

# Heladería

Maquinarias y Equipos



*Tecnologia para el arte dulce*

[www.artegel-italia.com](http://www.artegel-italia.com)

Para Artegel Italia Ltda es una responsabilidad con nuestros clientes estar a la vanguardia en la tecnología para la producción de los mejores helados. Por ello a continuación referimos las empresas de mayor reconocimiento a nivel mundial en ingeniería y diseño aplicado a la producción de maquinarias y equipos para la elaboración de sus productos.

Artegel Italia representante exclusivo para Colombia de:



## Grupo Maquinas Mantecadoras:

LABO XP

Mantecedora Electrónica para Helado Artesanal

www.artegel-italia.com



Tecnología para el arte dulce

Esta nueva mantecedora **XP** nace de la experiencia **Carpigiani**; es una máquina de fácil manejo, de gestión sencilla, de gran utilidad en cada laboratorio de heladería para producir todo tipo de helados, sin algún esfuerzo por el operador.

El **LABO XP** tiene programas de mantecación regulares para:

1. Mantecar los Helados de crema: Con una erogación de frío más intensa, para aumentar la consistencia del helado producido.
2. Mantecar Sorbetes de Fruta: Con erogación de frío más blanda, para sacar sorbetes delicados
3. Mantecar los Granizados: Con un programa específico para cristalizar de manera homogénea los granizados.

Cuando el helado está listo, una señal acústica da el aviso de que puede pasar a la extracción; si no es posible hacerlo de inmediato, el **LABO XP** guarda el producto dentro del cilindro.

La extracción es sencilla y rápida, ya que el heleado sale a través de la boca de salida de la puerta anterior, empujando por el agitador que gira con velocidad muy elevada. El helado cae en la cubeta inox situada sobre el soporte dedicado. Cada ciclo de mantecación está controlado sin interrupción sobre el panel de control, para permitir al operador de modificar en todo momento la consistencia final de sus productos.



#### PANEL DE CONTROL

Pulsantes con símbolos de fácil interpretación; cada ciclo de mantecación queda controlado sin interrupciones sobre el panel, para permitir al operador de analizar todas las fases de trabajo sobre su helado.



#### PUERTA

Puerta termoaisaladora con tolva para introducir la mezcla y boca de salida, según las normas internacionales; bloqueo seguro y rápida apertura; charnela para facilitar la descomposición. Puerta (opción) en acero inox con sobrepeso.





#### CILINDRO

Cilindro robusto en acero inox, con elevado rendimiento frigorífico, debido al gran diámetro y a la expansión directa. Cada mezcla es correctamente enfriada para obtener un producto final de alta calidad, con consumos energéticos bajos.



#### AGITADOR

Agitador monobloque con tres brazos en polímetro, para tratar efectivamente la mezcla. Dos velocidades de trabajo: pata baja para mantecar; alta para extraer agitador (opción) con paletas anchas y espátulas, con sobreprecio.



#### HELADOS Y SORBETES

Gracias al exclusivo sistema HARD-O-TIME siempre se alcanza una excelente consistencia para todo tipo de helado, porque el operador puede programar la dureza del producto, y el sistema electrónico gestiona el frío para evitar errores y gastos de energía.



#### GRANIZADOS

A través de este pulsante, la producción cambia entre fase de trabajo y pausas, para cristalizar de manera homogénea y suave estas deliciosas cremas de fruta. El ciclo es regulable, según la cantidad y la densidad deseada de un producto final.



#### POST-ENFRIAMIENTO

Permite reactivar el frío durante la extracción, para mantener más homogénea la estructura del helado que sale por último. Es muy útil en los modelos de mayor capacidad.





### LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Hay un grifo ducha con doble mando, para enchufar al agua caliente del laboratorio, útil para limpiar todo el aparato; palanca con posición “todo abierto” para flujo continuo; seguridad a tiempo que interrumpe el flujo cada 3 minutos.

## LAS 3 REGLAS DE ORO PARA HELADO ARTESANAL

Para producir HELADO ARTESANAL, el helado fresco, bueno y exitoso en todo el mundo, es oportuno seguir 3 reglas de oro:

1º Siempre hace falta utilizar MATERIAS PRIMAS de alta calidad, como leche, la nata, los huevos, el azúcar, el cacao, la fruta fresca y todos los otros ingredientes.

2º Introducir las materias primas en la cuva de conocimiento del **PASTO XP**, el pasteurizador Carpigiani, ahí se amalgama y se pasteuriza, y se transformen una mezcla homogénea y pura desde un punto de vista bacteriológico, completar en el pasteurizador el ciclo de trabajo, enfiada y madurada la mezcla líquida a 4°C, para alcanzar la máxima densidad. De hecho a lo largo de la maduración se reduce el porcentaje de agua libre así que el helado va a tener una estructura suave y resistente a las variaciones térmicas.

3º Introducir la mezcla líquida en el conmutador frigorífico del **LABO XP**, el mantecador **Carpigiani**, donde será mezclada siendo enfiada al mismo tiempo; este proceso le permite absorber naturalmente el aire, crecer de volumen, para transformarse en excelente, suave y cremoso helado artesanal.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	HELADO / SORBETE								Granizado	Velocidad Motor Agitador *	Alimentación Electrónica			Potencia instalada	Condensador **
	Cantidad por ciclo *				Cantidad por hora *				Cantidad por ciclo Kg.		Voltaje.	Ciclos	Fases.	Kw.	
	Kg introducidos		litros producidos		Kg introducidos		litros introducidos		Kg.						
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.							
Labo 20 30 XP	3	5	4	7	20	30	28	40	4	2	400	50	3	2,9	Agua
Labo 30 45 XP	5	7,5	7	10	30	45	42	60	6,5	2	400	50	3	4	Agua
Labo 40 60 XP	7	10,5	10	15	40	60	56	84	9	2	400	50	3	6	Agua



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Dimensiones CM.			Peso Neto
	Base		Altura	Kg.
	ancho	fondo		
Labo 20 30 XP	50	65	140	230
Labo 30 45 XP	50	65	140	270
Labo 40 60 XP	60	85	140	370

www.artegel-italia.com



## CONTÁCTENOS

Artegel Italia Ltda

Carrera 45 No. 13-80

Teléfonos: 57 (1) 368 7587 - 368 7564 - 269 2801 - 268 6080

Fax: 57 (1) 269 8016

A.A. 22966

[www.artegel-italia.com](http://www.artegel-italia.com)

[comercial@artegel-italia.com](mailto:comercial@artegel-italia.com)

Bogotá D.C - Colombia



Tecnología para el arte dulce