per tenere in posizione anche i nuovi vasconi 36x25, particolarmente preferiti nelle nuove tendenze espositive del gelato.

TAPPETINO PORTA CARAPINA

Lo stesso tappetino in gomma dura ha una sede circolare per ospitare senza difficoltà le tradizionali carapine cilindriche, ancora utilizzate da chi sceglie i banchi refrigerati a pozzetti.



LAVAGGIO

La pratica doccetta professionale consente la modulazione del flusso d'acqua per un comodo utilizzo, e può essere direttamente collegata all'acqua calda del laboratorio e rendere così più semplici e veloci le operazioni di pulizia.

SCIVOLO GELATO

È ora smontabile, per facilitare la completa pulizia e la rimozione di ogni residuo di gelato da un accessorio che è sempre a contatto diretto con il prodotto.



RTX

Attraverso modem, il LABOTRONIC RTX può ricevere e trasmettere i dati di funzionamento al Servizio Assistenza, per diagnosi tecniche ed interventi a distanza.

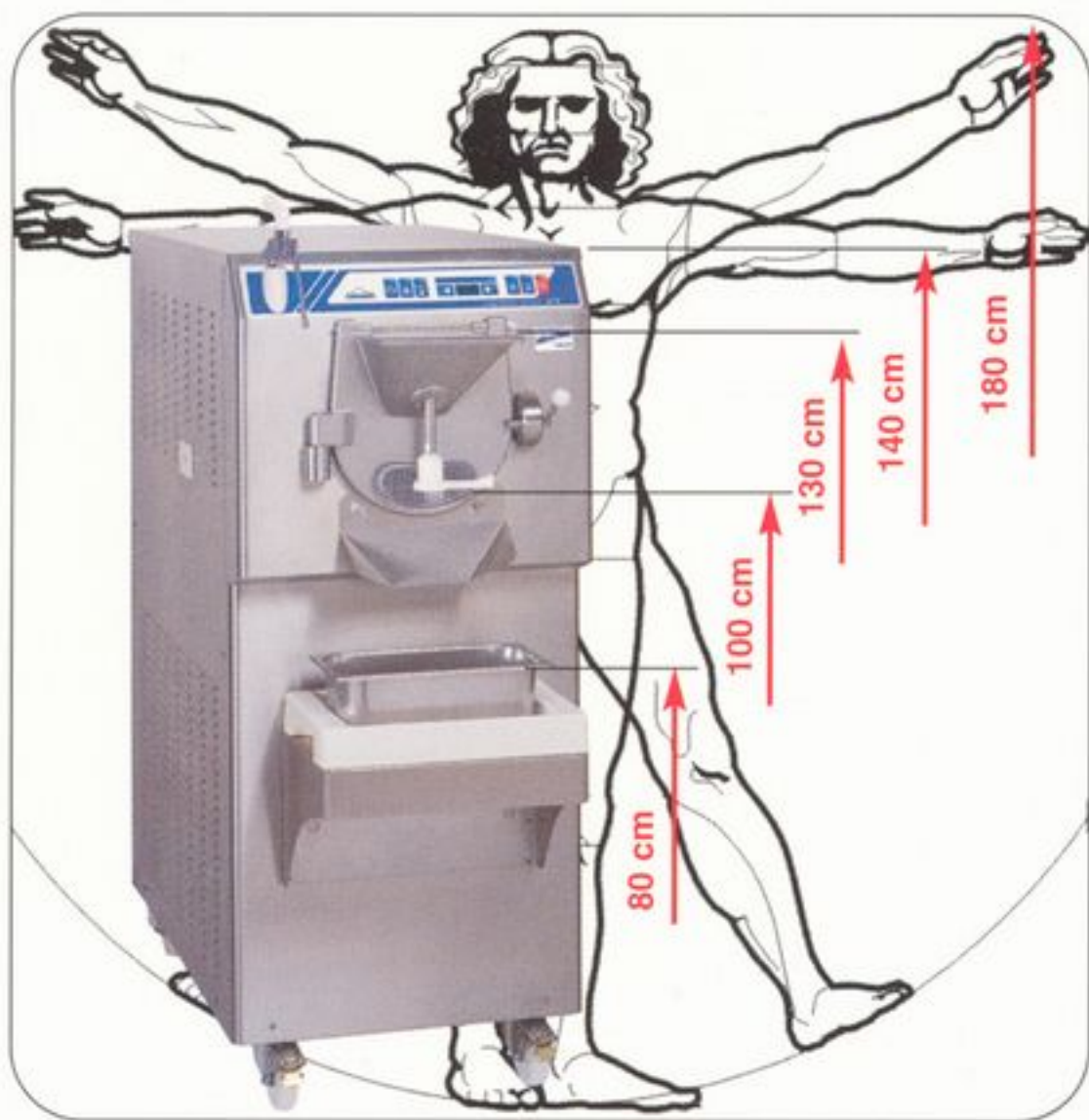
DESIGN

La nuova estetica arrotondata favorisce un migliore approccio dell'operatore e una buona prevenzione antinfortunistica; quadro comandi di facile lettura e interpretazione.



Le Caratteristiche

Molte sono le caratteristiche progettuali, costruttive e funzionali che differenziano i LABOTRONIC RTX dagli altri mantecatori e li rendono esclusivi.



ERGONOMIA

I LABOTRONIC RTX sono macchine ergonomiche, amiche del Gelatiere, progettate e realizzate per non stancare durante il lavoro: hanno la tramoggia nella parte anteriore, per versare la miscela senza piegarsi; hanno l'uscita del gelato alta, così lo si estrae a busto eretto; hanno il quadro comandi di fronte all'operatore, inclinato verso i suoi occhi, per essere perfettamente leggibile ed azionabile; hanno la disponibilità dell'acqua calda alla doccetta di lavaggio, per rendere la pulizia semplice e facile.

HARD-O-DYNAMIC (H.O.D.) PATENTED

È questo il nuovo processore brevettato Carpigiani che facilita il lavoro del Gelatiere, perché controlla e gestisce in modo intelligente e **dinamico** tutte le fasi di produzione, fino alla **consistenza-hard** ottimale del gelato.

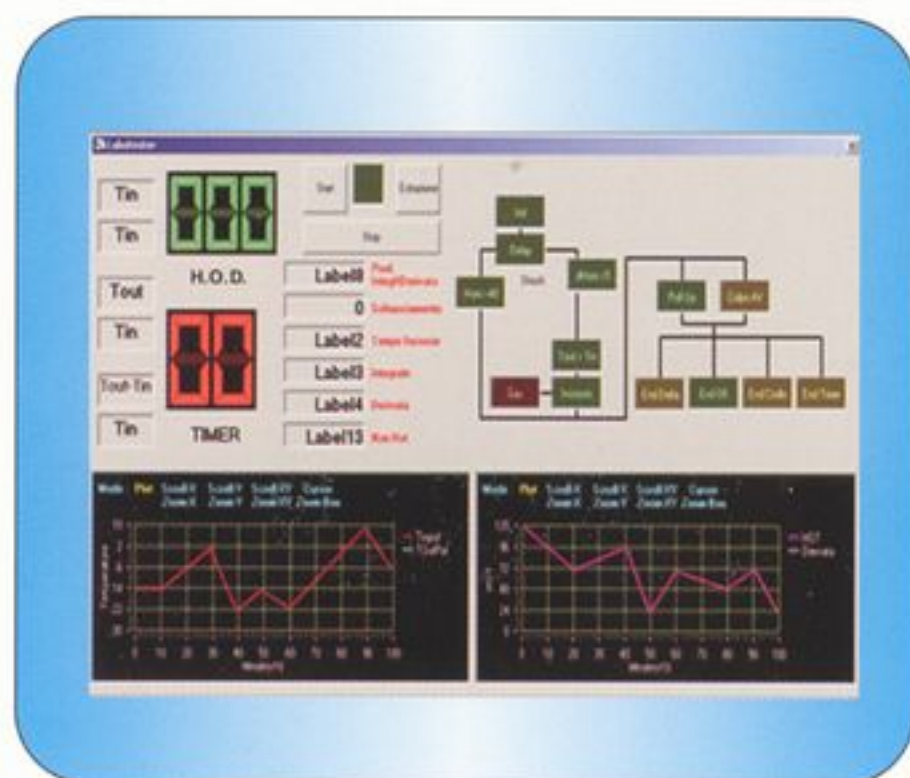
I LABOTRONIC RTX producono in automatico, con la quantità ed il tipo miscela usata, il migliore gelato voluto, asciutto e mai pesante, morbido e mai impaccato, riducendo al minimo gli interventi dell'operatore. Infatti, premendo un unico pulsante; quello con il simbolo del cono gelato e scelta la **consistenza** voluta,

l'H.O.D. avvia la mantecazione controllando costantemente la struttura del gelato e come si va formando; analizza sistematicamente tutti i parametri elettrici e gli scambi termici della macchina; valuta gli spazi temporali del modificarsi di stato della miscela da liquido a solido ed il rendimento dell'impianto frigorifero durante la produzione del gelato.

Tutti questi parametri sono però sempre diversi per ogni:

- *quantità di miscela* immessa, cioè carica minima, media o massima del cilindro
- *tipo di miscela* usata, se un ricco gelato di crema o un delicato sorbetto di frutta
- *qualità del gelato* scelta, ossia il prodotto finale voluto

L'H.O.D. analizza continuamente tutte queste diversità e ottimizza costantemente il ciclo di produzione, modulando **dinamicamente** la somministrazione del freddo. Con questo nuovo brevetto, i LABOTRONIC RTX producono sempre gelati dalla **consistenza-hard** perfetta, sia con miscele ricche che con miscele delicate, sia ai massimi regimi produttivi, sia con cariche ridotte anche a **solo un terzo** della loro capacità. Sono quindi gli unici mantecatori che si adattano ad ogni Gelatiere, a tutte le sue particolari e personali miscele e a tutte le sue esigenze produttive, di alta e bassa stagione.



BARRA LED

Durante la mantecazione il Gelatiere tiene comodamente sotto controllo la lavorazione, anche a distanza, perché via via che la miscela si addensa e si trasforma in gelato, si accendono progressivamente le luci della BARRA LED e sa così quando il ciclo sta finendo.

Una volta ultimata la mantecazione, segnalata da un avviso acustico e dal lampeggiare della BARRA LED, non è indispensabile affrettarsi per l'estrazione del gelato, perché l'Hard-o-Dynamic riattiva automaticamente il LABOTRONIC RTX, per mantenere costante la consistenza del prodotto che rimane all'interno della macchina.



PARTICOLARI COSTRUTTIVI

Consolle di comando ergonomica con comandi a bassa tensione. Pulsanti di comando con icone di immediata interpretazione. Cilindro ad espansione diretta. Portello in acciaio inox a norme antinfortunistiche. Veloce apertura e chiusura del portello. Condensazione ad acqua di serie e aria con sovrapprezzo. Impianto elettrico, frigorifero e insonorizzazione a norme internazionali. Telaio in acciaio ad alta resistenza con trattamento antiruggine. Lamiere in acciaio inox satinato.

Impianti CARPIGIANI per Gelato Artigianale a Norme HACCP

Tutte le macchine CARPIGIANI sono progettate e realizzate per rispettare appieno le norme internazionali di sicurezza e igiene. Il Gelatiere professionista è così facilitato nell'adozione delle corrette procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici nella produzione del suo gelato artigianale (Hazard Analysis and Critical Control Point).

I dati di pastorizzazione/maturazione e mantecazione vengono sempre memorizzati e possono essere trascritti su tabulati.

È infatti possibile collegare le macchine ad un computer e procedere alla stampa dei dati principali di produzione, o in mancanza di questo adottare la stampante dedicata (optional) per la stampa diretta su nastro di carta. Questi dati possono essere trasmessi anche a distanza via modem.



CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Concessionario