



桌上型意式冰淇淋机
用于制作传统意式Gelato,
以及新鲜雪芭冰淇淋等



Labo 812 E





Labo 8 12 E是一款小产量的，紧凑型台式冰淇淋机，用于生产优质意式冰淇淋和美味水果雪芭的专业机器。

它适用于商业餐饮餐厅或咖啡馆，也应用于新口味研发实验室。这款机器的设计使用电控开关生产使用，利用时间控制器TIMER控制生产时长。

性能特点：

1. 小巧台式设计，专为餐饮业客户配合使用。
2. 通过控制开关进入生产，出料，清洗，关闭四个控制程序
3. 一体化刮刀，拆卸清洗便捷。
4. 带有安全自锁式的隔热出料门。
5. 专业的机械版商用冰淇淋机，稳定耐用，可连续批量生产。
6. 使用H.O.M自动冰淇淋稠度控制。

操作步骤：

1. 把调好的奶浆倒入机器，然后打开开关，启动自动冰淇淋生产。
2. 一旦冰淇淋制作达到设定时间（TIMER），声音信号会定时提醒制作者需要提取冰淇淋。
3. 打开出料门，提取冰淇淋。

型号	每小时产能*		每批奶浆数量		电气参数			功率 千瓦	熔断电流 A	冷凝器**	尺寸cm			净重 公斤
	公斤	升	最小	最大	电压	频率	相位				长度	深度	高度	
Labo 8 12 E	8-12	11-17	1.2	2.5	220	50	1	2.2	16	风冷	36.5	71.5	66	94

*每小时产能根据使用的奶浆不同和操作环境有所改变，以上数据在25°C环境下得出。

**可更换水冷系统，需额外付费。

Labo 8 12 E的生产符合UNI EN ISO 9001质量认证体系标准。

所有提到的数据都被认为是大概值；
卡比詹尼有权对机器或零件进行必要的更改，不另行通知。

Dealer

