NEMOX®

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 3K TOUCH
i-Green

GREEN TECHNOLOGY

Equipment for your business and for your home

Made in Italy

Tecnologia Green

ICE GREEN è il progetto studiato e realizzato da Nemox per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente eliminando dalle apparecchiature domestiche e professionali i gas serra, dannosi per l'ambiente.

Perché questo cambiamento?

I gas serra ad oggi comunemente impiegati negli impianti refrigeranti, sono tra le principali cause del riscaldamento globale.

Questi gas, chiamati idrofluorocarburi (HFC), hanno un potenziale impatto sull'ambiente centinaia o migliaia di volte superiore all'anidride carbonica (CO_2): Un kg di gas refrigerante tradizionale, ad esempio R404, ha un indice di emissione equivalente (detto GWP Global Warming Potential) pari a 3922 kg di CO_2 equivalente.

Ciò significa che 1 kg di refrigerante disperso in atmosfera equivale alle emissioni di CO_2 di un'auto che percorre circa 40.000 km. (limiti 2021)

Grazie alla produzione delle macchine della serie i-Green, Nemox ha anticipato le azioni richieste dall'Europa in merito alla riduzione dei gas serra per porre rimedio al riscaldamento globale. Il nostro obiettivo è promuovere un concetto di Business nuovo, sostenibile e in maggior armonia con l'ambiente.

Il gas selezionato è R290 che ha un indice GWP pari a 3 unità di CO_2 equivalente.

Si tratta di un gas NATURALE, ECOLOGICO, EFFICIENTE.

I Vantaggi della linea i-Green NEMOX sono:

- Ridurre l'impatto sulle emissioni del 99,95%.

Come esempio: una macchina da casa Nemox caricata con un gas HFC ha un potenziale di emissione pari a 90 kg. di CO_2 equivalente.

La stessa macchina caricata con R290 ha un potenziale di emissione pari a 9 grammi di CO_2 equivalente.

- Utilizzare un gas totalmente naturale che non richiede ulteriori trasformazioni, risparmiando energia.
- Utilizzare una quantità inferiore di gas con pressioni inferiori e conseguente minor usura.
- Migliorare le prestazioni del sistema termodinamico con riduzione dei tempi.
- Risparmio di energia elettrica

I cambiamenti non riguardano soltanto la tecnologia delle macchine, abbiamo voluto identificarle anche con un design che evidenziasse il loro cuore "verde".

Abbiamo esteso il concetto di ecosostenibilità anche ai materiali impiegati, previlegiando quelli riciclabili a fine vita e utilizzando per l'imballaggio materiali riciclati o riciclabili, stampe a base acqua e colle naturali.

Con le macchine i-Green di Nemox si produce un ottimo gelato artigianale nel rispetto dell'ambiente.

Serie Touch i-Green



La serie di macchine tecnologiche, **completamente automatiche**, dotate di touch screen.

E' sufficiente sfiorare il tasto di avvio per attivare il **ciclo di produzione e di conservazione automatico.**

Il software gestisce tramite algoritmi, in funzione della temperatura ambiente e della densità rilevati dalle sonde, la preparazione e la conservazione del gelato.

Cinque livelli di conservazione a disposizione dell'operatore (da più morbido a più consistente) che possono essere variati in ogni momento durante la fase di mantenimento del gelato.

Il coperchio è dotato di una apertura per permettere l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento e di un **sensore che blocca la rotazione della pala** quando viene sollevato.

Il gelato può essere conservato in macchina per un periodo di 8 ore, trascorse le quali la macchina si spegne automaticamente.

Il modello **Gelato 3K Touch** è di dimensioni compatte e adatto per **produzioni anche intensive** di cicli da 800 g. ogni 15 minuti circa.

Il modello **Gelato 4K Touch** ha una c**apienza superiore** producendo oltre 1 kg. per ciclo ogni 15 min. circa.

Il "cuore" green, evidenziato dal design, permette alle macchine di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente.**

GREEN TECHNOLOGY

GELATO 3K TOUCH i-Green



Data
34x43x28,3 cm
21,6 Kg
220V-240V 50Hz/1
280W

Production
0,85 Kg (1,2l)
12/15 min
3,4 Kg (4,8l) - 1h

Storage
Automatic

In evidenza



Controllo di densità
Un software permette di controllare la densità del gelato e arresta il motore di mescolamento quando lo sforzo diventa eccessivo, evitando danni all'impianto di mescolamento.



Raschianti amovibili
Pala in acciaio 18/10 con raschianti amovibili realizzati in materiale tecnopolimero, aggiancio tramite sistema a slitta.



Sicurezza magnetica coperchio
Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente garantendo una completa sicurezza di utilizzo.



Cestello estraibile
Il cestello estraibile è in acciaio inox18/10 ed è dotato di un'impugnatura ad anello che ne agevola l'estrazione dal cestello fisso.



Interruttore generale / cavo alimentazione rimovibile
Sul pannello posteriore si trova l'interruttore generale e Ilpratico cavo di alimentazione amovibile.

Gelato 3K TOUCH i-Green, mantecatore compatto e superautomatico, è stato sviluppato per ristoranti e attività di piccole e medie dimensioni, che richiedono un'attrezzatura davvero professionale.

Gelato 3K TOUCH i-Green, è dotata di una scheda elettronica che gestisce una serie di controlli e quando il gelato è pronto, attiva automaticamente il ciclo di conservazione, permettendo di conservare il prodotto alla consistenza perfetta per il tempo desiderato.

Gelato 3K touch i-green produce circa 800g di gelato ogni 12/15 min per una produzione oraria di circa 3Kg.

La **possibilità di lavorare in continuo** permette una rapida preparazione di diversi gusti.

La carrozzeria è totalmente in acciaio inox, così come il cestello estraibile e la pala di mescolamento, dotata di inserti intercambiabili.

Raffreddamento ad aria. Cavo di alimentazione amovibile.

COME FUNZIONA

L'operatore dovrà semplicemente versare la miscela all'interno del cestello e premendo il tasto ON si avvierà il ciclo di produzione e di conservazione in modo automatico. L'avanzamento della preparazione è segnalato dall'illuminazione progressiva dei LED sulla barra TIME LINE.

Quando il gelato raggiungerà la massima consistenza possibile rilevata dal software, la macchina passerà in funzione di conservazione.

Il software si caratterizza inoltre per una funzione Pausa che può essere attivata sia durante la fase di preparazione che di conservazione del gelato.



DATI TECNICI	GELATO 3K TOUCH i-Green
Articolo	003B550250
Ean	8024872141205
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	280W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,1Kg CO2 eq
Raffreddamento ad aria	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	0,85 kg. 1,2 l. 1.76 lb - 1.27 qt
Produzione max oraria Peso e volume	3,4 kg. 4,8 l. 7.05 lb - 5,07 qt
Tempo di preparazione medio	12'-15'
Cestello acciaio inox	1,7 l. - 1.8 qt
Cestello estraibile acciaio inox	1,7 l. - 1.8 qt
Produzione e conservazione super automatica	•
Pannello touch screen	•
Controllo elettronico densità.	•
Motore pala a induzione	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	•
Riduzione	65 rpm
Cavo amovibile	•
Carrozzeria in accaio inox	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm. 34x43x28,3 in 13.4x16.9x11.3
Peso netto	21,6 Kg - 23 lb
Imballo di spedizione	cm. 46x53x38 in 18,1x20,8x15 Kg. 24 - 50,7 lb
Accessori inclusi	
Spatola per gelato	1
Raschianti per pala	1 set
Pala per cestello fisso	1
Cestello estraibile acciaio inox	1
Misurino	1

La funzione Pausa è segnalata da un avviso acustico ogni 10 secondi.

Il "cuore" green, evidenziato dal design, permette alle macchine di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente.**

I clienti saranno felici di gustare un prodotto artigianale ed ecosostenibile.

Accessori inclusi:

n. 1 cestello estraibile 1,7 l. in acciaio inox

n. 1 spatola per gelato

n. 1 misurino

n.1 set raschianti removibili per cestello fisso ed estraibile







NEMOX International s.r.l.
Via Enrico Mattei, n.14 25026, Pontevico (Brescia) ITALY
Tel. +39 030-9308901 r.a. - Fax. +39 030-9930765
www.nemox.com - e-mail: info@nemox.com