





### Gelato Hard

Il gelato risulta più compatto, denso e stabile, ideale per chi usa preferibilmente il porzionatore per servire il gelato a palline; consente di esporre subito il gelato in vetrina, quando manca il tempo per l'abbattimento.



### Gelato Simply

Con questo programma, l'operatore utilizza uno dei tre cicli dedicati, semplificando il lavoro; è così possibile avvalersi anche di un collaboratore poco esperto, perché il mantecatore produrrà il gelato secondo valori già correttamente impostati:

- 1 Gelato di Crema
- 2 Gelato di Frutta
- 3 Sorbetto di Frutta



### Cremolata di Frutta

Il programma cristallizza in modo omogeneo e perfetto questa deliziosa crema di frutta, trasformando acqua, frutta e zucchero, in una fresca e saporita neve dissetante, dal caratteristico sapore.







Controllo del freddo.  
La carta vincente  
per ottenere  
il gelato  
che desideri.

## Hard-O-Dynamic®

### H-O-D Controllo Dinamico della Consistenza del Gelato

Avviato il ciclo di mantecazione preferito (Excellent, Speed, Hard, ecc...) e scelta la consistenza finale del gelato, l'esclusivo sistema brevettato H.O.D. controlla e gestisce automaticamente tutti gli scambi termici, modulando dinamicamente gas freddo e gas caldo, per tutte le seguenti possibili combinazioni:

1. **quantità di miscela**, cioè carica minima, media o massima.
2. **tipo di miscela**, cioè un ricco gelato di crema o un delicato sorbetto di frutta.
3. **qualità del gelato**, ossia il prodotto finale voluto.

Con l'Hard-O-Dynamic®, per ogni differente gelato, non varia il tempo, la temperatura, o la velocità dell'agitatore, ma **varia esattamente l'erogazione del freddo necessario**.

## Display Lcd

Durante la mantecazione **dinamica** del gelato, nel display compare:

1. il nome del programma scelto
2. la consistenza reale, che cambia via via che la miscela si addensa
3. un istogramma, che cresce con l'aumentare della consistenza del gelato
4. la consistenza finale, che può essere facilmente modificata durante tutto il ciclo.

## Post Raffreddamento

Molto utile nei modelli maggiori, serve per riattivare il freddo durante l'estrazione e mantenere così integra anche la consistenza del gelato che esce per ultimo.

## Cilindro monolitico

Il cilindro di mantecazione e la lamiera frontale sono un unico pezzo monolitico, per favorire la massima pulizia e garanzia igienica.

## Agitatore POM

Senza albero centrale e pale impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato; rigido e leggero, ha pattini raschianti autoregolanti, per la costante pulizia e resa del cilindro.

# Labotronic RTL

Diversi tipi di mantecazione per un Gelato a regola d'arte.

I Labotronic RTL sono i più attuali e completi mantecatori elettronici, in grado di agevolare in modo nuovo il lavoro di tutti i Gelatieri Artigiani, perché propongono differenti mantecazioni, per soddisfare diverse esigenze, che possono cambiare con la stagione, con le quantità di gelato da produrre o con particolari necessità.



Un solo tasto,  
tanti programmi  
a disposizione.



## Gelato Excellent

Il gelato risulta ben costruito, spatolabile, morbido e cremoso, idoneo anche alla lunga esposizione in vetrina; questo programma è particolarmente elastico e consente minimi produttivi anche molto ridotti.



## Gelato Speed

Il ciclo di produzione è più veloce, il gelato risulta perfetto, consistente e asciutto, pronto per l'eventuale abbattimento; questo programma è ideale in piena stagione, quando si utilizza il mantecatore alla massima capacità produttiva.