

# NEMOX<sup>®</sup>

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO CHEF 3L  
i-Green



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<sub>2</sub>): 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<sub>2</sub> equivalente.

Ciò significa che 1 kg di refrigerante disperso in atmosfera equivale alle emissioni di CO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> equivalente.

La stessa macchina caricata con R290 ha un potenziale di emissione pari a 9 grammi di CO<sub>2</sub> 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, privilegiando 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**.



## GELATO CHEF 3L AUTOMATIC i-Green



### Data

40x34,5x31 cm  
 15,6 Kg  
 220-240V 50-60Hz/1  
 160W

### Production

0,85 Kg (1,5l)  
 25/30 min  
 1,7 Kg (3l) - 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.



#### Pala in tecnopolimero

Due pale di mescolamento di misura diversa, per uso nel cestello fisso e nell'estraibile. Entrambe realizzate in robusto materiale tecnopolimero. La loro forma consente una perfetta mantecazione del gelato.



#### 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 18/10 ed è dotato di un'impugnatura che ne agevola l'estrazione dal cestello fisso.



#### Interruttore generale / cavo alimentazione rimovibile

Sul pannello posteriore si trova l'interruttore generale e il pratico cavo di alimentazione amovibile

Gelato Chef 3L AUTOMATIC i-Green è stata sviluppata sia per i privati amanti del gelato sia per ristoranti e piccole attività che desiderano inserire la produzione di gelato artigianale con un **investimento contenuto senza rinunciare alla qualità**.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC i-Green rappresenta il risultato di oltre 30 anni di esperienza nella progettazione e produzione di macchine da gelato per uso professionale e domestico.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC i-Green è una **macchina da banco super compatta** realizzata in acciaio inox, dotata di **funzione automatica di conservazione** in vasca del gelato che permette di mantenere il gelato alla temperatura e consistenza ideale per il servizio.

La macchina è dotata di un potente compressore e di un comodo cavo di alimentazione amovibile. **Il raffreddamento è ad aria**.

Preparare e conservare il gelato non è mai stato così semplice! Con Gelato chef 3L AUTOMATIC si possono produrre 850g. di gelato in 25-30 minuti sia nel cestello fisso che nell'estraibile, entrambi realizzati in acciaio inox 18/10.

Il funzionamento della macchina è molto flessibile, permette di lavorare in modo manuale o automatico.

### 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.

DATI TECNICI	
<b>Gelato Chef 3L Automatic i-Green</b>	
Articolo	003B420250
Ean	8024872141526
Alimentazione	220-240V 50-60Hz/1
Potenza	160W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,1Kg CO2 eq
Raffreddamento ad aria	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	0,85 Kg. - 1,5 l. 1,87 lb - 1.6 qt
Produzione max oraria Peso e volume	1,7 Kg. - 3,0 l. 3.75 lb - 3.17 qt
Tempo di preparazione medio	25'-30'
Cestello acciaio inox	2 l. - 2.11 qt
Cestello estraibile acciaio inox	2 l. - 2.11 qt
Funzione conservazione manuale	•
Controllo elettronico densità.	•
Motore pala a induzione	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	•
Riduzione	30 rpm
Cavo amovibile	•
Carrozzeria in acciaio inox	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm. 40x34,5x31 in 15.7x13.6x12
Peso netto	15,6 Kg. - 34,4 lb
Imballo di spedizione	cm. 53x46x38 in 20,8x18,1x15 Kg. 18,60 - 36,6 lb
Accessori inclusi	
Spatola per gelato	1
Pala per cestello fisso	1
Pala per cestello estraibile	1
Cestello estraibile acciaio inox	1
Misurino	1

### FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

In modalità automatica, la gestione delle funzionalità della macchina viene affidata 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 l. in acciaio inox
- n. 1 spatola per gelato
- n. 1 misurino
- n. 1 pala di mescolamento per il cestello fisso
- n. 1 pala di mescolamento per il cestello estraibile

