



Perfektes Speiseeis -  
ganz nach Ihren Wünschen



Labotronic RTL

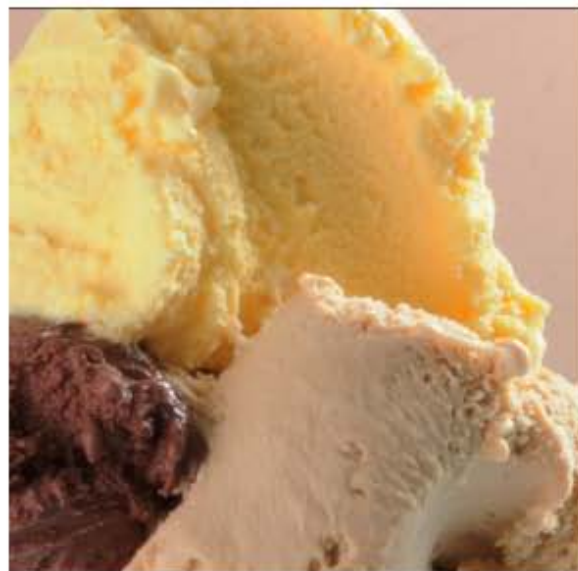
# Labotronic RTL

## Neue, zusätzliche Gefrierprogramme für Ihr perfektes Speiseeis

Die neue Labotronic RTL dokumentiert die aktuellste und optimierte Modellreihe der CARPIGIANI-Chargenfreezer. Um den Arbeitsprozess der Speiseeisherstellung zu erleichtern, gleichzeitig aber ein optimales Ergebnis zu erzielen, sind die neuen Modelle mit einer Vielzahl von vollautomatischen Gefrierprogrammen ausgestattet. Je nach Jahreszeit und individueller Anforderung produzieren Sie immer ein perfektes Speiseeis.



Eine Taste:  
Eine Vielzahl an  
Programmen



### Gelato Excellent

Die Konsistenz ist optimal strukturiert und cremig. Daher ist das Speiseeis für eine längere Lagerung in Ihrer Vitrine geeignet. Durch die schonende Behandlung des Eismixes ist dieses Programm auch für geringste Einfüllmengen oder für Fruchteis ideal.



### Gelato Speed

Das Standardprogramm für schnelles Arbeiten, gut strukturiertes, trockenes Speiseeis, 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.

Perfekte  
Steuerung des  
Gefrierprozesses:  
Das Geheimnis  
für Ihr optimales  
Speiseeis



## Hard-O-Dynamic®

Nach der Auswahl Ihres Gefrierprogrammes (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
2. Zusammensetzung des Eis-Mixes, reichhaltiges Milchspeiseeis oder delikates Fruchtsorbet.
3. Konsistenz des fertigen Speiseeises

## LCD-Display

Das neue vierzeilige LCD-Display zeigt Ihnen während dem jeweiligen Programmzyklus folgende Meldungen:

1. Name des ausgewählten Programmes
2. Das Fortschreiten der Konsistenz mittels Balkendiagramm
3. Die Endkonsistenz, die einfachst während des gesamten Gefrierprozesses verändert werden kann.



## Nachkühlung

Die Nachkühlung ist eine sinnvolle Einrichtung, um bei größeren Modellen eine optimale Konsistenz des fertigen Speiseeises bis zur vollständigen Entnahme sicher zu stellen.

## Dichtungsfreier Zylinder

Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit. Der so verschweißte Zylinder gewährleistet eine einfachste Reinigung und eine problemlose Hygiene.

## Rührwerk POM

Das Carpigiani-Rührwerk ohne zentrale Welle, ermöglicht eine optimale Vermischung des Eismixes ohne Anhaften auf den Spateln. Die Eisabgabe erfolgt nahezu ohne Rückstände. Die selbstregulierenden Abstreifer (einfach herausnehmbar) gewährleisten ein exaktes Abschaben der Eisschicht auf dem Zylinder.

Defrost.  
Problemloses  
Weiterarbeiten nach  
einem Rührwerks-  
Stop

## “Intelligentes” Heißgas

Sollte es zu einem Stillstand des Rührwerkes kommen, beispielsweise durch einen Stromausfall, schaltet sich automatisch das neue DEFROST-Programm zu. Durch eine effektive Einspritzung von Heißgas, kann nach kürzester Zeit die Bearbeitung des Mixes fortgesetzt werden. Diese Funktion verhindert somit das Blockieren des Rührwerkes und erspart Ihnen eine lange Wartezeit.

### LCD-Display

Die Heißgas-Funktion lässt folgende Programmauswahl auf dem Display zu:

1. Herkömmliche Reinigung
2. Reinigung mit Defrost (Heißgas), effizienter
3. Defrost



### Eisrutsche

Die Eisrutsche ist einfach abzunehmen und erleichtert Ihnen die tägliche Reinigung.



### Ablage für Eisschalen

Die Ablage für die Eisschalen gestattet Ihnen die traditionellen 5 Liter-GN-Behälter und 7 Liter-GN-Behälter optimal zu fixieren, ohne dass Sie die Schale festhalten müssen.



### Ergonomie

Sämtliche Arbeitsschritte an der neuen Labotronic RTL können in einer aufrechten Position ausgeführt werden. Die Tastatur ist logisch und kann intuitiv bedient werden. Die Modelle Pastomaster, Maestro und Pastochef verfügen über die gleiche, logische Tastensteuerung.



### Gelato Hard

Das neue vollautomatische Gefrierprogramm erlaubt aufgrund einer tieferen Kerntemperatur ein festes, kompaktes und trockenes Speiseeis und kann daher sofort in der Vitrine verkauft werden. Es ist optimal portionierfähig und erspart Ihnen die Schockfrostung.



### Gelato Simply

Dieses neue Programm ist konzipiert für standardmäßige Anwendungen, da die jeweiligen Parameter fest eingestellt sind. Auch wenn Sie kein Speiseeis-Experte sind, erhalten Sie immer ein optimales Ergebnis. Folgende drei Programme stehen zur Auswahl:

- 1 Milchspeiseeis
- 2 Fruchteis
- 3 Fruchtsorbet



### Frühtecreme

Dieses Spezialprogramm gestattet aus den Zutaten Wasser, Früchte und Zucker eine frische, wohlschmeckende und Durst stillende Eisspezialität herzustellen. Charakteristisch sind die feinen homogenen Eiskristalle.



# Carpigiani-Speiseeistechnik gewährleistet Speiseeisherstellung nach HACCP-Standards



Bereits bei der Entwicklung und Produktion der Carpigiani-Speiseeismaschinen legen unsere Techniker größten Wert auf die Einhaltung aktueller, weltweiter Hygienestandards. Es erleichtert Ihnen den täglichen Umgang mit den einzuhaltenden Bestimmungen (Hazard Analysis and Critical Control Point). Zusätzlich gestattet das neue "Teorema"-System (optional) die Speicherung aller Produktionsdaten, die der Servicetechniker über eine Internetverbindung im Bedarfsfalle abrufen kann. Besteht keine Internetverbindung, können die Daten mittels einer speziellen Software direkt aus der Maschine ausgelesen werden.

## Technische Eigenschaften

MODELL	Speiseeis								Frucht- creme Menge pro Zyklus kg	Geschn. Rühr- werksm. Anzahl	Elektrischer Anschluß*			Installierte Stromleist KW	Konden- sator**	Abmessungen cm			Netto- gewicht kg
	Menge pro Gefrierzyklus				Stundenleistung						Volt	Hz	Ph			am Boden		Höhe	
	eingef. Mix kg		prod. Eis Liter		eingef. Mix kg		prod. Eis Liter									Breite	Tiefe		
	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	Wasser	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	Wasser	50	65	140	270
Labotronic 20 60 RTL	3	10,5	4	15	20	60	28	90	9	2	400	50	3	7,2	Wasser	50	65	140	320
Labotronic 30 100 RTL	5	16,5	7	23	30	100	42	138	12	2	400	50	3	10,8	Wasser	60	85	140	415

NEUE  
ABMESSUN-  
GEN

\*Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich \*\* Gegen Aufpreis auch mit Luftkondensator erhältlich

Die Menge pro Gefrierzyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix; die Werte "max." beziehen sich auf das klassische Streicheis nach italienischer Art. Die Leistungen entsprechen einer Raumtemperatur von 25°C und einer Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

Carpigiani produziert nach den Qualitätsstandards UNI-EN-ISO 9001-2000.



Carpigiani  
und Du hast Grund  
zum strahlen!



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 [carpigiani.com](http://carpigiani.com)

Vertragshändler