

EUROLABO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mantecedora horizontal que ha sido especialmente diseñada para pequeños volúmenes de helados y sorbetes.
- Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hace de ella una mantecedora ideal para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.
- Ofrece un proceso de elaboración controlado, lo que permite obtener un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.
- Soporte cubetas en dotación.
- Nueva app “Teorema de Carpijani” la productividad está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que puede consultarse desde ordenadores, tabletas y Smartphones.
- El modelo BOIL 5 es un pasteurizador de mezcla para las mantecadoras EUROLABO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| MODELO | | FREEZE&GO | EUROLABO 6/9 | EUROLABO 8/12 E | EUROLABO 14/20 MW | EUROLABO 14/ 20 MA |
|------------------------|---------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| Código | | 2LCA0016 | 2LCA0017 | 2LCA0018 | 2LCA0957 | 2LCA0961 |
| Capacidad neta | Kg | 0,15 - 0,5 | 1 - 1,5 | 1,5 - 2,5 | 2 - 4,5 | 2 - 4,5 |
| Alimentación eléctrica | V/nº/Hz | 230 / 1 / 50 | 230 / 1 / 50 | 230 / 1 / 50 | 400 / 3 / 50 | 400 / 3 / 50 |
| Potencia eléctrica | W | 0,5 | 1350 | 2200 | 2000 | 2000 |
| Refrigerante | Tipo | R452A | R452A | R452A | R452A | R452A |
| Producción horaria | Kg/h | 5 | 6 - 9 | 8 - 12 | 14 - 20 | 14 - 20 |
| Ancho / fondo / alto | mm | 310 / 540 / 550 | 360 / 550 / 740 | 360 / 550 / 740 | 440 / 730 / 1280 | 440 / 730 / 1280 |
| Peso bruto / neto | kg | 41 / 36 | 95 / 90 | 95 / 90 | 192 / 181 | 192 / 181 |

Aplicaciones



EUROLABO 8/12 E



FREEZE&GO



EUROLABO 14/20



BOIL 5