



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

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
- Scan the QR Code on the front of the machine to access the most up to date equipment information: Instruction Manual, Carpi Care kit & Carpi Clean kit.



Carpi Care kit - Carpi Clean kit: richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina / request them from your dealer to always keep your machine hygienically perfect.

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			Rated power input	Fuse		cm			Net Weight
	kg/h	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A	Largh. Width	Lung. Depth	Alt. Height	kg	
Labo 8 12 E	8÷12	1,5	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. Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad aria. / The above dimensions and weight refer to the air cooled version.

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.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence