

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO CHEF 5L
i-Green



Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**

Tecnología Green

ICE GREEN es el proyecto diseñado y desarrollado por Nemox para ayudar a proteger el medio ambiente mediante la eliminación de los gases de efecto invernadero, nocivos para el medio ambiente, de los equipos domésticos y profesionales.

¿Por qué este cambio?

Los gases de efecto invernadero que se utilizan actualmente de forma habitual en los sistemas de refrigeración se encuentran entre los principales causantes del calentamiento global.

Estos gases, llamados hidrofluorocarbonos (HFC), tienen un impacto potencial en el medio ambiente cientos o miles de veces mayor que el dióxido de carbono (CO₂): Un kg de gas refrigerante tradicional, por ejemplo R404, tiene un índice de emisión equivalente (llamado GWP, Global Warming Potential) igual a 3922 kg de CO₂ equivalente.

Esto significa que 1 kg de refrigerante dispersado en la atmósfera equivale a las emisiones de CO₂ de un coche que recorre unos 40.000 km (límites 2021).

Gracias a la producción de las máquinas de la serie i-Green, Nemox se ha adelantado a las acciones requeridas por Europa en materia de reducción de los gases de efecto invernadero para remediar el calentamiento global. Nuestro objetivo es promover un nuevo concepto de negocio sostenible y en mayor armonía con el medio ambiente.

El gas seleccionado es R290 que tiene un índice GWP igual a 3 unidades de CO₂ equivalente.

Es un gas NATURAL, ECOLÓGICO y EFICIENTE.

Las ventajas de la línea i-Green NEMOX son:

- Reducir el impacto en las emisiones en un 99,95%.

Como, por ejemplo: una máquina doméstica de Nemox cargada con gas HFC tiene un potencial de emisión igual a 90 kg de CO₂ equivalente.

La misma máquina cargada con R290 tiene un potencial de emisión igual a 9 gramos de CO₂ equivalente.

- Utilizar un gas totalmente natural que no requiere transformaciones posteriores, ahorrando energía.

- Utilizar menor cantidad de gas con presiones menores y, por lo tanto, menor desgaste.

- Mejorar el rendimiento del sistema termodinámico con reducción de los tiempos.

- Ahorro de energía eléctrica.

Los cambios no solo conciernen a la tecnología de las máquinas, sino que también queríamos identificarlas con un diseño que resaltase su alma «verde».

Hemos extendido el concepto de eco-sostenibilidad a los materiales utilizados, primando los reciclables al final de su vida y utilizando materiales reciclados o reciclables, pintados al agua y con colas naturales para los embalajes.

Con las máquinas i-Green de Nemox se elabora un excelente helado artesanal respetando el medio ambiente.

Serie Chef i-Green



Para todos aquellos que deseen incluir la producción de helados artesanales en su negocio con una inversión limitada sin renunciar a la calidad, Nemox ofrece la línea Chef i-Green.

Las máquinas poseen dimensiones compactas, cuerpos de acero inoxidable, función de conservación del helado en la cubeta y cestillo extraíble.

¡Una línea económica pero muy funcional!

El modelo Gelato Chef 3L Automatic es apto para producciones limitadas

de ciclos de 850 g cada 25 minutos aproximadamente.

El modelo Gelato Chef 5L Automatic ha sido desarrollado para un uso más intenso con ciclos de 1 kg cada 20 minutos aproximadamente.

El «alma» green, evidenciada en el diseño, permite que las máquinas funcionen de manera ecológica, más eficiente, ahorrando energía eléctrica y respetando el medio ambiente.



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

Elementos destacados



Control de la densidad

Un software le permite controlar la densidad del helado y detiene el motor de mezcla cuando el esfuerzo se vuelve excesivo, evitando dañar el sistema de mezcla.



Rascadores extraíbles

Pala de acero 18/10 con rascadores extraíbles fabricados en material tecnopolímero, acoplados mediante un sistema de deslizamiento.



Tapa con seguridad magnética

Al levantar la tapa, el movimiento de la pala se detiene automáticamente, lo que garantiza una total seguridad a la hora del uso.



Cestillo extraíble

El cestillo extraíble está fabricado en acero inoxidable con una cómoda junta que facilita su extracción.



Interruptor general / cable de alimentación extraíble

En el panel trasero se encuentra el interruptor principal y el práctico cable de alimentación extraíble.

Gelato Chef 5L AUTOMATIC i-Green es una heladera de mostrador **semiprofesional**, desarrollada para los restaurantes y pequeñas empresas que desean incluir la producción de helados artesanales con una inversión limitada sin renunciar a la calidad.

Gelato Chef 5L AUTOMATIC i-Green ha sido fabricada en acero inoxidable y dispone de una función automática de conservación de helado en cubeta que le permite mantener el helado a la temperatura y consistencia ideales para servirlo.

Gelato Chef 5L Automatic i-Green se suministra con un cestillo extraíble en acero inoxidable 18/10. La pala mezcladora está fabricada en acero inoxidable con rascadores extraíbles para garantizar higiene y resistencia.

Gelato Chef 5L Automatic se adapta para producciones de 1000 g con cada ciclo de 20 minutos aproximadamente.

La refrigeración se realiza usando aire y el cable de alimentación es extraíble.

Existen dos opciones de funcionamiento:

FUNCIONAMIENTO MANUAL

En modo manual, el usuario tiene el control total de las funciones de la máquina.

Un sistema electrónico **controla la densidad del helado** bloqueando la pala cuando la preparación se vuelve demasiado consistente. El compresor continúa funcionando.

Llegado a este punto, el operador puede decidir si apagar la máquina o cambiar al modo de conservación automático.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

En modo automático, la gestión de las funciones de la máquina se encarga internamente a la sofisticada unidad electrónica de control. Al inicio, simplemente active el botón de conservación.



DATOS TÉCNICOS	Gelato Chef 5L Automatic I-GREEN
Artículo	003B790250
Ean	8024872131602
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	250W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,15Kg CO2 eq
Refrigeración por aire	•
Cantidad máxima ingredientes - volumen medio final	1,0 Kg. -1,5 l. 2,45 lb - 1.6 qt
Producción máxima por hora peso y volumen	3,0 Kg. - 4,5 l. 6,61 lb - 4,75 qt
Tiempo medio de preparación	20'-25'
Cubeta de acero inoxidable	2,5 l. - 2.64 qt
Cubeta extraíble de acero inoxidable	2,5 l. - 2.64 qt
Función de Conservación manual	•
Control electrónico de densidad.	•
Motor pala de inducción	•
Dispositivos de seguridad térmica para compresor y pala	•
Reducción (velocidad pala)	65 rpm
cable removible	•
Cuerpo en acero inoxidable	•
Dimensiones de la máquina	cm 45x34,5x33 in 17.7x13.6x13
Peso neto	22 Kg. - 48,5 lb
Embalaje de envío	cm.58x40x38 in 22,8x15,7x15 Kg. 25 - 52,7 lb
Accesorios incluidos	
Espátula para helado	1
Raspadores de pala	1 set
Pala para cubeta fija	1
Cubeta extraíble en Acero Inoxidable	1
Medidor	1

Esto activará el ciclo de mantecación y, cuando el helado tenga la consistencia adecuada, se activará la fase de conservación.

El ciclo de conservación gestionado por el software pondrá en marcha la pala y el compresor según la densidad de la preparación para **mantener la consistencia ideal para el servicio.**

Con la idea de disfrutar siempre de un helado de excelente calidad, es preferible no prolongar la conservación en cubeta más de 8 horas.

Algunos consejos útiles:

Para la preparación de helados y sorbetes no añada más de 800 g de mezcla, para permitir un correcto aumento del volumen durante la mezcla.

Se recomienda verter la mezcla a una temperatura comprendida entre +10 °C y +20 °C. A temperaturas más altas, los tiempos de procesamiento también podrían aumentar considerablemente.

Antes de introducir la mezcla en el cestillo, se recomienda realizar un enfriamiento previo pulsando solo la tecla del compresor, 5 minutos antes del inicio del ciclo de producción.

Entre una elaboración y otra, se recomienda dejar reposar la máquina durante un breve período de tiempo (unos 10 minutos).

El «alma» green, evidenciada en el diseño, permite funcionar de manera **ecológica**, más eficiente, ahorrando energía eléctrica y **respetando el medio ambiente.**

Accesorios incluidos:

- n. 1 cestillo extraíble de 2,5 l en acero inoxidable
- n. 1 espátula para helado
- n. 1 medidor
- n. 1 kit de raspadores extraíbles para cestillo fijo y extraíble

