

Serie alta efficienza - High efficiency series

Macchine ad alta efficienza, ideali per produzioni da 2 a 3 kg per ciclo.
High efficiency machines, ideal for large productions in the Ho.Re.Ca sector

 Hosteleria10.com



Macchine ad alta efficienza, di facile uso.

La serie K è concepita per produzioni da 2 a 3 kg per ciclo. La carrozzeria è in acciaio INOX così come la pala di mescolamento, dotata di raschianti intercambiabili in copolimero.

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

Un sistema di scarico facilita la pulizia. Quattro ruote, di cui due con freno, rendono facile ogni spostamento. Raffreddate ad aria, richiedono il solo collegamento ad una normale presa elettrica da 10A. Un inverter permette il controllo della densità e la regolazione del numero di giri della pala.

- Gelato 12K ST dotato di estrazione frontale, così da gestire in modo semplice e veloce la produzione di volumi di gelato anche importanti.

La macchina è dotata di un programmatore di temperatura, impostabile dall'utilizzatore. Quando il gelato raggiunge il valore impostato il software consente di mantenerlo alla temperatura e densità corretta per l'estrazione.

- Gelato 15K crea è dotata del software crea sviluppato da Nemox.

4 programmi di produzione permettono di realizzare:

- Gelato Classico (corposo, dal gusto intenso)

- Gelato Semi-Soft (morbido, modellabile in stampi)

- Granita (con cristalli di ghiaccio ben definiti)

- Abbattimento rapido di liquidi (da +80°C a +10°C in circa 8 minuti).

I programmi di produzione sono combinati a 4 programmi di conservazione.

Il software gestisce la densità del gelato ed avvia automaticamente il programma di conservazione prescelto, solo quando la densità del gelato lo richiede.

Il Gelato viene conservato alla temperatura ideale per la distribuzione.

NSF, marchio riconosciuto in ambito internazionale, ha certificato queste macchine per la sicurezza alimentare in base alla normativa per le attrezzature a uso alimentare.

High efficiency machines, easy to use.

The K series is designed for large productions (from 2 to 3 kg per cycle).

The body of the machines is in stainless steel as well as the mixing blade, equipped with interchangeable copolymer scrapers.

The lid is equipped with an opening to allow the addition of ingredients during operation and a sensor that blocks the rotation of the blade when it is lifted.

A drain system facilitates cleaning. Four wheels, two of which with brakes, make moving around easy. Air-cooled, it only requires connection to a normal 10A electrical outlet. An inverter allows the control of the density and the regulation the speed of the blade.

- Gelato 12K ST a free-standing batch freezer on wheels, equipped with frontal extraction, so as to manage the production of even large volumes of gelato in a simple and fast way.

The machine is equipped with a temperature programmer, which can be set by the user. Once the set temperature has been reached, the gelato is kept at the desired temperature and consistency waiting to be extracted

- Gelato 15K crea is equipped with the crea software developed by Nemox.

4 production programs allow you to make:

- Classic Gelato (full-bodied, with an intense flavor)

- Semi-Soft Gelato (soft, moldable in molds)

- Granita (with well-defined ice crystals)

- Quick blast chilling of liquids (from + 80°C to + 10°C in about 8 minutes).

The production programs are combined with 4 storage programs. The software manages the gelato density and automatically starts the selected storage program, only when the gelato density requires it.

The Gelato is stored at the ideal temperature for distribution.

NSF, an internationally recognized brand, has certified these machines for food safety according to the legislation for food-grade equipment.

GELATO 10K I-GREEN



PRODUCTION

2 kg	12-15
2,80 l	MINUTES
8 kg	60
11,20 l	MINUTES

Data

- Dim: 450x610x1050 mm
- Net: 66,1 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 800 W
- Manual storage
- Gas: R290

CONSTRUZIONE

Scocca e cestello in acciaio inox heavy duty. Coperchio facilmente removibile per pulizia, con microswitch di sicurezza. 4 ruote di cui due con freno.

CONSTRUCTION

Heavy duty stainless steel body and bowl. Lid easily removable for cleaning, with safety microswitch. 4 wheels, two of them with brake.

CONTROLLO

MODALITA' MANUALE:

Il primo tasto accende il compressore, il secondo fa partire la rotazione della pala. A fine ciclo (controllo a tempo o densità), l'operatore può estrarre il gelato o passare in conservazione.

CONTROL

MANUAL MODE:

The first button turns on the compressor, the second starts the paddle rotation. At the end of the cycle (timed or by density control), the operator can extract gelato or switch to storage.

MODALITA' AUTOMATICA:

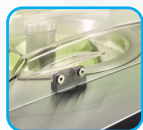
Premendo il terzo tasto si attiverà un processo automatico di produzione e conservazione del gelato alla consistenza ideale per il servizio.

AUTOMATIC MODE:

Pressing the third button will activate an automatic process of making and storing gelato to the ideal serving consistency.



Raschianti amovibili
Removable scrapers



Sicurezza magnetica
coperchio
Lid safety switch



Controllo di densità
Density control



Scarico per falce pulizia
Drain for easy cleaning



Coperchio con ampia
apertura
Lid with large opening

DOTAZIONE DI SERIE

n.1 spatola per gelato, n.1 set raschianti amovibili, n.1 set guarnizioni, n.1 Scovolino per la pulizia dello scarico

STANDARD EQUIPMENT

n.1 Gelato spatula, n.1 Removable inserts set, n.1 Gasket set, n.1 Brush for cleaning the drain opening.

GELATO 12K ST

Gelato 12k ST è la macchina sviluppata da Nemox per i professionisti e per le piccole gelaterie che amano studiare ed elaborare le proprie ricette senza sottostare a troppi vincoli.

Gelato 12k ST is the gelato machine designed by Nemox for the professional who loves to study and develop his own recipes without being subject to too many constraints.

IN EVIDENZA / HIGHLIGHTS

	<p>Programmatore: Il programmatore di temperatura viene impostato dall'utilizzatore in funzione della ricetta in lavorazione. Raggiunta la temperatura impostata, il gelato si conserva in vasca nell'attesa di essere estratto.</p>	<p>Programmer: The temperature programmer is set by the user according to the recipe being processed. Once the set temperature has been reached, the gelato is kept in the processing bowl waiting to be extracted.</p>	
	<p>INVERTER: Sistema elettronico di controllo e regolazione del motore di mantecazione. Questo consente una rampa di partenza a velocità progressiva della pala del motore ed evita la fuoriuscita di miscela in fase di avvio.</p>	<p>INVERTER: Electronic control and regulation system of the mixing motor. This device allows a starting ramp at progressive speed of the motor and prevents the mixture from over-flowing in the starting phase.</p>	
	<p>Raschianti amovibili: Pala in acciaio 18/10 con raschianti amovibili realizzati in materiale tecnopolimero, agganciati tramite giunti elastici.</p>	<p>Removable scrapers: Stainless steel 18/10 mixing paddle with removable scrapers made of sturdy technopolymer material and hooked through elastic joints.</p>	
	<p>Pannello comandi: Interruttore avviamento compressore. Interruttore pala mantecazione e inversione senso di rotazione per estrazione gelato.</p>	<p>Control panel: Compressor switch. Paddle switch operates rotation and reverse rotation for the extraction of gelato.</p>	
	<p>Variatore di velocità: La velocità della pala è regolabile tra 60 e 130 giri al minuto. All'aumentare dei giri corrisponde l'incremento dell'aria nella miscela e un maggiore overrun.</p>	<p>Speed controller: The speed of the blade can be adjusted between 60 and 130 revolutions per minute. As the revolutions increase, there is a corresponding increase in air in the mixture and a greater overrun.</p>	
	<p>Estrazione frontale: Dotata di estrazione frontale del gelato e con sistema di mantecazione verticale per rispettare tradizione e qualità.</p>	<p>Frontal extraction: Equipped with frontal extraction of the preparation and vertical churning system to respect tradition and quality.</p>	
	<p>Coperchio con ampia apertura: Comoda apertura sul coperchio per agevolare l'inserimento della miscela o variegatura da aggiungere durante la mantecazione.</p>	<p>Lid with large opening: Convenient opening on the lid to easily pour the mixture or add ingredients during freezing.</p>	

GELATO 12K ST



PRODUCTION

3 kg	10-15 MINUTES
4 l	
12 kg	60 MINUTES
16 l	

Data

- Dim: 450x695x1050 mm
- Net: 77 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 1300 W
- Programmable storage



COSTRUZIONE

Scocca e cestello in acciaio inox heavy duty. Coperchio removibile con microswitch di sicurezza. Estrazione frontale. 4 ruote di cui due con freno.

COSTRUZIONE

Heavy duty stainless steel body and bowl. Removable lid with safety microswitch. Front extraction. 4 wheels, two with brakes.



CONTROLLO

PULSANTE 1:
Accende o spegne il compressore.
PULSANTE 2:
Comanda il senso di rotazione della pala: antiorario per la mantecazione, orario per l'estrazione.

CONTROLLO

BUTTON 1:
Switches the compressor on or off
BUTTON 2:
Controls the direction of paddle rotation: anti-clockwise for churning, clockwise for extracting.

PULSANTE 3:
Regola la velocità di rotazione della pala.

BUTTON 3:
Adjusts the paddle rotation speed.

DOTAZIONE DI SERIE

n.1 Spatola per gelato, n.1 set raschianti removibili, n.1 set guarnizioni.

DOTAZIONE DI SERIE

n.1 Gelato spatula, n.1 Removable inserts set, n.1 Gasket set.

GELATO 15K CREA



PRODUCTION	3 kg	8-10 MINUTES	Data <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dim: 450x610x1050 mm ▪ Net: 70,4 kg ▪ 220-240V 50Hz/1 ▪ 1300 W ▪ Automatic storage
	4 l		
	15 kg	60 MINUTES	
	20 l		

COSTRUZIONE

Scocca e cestello in acciaio inox heavy duty. Coperchio facilmente removibile per pulizia, con microswitch di sicurezza. 4 ruote di cui due con freno.

CONSTRUCTION:

Heavy duty stainless steel body and bowl. Lid easily removable for cleaning, with safety microswitch. 4 wheels, two of them with brake.

CONTROLLO

MODALITA' MANUALE:
Il primo tasto fa partire la rotazione della pala, il secondo accende il compressore. Controllo elettronico della densità.

CONTROL

MANUAL MODE:
The first button starts the paddle rotation, the second turns on the compressor. Electronic density control.

MODALITA' AUTOMATICA:

Con 4 programmi per:
 - Gelato Classico (corposo, dal gusto intenso)
 - Gelato Semi-Soft (morbido, modellabile in stampi)
 - Granita (con grossi cristalli di ghiaccio)
 - Abbattimento di liquidi (+80°C/+10°C in circa 8

AUTOMATIC MODE:

With 4 programs for:
 - Classic gelato (full-bodied, intense flavour)
 - Semi-Soft gelato (soft, mouldable)
 - Granita (with large ice crystals)
 - Blast chilling (+80°C/+10°C in approx. 8 minutes).

CONSERVAZIONE:

Con 4 livelli di consistenza. Il Gelato viene conservato alla temperatura ideale per la distribuzione.

CONSERVATION:

With 4 levels of consistency. Gelato is stored at the ideal selling temperature.

DOTAZIONE DI SERIE:

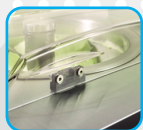
n.1 spatola, n.1 set di raschianti, n.1 set di guarnizioni e n.1 spazzola per la pulizia dello scarico.

STANDARD EQUIPMENT

n.1 spatula, n.1 set of scrapers, n.1 set of gaskets and n.1 brush for cleaning the drain.



Raschianti removibili
Removable scrapers



Sicurezza magnetica
coperchio
Lid safety switch



Controllo di densità
Density control



Scarico per falce pulizia
Drain for easy cleaning



Variatore di velocità
Variable speed device

GELATO 5+5K TWIN I-GREEN



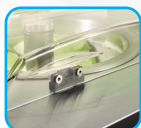
PRODUCTION	2,5 kg	12-15 MINUTES	Data	
	3,5 l			
	10 kg	60 MINUTES		▪ Dim: 660x435x1050 mm
	14 l			▪ Net: 84,5 kg
		▪ 220-240V 50Hz/1		
			▪ 950 W	
			▪ Automatic storage	
			▪ Gas: R290	

Gelato 5+5K Twin permette di gestire contemporaneamente due gusti diversi. Gelato 5+5K Twin è due macchine in una e può operare in maniera flessibile avendo due impianti frigo distinti, controllati da due elettroniche separate.

Gelato 5+5K Twin allows two different flavours to be handled simultaneously. Gelato 5+5K Twin is two machines in one and can operate flexibly by having two separate refrigeration systems, controlled by two separate electronics.



Raschianti amovibili
Removable scrapers



Sicurezza magnetica
coperchio
Lid safety switch



Controllo di densità
Density control



Scarico per falce pulizia
Drain for easy cleaning