NEMOX®

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO CHEF 5L
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 Chef i-Green



Per tutti coloro che desiderano inserire nella propria attività la produzione di gelato artigianale con un investimento limitato senza rinunciare alla qualità, Nemox propone la linea Chef i-Green.

Le macchine hanno dimensioni compatte, carrozzeria in acciaio inox, funzione di conservazione in vasca del gelato, cestello estraibile.

Una linea economica ma super funzionale! Il modello Gelato Chef 3L Automatic è adatto per produzioni limitate di cicli da 850 g. ogni 25 minuti circa.

Il modello Gelato Chef 5L Automatic è stato sviluppato per un utilizzo più intensivo con cicli da 1 kg. ogni 20 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 CHEF 5L AUTOMATIC i-Green



Data
45x34,5x33 cm
22 Kg
220-240V 50Hz/1
250W

Production
1 Kg (1,5l)
20/25 min
3 Kg (4,5l) - 1h

Storage
Manual

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 inox con una comoda guarnizione che agevola l'estrazione dello estesso.



Interruttore generale / cavo alimentazione rimovibile
Il cavo di alimentazione amovibile garantisce una maggiore sicurezza e una facilità di utilizzo

Gelato Chef 5L AUTOMATIC i-Green è una gelatiera da banco **semi-professionale,** sviluppata per ristoranti e piccole attività che desiderano inserire la produzione di gelato artigianale con un investimento contenuto senza rinunciare alla qualità.

Gelato Chef 5L AUTOMATIC i-Green è realizzata in acciaio inox ed è dotata di funzione automatica di conservazione in vasca del gelato che permette di mantenere il gelato alla temperatura e consistenza ideale per il servizio.

Gelato Chef 5L Automatic i-Green viene fornita con un cestello estraibile in acciaio inox 18/10. La pala di mescolamento è realizzata in acciaio inox con raschianti removibili per garantire igiene e robustezza.

Gelato Chef 5L Automatic è adatta per produzioni di 1000 g. ogni ciclo da 20 minuti circa. Il raffreddamento è ad aria ed il cavo di alimentazione è amovibile.

Due sono le opzioni di funzionamento:

FUNZIONAMENTO MANUALE

In modalità manuale, l'utente ha il pieno controllo delle funzioni della macchina.

Un sistema elettronico **controlla la densità del gelato** bloccando la pala quando la preparazione diventa troppo consistente. Il compressore continua a funzionare.

L'operatore può a questo punto decidere se spegnere la macchina oppure passare in modalità di conservazione automatica.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

In modalità automatica, la gestione delle funzionalità della macchina viene affidata



DATI TECNICI	Gelato Chef 5L Automatic i-Green
Articolo	003B790250
Ean	8024872131602
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	250W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,15Kg CO2 eq
Raffreddamento ad aria	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	1,0 Kg. -1,5 l. 2.45 lb - 1.6 qt
Produzione max oraria Peso e volume	3,0 Kg. - 4,5 l. 4,41 lb - 3.17 qt
Tempo di preparazione medio	20'-25'
Cestello acciaio inox	2,5 l. - 2.64 qt
Cestello estraibile acciaio inox	2,5 l. - 2.64 qt
Funzione conservazione manuale	•
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 45x34,5x33 in 17.7x13.6x13
Peso netto	22 Kg. - 48,5 lb
Imballo di spedizione	cm.58x40x38 in 22,8x15,7x15 Kg. 25 - 52,7 lb
Accessori inclusi	
Spatola per gelato	1
Raschianti per pala	1 set
Pala per cestello fisso	1
Cestello estraibile acciaio inox	1
Misurino	1

interamente alla sofisticata elettronica di controllo. All'avvio basta attivare semplicemente il tasto di conservazione. Questo azionerà il ciclo di mantecazione e, quando il gelato sarà alla giusta consistenza, si attiverà la fase di conservazione.

Il ciclo di conservazione gestito dal software, provvederà ad avviare pala e compressore in funzione della densità della preparazione per **mantenere la consistenza ideale per il servizio.**

Al fine di gustare un gelato sempre di ottima qualità è preferibile non prolungare la conservazione in vasca oltre 8 ore.

Alcuni consigli utili:

Per la preparazione di gelati e sorbetti non introdurre più di 800g di miscela, al fine di permettere un corretto aumento di volume durante la miscelazione.

Si consiglia di versare la miscela a temperatura compresa fra +10°C e +20°C. A temperature più elevate i tempi di lavorazione potrebbero aumentare anche considerevolmente.

Prima di introdurre la miscela nel cestello è consigliabile effettuare un preraffreddamento premendo il solo tasto del compressore, 5 minuti prima dell'inizio del ciclo produttivo.

Tra una preparazione e l'altra è consigliato far riposare la macchina per un breve periodo (circa 10 minuti).

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

Accessori inclusi:

n. 1 cestello estraibile 2,5 l. in acciaio inox

n. 1 spatola per gelato

n. 1 misurino

n.1 set raschianti removibili per cestello fisso ed estraibile



NEMOX PROFESSIONAL CLASS
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