



Mantecatore da banco
per gelato e sorbetti

Counter top batch freezer
for gelato and sorbets



Labo 8 12 E





Caratteristiche principali

Mantecatore professionale da banco, ideale per la ristorazione

Commutatore di comando per avviare la produzione, l'estrazione, la pulizia e lo stop

Controllo automatico della consistenza del gelato

Agitatore monoblocco a tre pale

Portello termoisolante con chiusura di sicurezza

Performance and functions

Professional counter top batch freezer, ideal for catering

Control switch to start the production, for extraction, cleaning and stop

Automatic control of the gelato consistency

One piece beater with three blades

Insulating door with safety lock

Caratteristiche tecniche / Technical Specifications

MODELLO MODEL	Produzione oraria*	Quantità per ciclo*	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore** Condenser**	Dimensioni Dimensions			Peso Netto
	Hourly Production*	Quantity per batch*	Electrical supply			Nominal Power	Fuse		cm			Net Weight
	kg/h	kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh. Width	Lung. Depth	Alt. Height	kg
Labo 8 12 E	8÷12	2,5	220-240	50	1	2,2	16	Aria Air	36,5	71,5	66	94

* La produzione oraria e la quantità per ciclo possono variare a seconda della miscela impiegata e della modalità d'uso. **Disponibile anche ad acqua con sovrapprezzo. / * Hourly production can vary with the mix used and operating conditions. **Water-cooled versions available with additional charge.

Il Labo 8 12 E è prodotto da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Labo 8 12 E 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.

CARPIGIANI



Concessionario / Dealer

carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence