



Gelato Artigianale
di alta qualità

Top quality
artisan gelato



Labo
80 120 XP



Caratteristiche principali

Mantecatore di grande capienza

Controllo dinamico della consistenza del gelato: Hard-O-Dynamic, sistema brevettato Carpigiani

Due programmi di produzione del gelato:

- Excellent - per la gestione della mantecazione, quando i minimi produttivi sono particolarmente ridotti
- Speed - per la mantecazione rapida, quando si usa la macchina alla massima capacità produttiva

Un programma speciale:

- Cremolata di frutta

Performance and functions

Large capacity batch freezer

Dynamic control of the ice cream texture: Hard-O-Dynamic, Carpigiani patented system

Two programs to produce gelato:

- Excellent - You can manage the freezing even with a minimum quantity
- Speed - you can freeze rapidly when using the machine at full capacity

Special program:

- Fruit cremolata

* Caratteristiche tecniche / Technical Specifications

MODELLO MODEL	Gelato	Gelato	Cremolata	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensa- tore Condenser	Dimensioni Dimensions cm			Peso Netto Net Weight
	Produzione oraria*	Quantità per ciclo	Quantità per ciclo	Electrical supply			Nominal Power	Fuse		Largh. Width	Prof. Depth	Alt. Height	kg
	Hourly Production*	Quantity per batch	Quantity per batch	Volt	Hz	Ph	kW	A					
Labo 80 120 XP	120	20	14	400	50	3	10	32	Acqua Water	66	114	140	480

* La produzione oraria può variare a seconda della miscela impiegata e della modalità d'uso.

* Hourly production can vary with the mix used and operating conditions.

Il Labo 80 120 XP è prodotto da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

The Labo 80 120 XP machines are made by Carpigiani according to a Certified Quality System UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. / All specifications mentioned must be considered approximate; Carpigiani reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

Concessionario / Dealer



Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia
BOLOGNA, Italy
Tel. +39 051 6505111



carpigiani.com