

# Lab-O-Chef 5



Más tiempo para tu creatividad



*Bavaroise*



*Crema Pastelera*



*Confitura de Frutas*

*Pasta Choux*

*Crema Ganache*

Lab-O-Chef 5





## > LAB-O-CHEF EN PRODUCCIÓN

∞

programas libres  
totalmente personalizables para expresar  
plenamente tu creatividad

23

programas de pastelería

10

programas de elaboración  
del chocolate

7

programas de especialidades

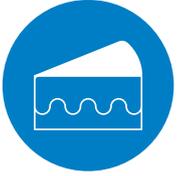
12

programas específicos para  
recetas gastronómicas

15

programas de gelateria, granizado,  
salsas y toppings





## > REPOSTERÍA

23 programas de pastelería:

- Crema Pastelera
- Crema Zabaione
- Crema Inglesa
- Crema de Frutas
- Crema de Limón
- Bavaroise
- Pasta Choux
- Base para Parfait
- Merengue Italiano
- Crema Muselina
- Crema de Mantequilla
- Panna Cotta
- Guimauve
- Petit Four
- Mousse
- Cremoso
- Magdalena
- Cupcake
- Namelaka
- Flan
- Pasta de Frutas
- Turrón
- Conservación Crema





## ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE

10 programas de elaboración del chocolate:

- Templado de Chocolate Negro
- Templado de Chocolate con Leche
- Templado de Chocolate Blanco
- Templado Chocolate Speed
- Templado de Manteca de Cacao
- Conservación Templado
- Crema Ganache
- Crema para Untar
- Mousse de Chocolate
- Derretir Chocolate





## > ESPECIALIDADES

7 programas de especialidades:

- Glaseado Neutro
- Confitura de Frutas
- Fruta Poché
- Yogur
- Pasteurización Huevos
- Azúcar Invertido
- Jarabe de Azúcar





## GASTRONOMÍA

12 programas de gastronomía:

- Bechamel
- Paté de Tomate
- Polenta
- Crema de Queso
- Salsa Mayonesa
- Salsa Holandesa
- Salsa Barbacoa
- Sopa de Legumbres
- Ragú a la Italiana
- Masa para Ñoquis
- Risotto
- Fondue



## GELATERIA, GRANIZADO, SALSAS, TOPPINGS

7 programas de Gelateria, 2 de Granizado, 6 Salsas y Toppings:

### Gelateria:

- Gelato
- Sorbete
- Gelato Hot
- Gelato Hot Age
- Gelato Hot&Cold
- Gelato Crystal
- Fruta Crystal

### Granizado:

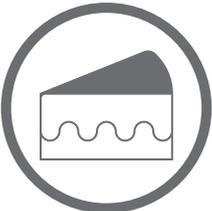
- Cremolata de Frutas
- Granizado Siciliano

### Salsas y toppings:

- Salsa Chocolate
- Salsa Crema
- Salsa Fruta
- Topping Chocolate
- Topping Cremas
- Topping Fruta



# Lab-O-Chef 5





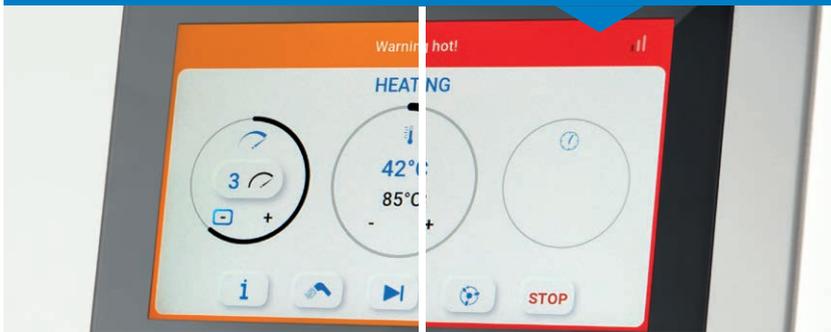
## PERFORMANCE Y CALIDAD

La temperatura de funcionamiento puede alcanzar los 105 °C. El gas caliente se modula con la máxima precisión en función del producto elaborado, evitando el quemado y el ensuciamiento.

El **agitador** sin eje central y con los rascadores de nuevo diseño permite el perfecto éxito de diferentes productos.



Para cada producto, el **re-cetario detallado**, descargable a través del Código QR situado en la parte frontal de la máquina, ayuda en la elección y dosificación de los ingredientes.



Con el nuevo display, es posible crear ciclos personalizados en función del tipo de receta que se quiere preparar.



Para facilitar el trabajo del operador, el display **indica** para cada paso de la elaboración, las temperaturas y los consejos para introducir los ingredientes.

Con el **Kit Gelato**, la máquina se convierte en un mantecador para producir excelente gelato artesanal.





## > COMODIDAD



QR CODE



Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.



La **velocidad del agitador** puede modificarse en función del tipo de receta para mejorar la textura y la estructura finales.

### Tapa

Es doble, con una gran tolva para introducir cómodamente los ingredientes incluso cuando se está mezclando el producto y trabajar con total seguridad.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



## COMODIDAD



1

El **grifo de extracción** tiene cuatro posiciones: **la primera es de cierre.**



2

La **segunda** mantiene el producto dentro del cilindro, con la posibilidad de lavar el grifo.



3

La **tercera** es para la extracción de productos líquidos.



4

La **cuarta** es muy ancha, para una extracción más rápida de productos especialmente densos.



1

**Repisa de acero** versátil gracias a las dos posiciones diferentes. Puede aplicarse sobre la máquina en posición recta, o bien invertida, para colocar sobre ella recipientes y bandejas de distintos tamaños.



2

**Display de pantalla táctil de 7"**, diseño minimalista, funcionamiento reactivo, sencillo e intuitivo.

**Controlador de joystick de navegación**, para utilizar cuando el entorno operativo no permite el uso de la pantalla táctil.





## > COMODIDAD



**Ducha con acoplamiento rápido y soporte** para facilitar la conexión y desconexión.



**Kit Gelato:** la máquina se transforma en un mantecador gracias a la tapa, el agitador, el contraagitador y la puerta específica.

**Hard-O-Tronic®.** El sistema exclusivo para un gran gelato. El display muestra constantemente los valores de la consistencia programada y la del gelato que se está mantecando. Siempre es posible modificarla para obtener el gelato ideal.

Para mantener la consistencia del último gelato que sale, el **post-enfriamiento reactiva el frío** incluso durante la extracción.



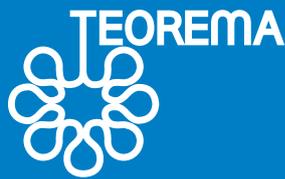
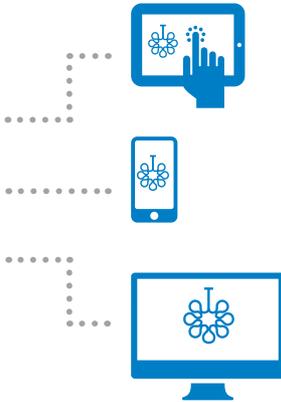


> AHORRO

**El condensador y el motor** innovador optimizan al máximo el potencial de la máquina, manteniendo un bajo consumo.



> SEGURIDAD



**Estandar.**

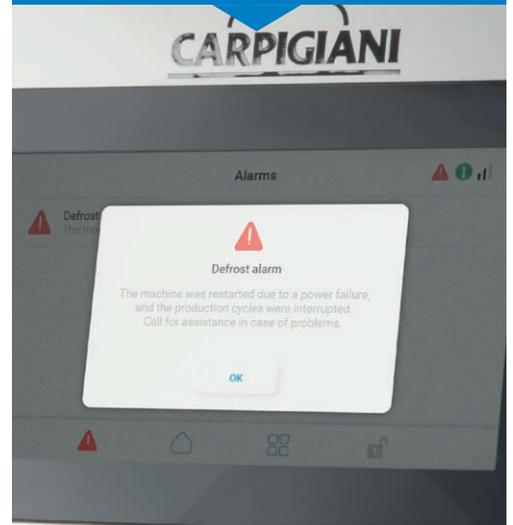
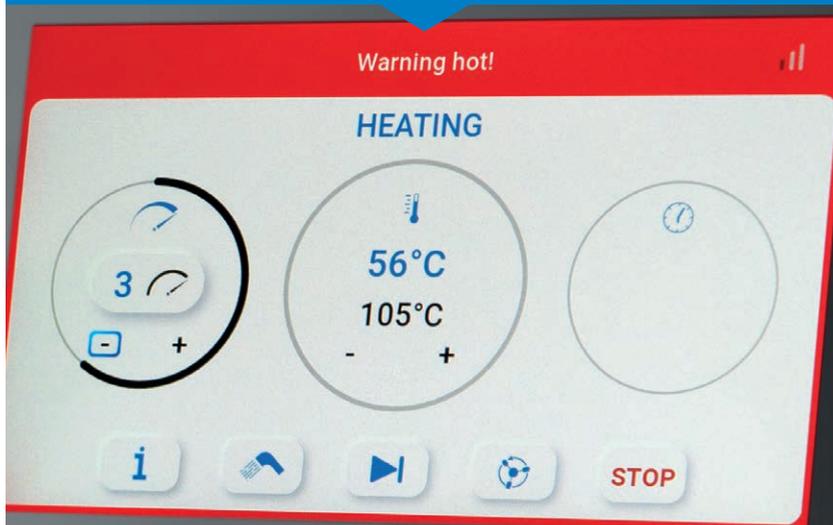
Con **TEOREMA** la continuidad productiva está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que pueden consultarse desde ordenadores, tabletas y smartphones.

**Aumenta la prevención de accidentes, con bordes más redondeados en todas las partes de la máquina más cercanas al operador.**

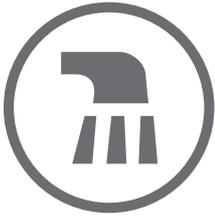


Durante las elaboraciones en caliente, cuando se superan los 50 °C, **el display se vuelve rojo.**

**Defrost.** Durante la producción del gelato, si faltara la **tensión o se detuviera en modo accidental** se pone en marcha un procedimiento automático de "defrost" que permite que se vuelva a iniciar rápidamente la producción.



Leyenda: Opcional SOLO a la compra Opcional disponible también después de la compra



## HIGIENE

El cilindro superior y la boca de salida son **monolíticos**, de una única pieza, para garantizar la máxima higiene.



El grifo y el agitador son **desmontables**, para facilitar la eliminación completa de todos los residuos de producto y asegurar una limpieza total.



El programa de **limpieza diferida garantiza la seguridad higiénica** gracias al control de la temperatura del cilindro una vez extraído el gelato. Por tanto, no es necesario el lavado inmediato de la máquina en caso de paradas prolongadas del trabajo.

Una vez completado el lavado, puede eliminarse del cilindro cualquier residuo de humedad, con el programa de secado, indispensable antes de realizar la cristalización del chocolate.

La limpieza de las planchas también es rápida, ya que con **el tratamiento Scotch-Brite**, el acero inoxidable no se mancha ni retiene residuos de grasa.

### Carpi Care kit



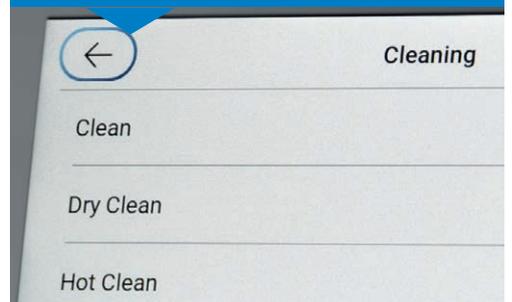
solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

### Carpi Clean kit



**Grifo siempre limpio:** el innovador diseño del grifo y la nueva geometría de la ducha permiten limpiar el interior del grifo en cualquier momento, durante todas las fases de elaboración.

**Gracias a la función de lavado en caliente,** el cilindro puede calentarse para disolver y desprender rápidamente los residuos grasientos de la producción.



Leyenda: Opcional SOLO a la compra Opcional disponible también después de la compra

# Lab-O-Chef 5



## Características de producción de pastelería

	<b>Crema Pastelera</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg		<b>Bavaroise</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg		<b>Confitura de Frutas</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg		<b>Templado Chocolate</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg		<b>Crema Ganache</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg		<b>Pasta Choux</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg	
	<b>Lab-O-Chef 5</b>	1,5	5	1,5	4	1,5	3,5	1,5	5	1,5	6	1,5

## Características de producción con Kit gelato (Opcional)

	<b>Mezcla introducida</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg		<b>Gelato producido</b> Cantidad por ciclo mín - máx litros		<b>Crystal</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg		<b>Cremolata</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg		<b>Granizado</b> Cantidad por ciclo mín - máx kg	
	<b>Lab-O-Chef 5</b>	2	3,5	2,8	4,9	2	3,5	2	3,5	2

## Características técnicas

	<b>Alimentación eléctrica</b>			<b>Potencia nominal</b>	<b>Fusible</b>	<b>Tipo de condensación</b>	<b>Dimensiones cm en la base</b>			<b>Peso</b>
	Volt	Hz	Ph	kW	A		Ancho	Profundidad	Altura	kg
<b>Lab-O-Chef 5</b>	400	50	3	3	8	Agua	50	86	86	156

Lab-O-Chef 5 es fabricada por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence