

Lab-O-Chef 5



Più tempo per la tua creatività



Bavarese



Crema Pasticcera



Confettura Frutta

Pasta Bigné

Crema Ganache

Lab-O-Chef 5





> LAB-O-CHEF IN PRODUZIONE

∞

programmi liberi
personalizzabili a 360° per esprimere al
massimo la tua creatività

23

programmi di pasticceria

10

programmi per la lavorazione
del cioccolato

7

programmi di specialità

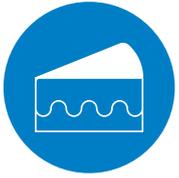
12

programmi specifici per ricette di
gastronomia

15

programmi di gelateria, granita,
salse e topping





PASTICCERIA

23 programmi di Pasticceria:

- Crema Pasticcera
- Crema Zabaione
- Crema Inglese
- Crema di Frutta
- Crema di Limone
- Bavarese
- Pasta Bigné
- Base per Semifreddi
- Meringa Italiana
- Mousseline
- Crema al Burro
- Panna Cotta
- Guimauve
- Petit Four
- Mousse
- Cremoso
- Maddalena
- Cupcakes
- Namelaka
- Budino
- Gelatina di Frutta
- Torrone
- Conservazione Crema





> CIOCCOLATERIA

10 programmi di Cioccolateria:

- Tempera Cioccolato Fondente
- Tempera Cioccolato al Latte
- Tempera Cioccolato Bianco
- Tempera Cioccolato Speed
- Tempera Burro di Cacao
- Conservazione Tempera
- Crema Ganache
- Crema Spalmabile
- Mousse al Cioccolato
- Scioglimento Cioccolato

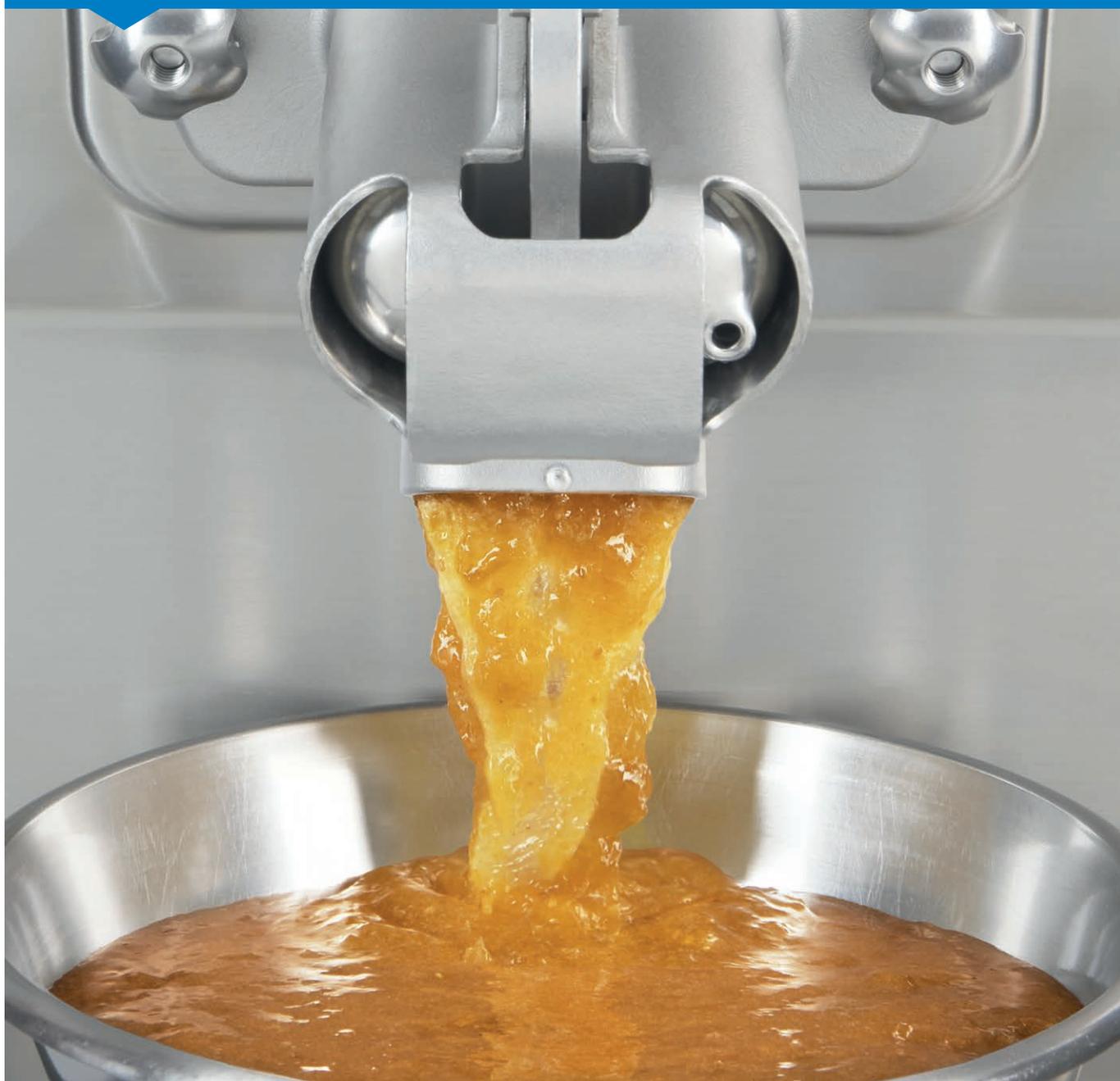




> SPECIALITÀ

7 programmi di Specialità:

- Glassa Neutra
- Confettura Frutta
- Frutta Poché
- Yogurt
- Pastorizzazione Uova
- Zucchero Invertito
- Sciroppo di Zucchero





GASTRONOMIA

12 programmi di Gastronomia:

- Besciamella
- Paté di Pomodoro
- Polenta
- Crema ai Formaggi
- Salsa Maionese
- Salsa Olandese
- Salsa Barbecue
- Zuppa di Legumi
- Ragù all'Italiana
- Impasto per Gnocchi
- Risotto
- Fonduta



GELATERIA, GRANITA, SALSE TOPPING

7 programmi di Gelateria, 2 Granita, 6 Salse Topping:

Gelateria:

- Gelato
- Sorbetto
- Gelato Hot
- Gelato Hot Age
- Gelato Hot&Cold
- Gelato Crystal
- Frutta Crystal

Granita:

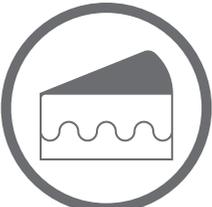
- Cremolata di Frutta
- Granita Siciliana

Salse topping:

- Salsa Cioccolato
- Salsa Crema
- Salsa Frutta
- Topping Cioccolato
- Topping Creme
- Topping Frutta



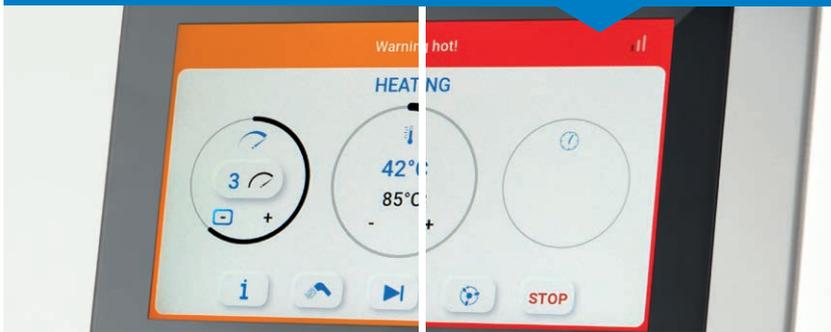
Lab-O-Chef 5





PERFORMANCE E QUALITÀ

La temperatura di funzionamento può raggiungere i 105 °C. Il gas caldo viene modulato con la massima precisione in funzione del prodotto in lavorazione, evitando bruciatore e incrostazioni.



Con il nuovo display è possibile creare cicli personalizzati in base al tipo di ricetta che si vuole preparare.

Per facilitare l'operatore, il display indica, per ogni fase di lavorazione, le temperature e i suggerimenti per l'introduzione degli ingredienti.



L'**agitatore** senza albero centrale e con le raschianti dal nuovo design consente la perfetta riuscita dei diversi prodotti.



Per ogni prodotto, il dettaglio ricettario, scaricabile tramite il QR Code posizionato sul frontale della macchina, aiuta nella scelta e nel dosaggio degli ingredienti.



Con il **Kit Gelato**, la macchina si trasforma in un mantecatore, per produrre dell'ottimo gelato artigianale.





> COMODITÀ



QR CODE



Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.



La **velocità dell'agitatore** può essere modificata in base al tipo ricetta per esaltarne la texture e la struttura finale.

Coperchio

È doppio, con un'ampia tramoggia per introdurre comodamente gli ingredienti anche quando il prodotto è in miselazione lavorando in completa sicurezza.



Legenda:  Optional SOLO all'acquisto  Optional disponibile anche dopo l'acquisto



COMODITÀ



1

Il **rubinetto di estrazione** ha quattro posizioni: **la prima è di chiusura.**



2

La **seconda**: mantiene il prodotto all'interno del cilindro, con la possibilità di lavare il rubinetto.



3

La **terza**: per l'estrazione dei prodotti liquidi.



4

La **quarta**: molto ampia per rendere rapida l'estrazione dei prodotti particolarmente densi.



1

Mensola in acciaio con due posizioni diverse che la rendono versatile. Si può applicare sulla macchina in posizione diritta, o capovolta, per consentire l'appoggio di recipienti e teglie di varie misure.



2

Display touch screen 7", design minimal, layout reattivo, semplice ed intuitivo.

Controller joystick di navigazione, da utilizzare quando il contesto operativo non permette l'utilizzo del touch screen.





> COMODITÀ



Doccetta con attacco rapido e supporto per connetterla e disconnetterla con facilità.



Kit Gelato: la macchina si trasforma in un mantecatore grazie al coperchio, agitatore, controagitatore e portello dedicato.

Hard-O-Tronic®. Il sistema esclusivo per un ottimo gelato. Sul display compaiono costantemente i valori della consistenza programmata e quella del gelato in mantecazione. È sempre possibile modificarla, per ottenere il proprio gelato ideale.

Per mantenere integra la consistenza del gelato che esce per ultimo, con il **post-raffreddamento si riattiva il freddo** anche durante l'estrazione.



Legenda:  Optional SOLO all'acquisto  Optional disponibile anche dopo l'acquisto

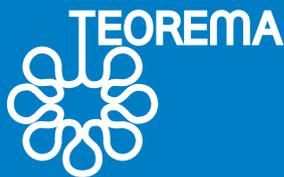
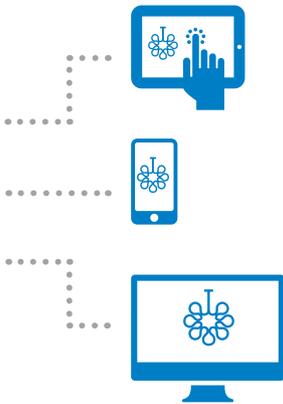


RISPARMIO

Il condensatore e il motore innovativo ottimizzano al massimo le potenzialità della macchina, mantenendo consumi ridotti.



SICUREZZA



Standard.

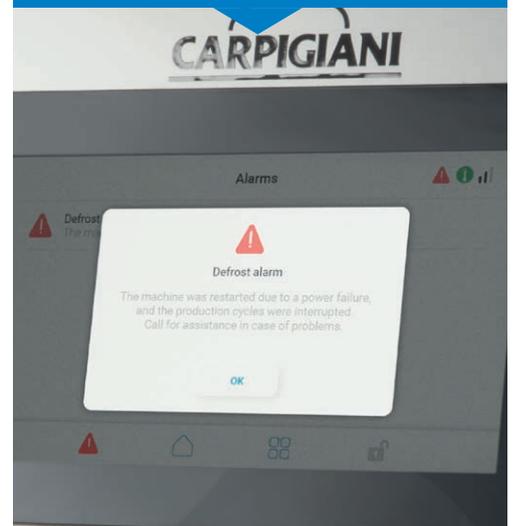
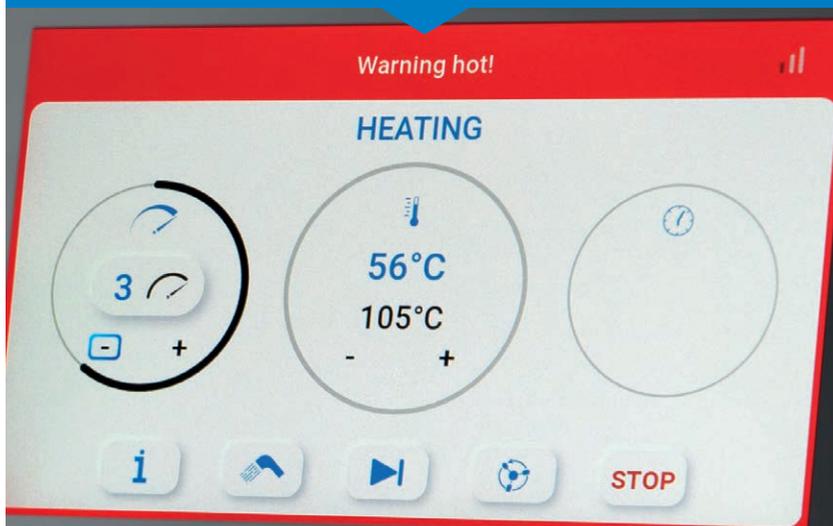
Con **TEOREMA** la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.

Incrementata la prevenzione **anti-infortunistica**, con angoli ancora più arrotondati e raccordati, in tutta la parte della macchina più vicina all'operatore.

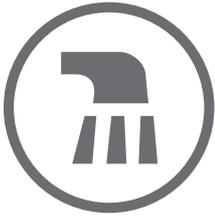


Durante le lavorazioni a caldo, quando si superano i 50 °C, il **display assume la colorazione rossa**.

Defrost. Durante la produzione del gelato, **in caso di mancanza di tensione o stop accidentale**, al riavvio una procedura automatica di "defrost" consente una rapida ripartenza della produzione.



Legenda: Optional SOLO all'acquisto Optional disponibile anche dopo l'acquisto



> IGIENE

Cilindro superiore e bocca di uscita monolitici, sono un unico pezzo, per garantire la massima igiene.



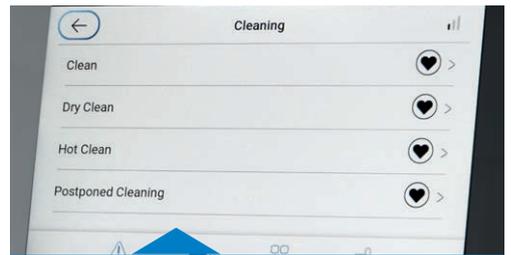
Il rubinetto e l'agitatore sono smontabili, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di prodotto, per una pulizia integrale.



Il programma di **pulizia posticipata garantisce la sicurezza igienica**, una volta estratto il gelato, grazie al controllo della temperatura del cilindro una volta fatta l'estrazione. Non è, quindi, necessario il lavaggio immediato della macchina in caso di pause di lavoro prolungate.

Anche la pulizia delle lamiere è rapida, perché con **il trattamento Scotch-Brite**, l'acciaio inox è anti-macchia e non trattiene i residui di grasso.

Completato il lavaggio, dal cilindro può essere eliminato ogni residuo di umidità, con il programma di asciugatura, indispensabile prima della tempera del cioccolato.



Carpi Care kit



richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

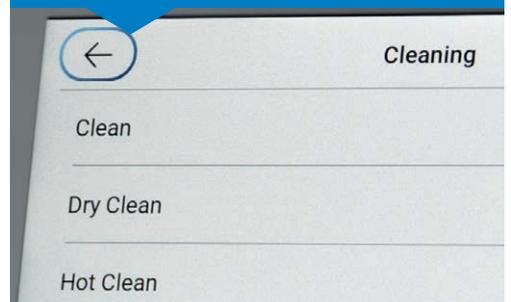
Carpi Clean kit



Rubinetto sempre pulito: il design innovativo del rubinetto e la nuova geometria della doccetta permettono di lavare l'interno del rubinetto in qualsiasi momento, durante tutte le fasi di lavorazione.



Grazie alla funzione del lavaggio a caldo, il cilindro può essere riscaldato in modo da sciogliere e staccare rapidamente i residui grassi di produzione.



Lab-O-Chef 5



caratteristiche di produzione di pasticceria

	Crema Pasticcera Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>		Bavarese Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>		Confettura Frutta Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>		Tempera Cioccolato Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>		Crema Ganache Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>		Pasta Bigné Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>	
	Lab-O-Chef 5	1,5	5	1,5	4	1,5	3,5	1,5	5	1,5	6	1,5

caratteristiche di produzione con Kit Gelato (optional)

	Miscela introdotta Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>		Gelato prodotto Quantità per ciclo <i>min - max litri</i>		Crystal Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>		Cremolata Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>		Granita Quantità per ciclo <i>min - max kg</i>	
	Lab-O-Chef 5	2	3,5	2,8	4,9	2	3,5	2	3,5	2

caratteristiche tecniche

	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm alla base			Peso
	<i>Volt</i>	<i>Hz</i>	<i>Ph</i>	<i>kW</i>	<i>A</i>		<i>Largh.</i>	<i>Prof.</i>	<i>Altezza</i>	<i>kg</i>
Lab-O-Chef 5	400	50	3	3	8	Acqua	50	86	86	156

Lab-O-Chef 5 è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato 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.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence