

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 10K
CREA NTC
i-green



Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**

Tecnología Green

Nos enorgullece presentar la última incorporación a la familia Nemox: la máquina Gelato 10K Crea NTC.

Este modelo pertenece a la serie i-Green, que identifica los productos ecosostenibles fabricados por Nemox para contribuir a la protección del medio ambiente, eliminando de los equipos los gases de efecto invernadero, perjudiciales para el entorno.

Nemox ha seleccionado el gas R290. Se trata de un gas NATURAL, ECOLÓGICO y EFICIENTE. Con un índice GWP de 3 unidades de CO₂ equivalente, permite reducir el impacto sobre las emisiones en un 99,95%.

Múltiples ventajas de la tecnología ecosostenible i-Green desarrollada por Nemox:

- Uso de un gas totalmente natural que no requiere transformaciones adicionales, con el consiguiente ahorro de energía.
- Empleo de una menor cantidad de gas con presiones inferiores y, en consecuencia, menor desgaste.
- Mejora del rendimiento del sistema termodinámico con reducción de los tiempos.
- Ahorro de energía eléctrica.
- Uso de materiales reciclables al final de su vida útil.
- Embalajes fabricados con materiales reciclados o reciclables.
- Impresiones realizadas con tintas a base de agua y empleo de adhesivos naturales.
- **Máquinas fabricadas en Italia, siempre reparables.**
- **Repuestos disponibles hasta 20 años.**



Serie Crea i-Green

La serie CREA representa la inversión justa que se amortiza en pocas semanas de trabajo y está concebida para producir tanto en modo manual como automático, en poco tiempo, de 1,5 kg a 2,5 kg de gelato en aproximadamente 12 a 15 minutos.

Operaciones a realizar (mínimas):

- Verter los ingredientes.
- Poner en marcha la máquina.
- ¡Servir el producto obtenido directamente desde la máquina al cliente!

El resto se gestiona de manera totalmente automática mediante el software CREA, desarrollado por Nemox.

El software gestiona 4 programas de producción que permiten elaborar:

- Gelato Clásico (consistente, de sabor intenso).
- Gelato Semi-Soft (suave, modelable en moldes).
- Granizado (con cristales de hielo bien definidos).
- Abatimiento rápido de líquidos (de +80 °C a +10 °C en aproximadamente 8 minutos).

Cada uno de los 4 programas de producción dispone de 4 niveles de conservación, desde el más suave hasta el más consistente. El software gestiona la densidad y la temperatura del gelato y activa automáticamente el programa de conservación seleccionado.

El resultado es un gelato siempre listo, con la consistencia ideal para su distribución. La tapa cuenta con una abertura para permitir la incorporación de ingredientes durante el funcionamiento y con un sensor que bloquea la rotación de la paleta cuando se levanta.

Las máquinas están equipadas con un sistema de descarga para una limpieza fácil.

Características destacadas de la nueva máquina Gelato 10K Crea NTC i-Green

LA PALETA DE MANTECACIÓN.

Este modelo está equipado con una paleta con rascador en forma de hoz, que aporta numerosas ventajas:

- Calidad de mantecación: gracias al nuevo sistema de mezcla, la textura de gelati y sorbetes ha mejorado aún más, ¡alcanzando un nivel excepcional!
- Mayor OVERRUN: la paleta permite incorporar más aire, generando más producto y más suave.
- La paleta, con su rascador en forma de hoz, asegura una acción perfecta de extracción del gelato del cilindro de mantecación, dejándolo limpio. Este proceso garantiza un intercambio térmico óptimo, consumos reducidos y mayor eficiencia.

SONDA DE TEMPERATURA NTC

Hemos perfeccionado aún más la serie de máquinas CREA, colocando una sonda de temperatura directamente en contacto con el cilindro de mantecación, para medir la temperatura del producto introducido y comunicarla a la tarjeta electrónica «CREA».

Gracias a esta sonda, obtenemos procesos de elaboración más flexibles, que permiten tratar de manera precisa todo tipo de preparación congelada, incluidos gelato, sorbete, granizado e ice-cream.

Uno de los parámetros fundamentales en el balanceo de las recetas es, en efecto, el poder anticongelante de la mezcla, directamente proporcional a la cantidad y tipología de azúcares contenidos en ella. Otro parámetro fundamental es el porcentaje de sólidos, que dan estructura al gelato.

A igualdad de poder anticongelante, los gelati y sorbetes que generalmente se conservan a la misma temperatura (por ejemplo, en una vitrina) presentan estructuras, consistencias y densidades distintas, que dependen de los sólidos, las grasas, etc., y que, por lo tanto, a igualdad de temperatura pueden engañar al sensor de densidad, activando la fase de conservación solo al alcanzarse el límite de tiempo configurado por defecto. (Ejemplo clásico: un gelato de pistacho frente a un sorbete de limón: ambos están listos al alcanzar -8/-9 °C, pero presentan consistencias muy diferentes).

Si hasta ayer el software CREA detenía la preparación por esfuerzo o por tiempo máximo para pasar a la fase de conservación, ahora, gracias a la sonda NTC que se comunica con el cerebro de la máquina, la fase de conservación se activa cuando se alcanza la temperatura preconfigurada en el ciclo seleccionado (control directo).

Esta precisión permite producir gelati, sorbetes, granizados, ice-cream, etc., menos estresados por un eventual «exceso de frío», más voluminosos y menos congelados, además de obviamente hacer que la máquina consuma menos.

ANILLO DE CONTENCIÓN CON DEFLECTOR (PLUG-IN)

Compatible también con los modelos GELATO 10K Automatic, GELATO 12K y 12K ST.

Se inserta con una ligera presión sobre la boca del cilindro de mantecación. Este excelente accesorio, gracias a su función de contención, permite aumentar la carga de mezcla de 2 kg a 2,5 kg, lo que equivale a un incremento neto del 25%.

El anillo de contención dispone de un alojamiento para colocar un deflector de acero inoxidable, cuya función es alterar el flujo de mantecación del gelato y evitar así que se enrolle alrededor de la paleta y gire sobre sí mismo. Esto mejora aún más la calidad de la mantecación.

GELATO 10K CREA NTC i-Green



Data

505x570x440 mm
57 kg
220V-240V 50Hz/1
650W

Production

2 kg (2,8 l.) - 2,5 kg (3,5 l.)
12/15 min
10 kg (14 l.) - 1h

Storage

Automatic

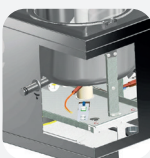
La nueva Gelato 10K CREA NTC i-Green produce un gelato con la calidad de heladería artesanal, en muy poco tiempo y siempre fresco en cualquier estación.

En destaque



Anillo de contención con deflector

Gracias a su función de contención, este accesorio permite aumentar la carga de mezcla de 2 kg a 2,5 kg: ¡un incremento neto del 25%!



Sonda NTC integrada

La sonda de temperatura se comunica con la tarjeta electrónica y determina el paso al modo de conservación en función de la temperatura detectada.



Control de densidad

Un software permite controlar la densidad del gelato y detiene el motor de mezcla cuando el esfuerzo se vuelve excesivo, evitando daños al sistema de mezcla.



Rascadores extraíbles

Paleta de acero 18/10 con rascador extraíble realizado en material tecnopolímero.



INVERTER

Sistema electrónico de control y regulación del motor de mantecación. Permite una rampa de arranque a velocidad progresiva de la paleta y evita el desbordamiento de la mezcla durante el inicio.



Variador de velocidad

La velocidad de la paleta es regulable entre 60 y 130 revoluciones por minuto. Al aumentar las revoluciones se incrementa la incorporación de aire en la mezcla y, en consecuencia, un mayor overrun.

La GELATO 10K CREANTC i-Green es una mantecadora de sobremesa compacta, completa y automática.

Ideal para el profesional exigente que requiere un producto de calidad combinado con una buena capacidad productiva y un precio accesible.

La máquina cuenta con un sistema electrónico inverter para el control y regulación del motor de mantecación, que permite variar las revoluciones de la paleta (de 60 a 130 rpm), de modo de personalizar al máximo las preparaciones.

Con la GELATO 10K CREA NTC i-Green se pueden producir de 2 kg a 2,5 kg de gelato cada 12-15 minutos.

Modo manual: En modo manual, el funcionamiento del compresor y de la paleta es independiente, de modo que se aprovecha al máximo la experiencia del usuario.

El sistema de conservación puede activarse solo si se considera oportuno.

Un dispositivo electrónico de control interviene deteniendo la paleta cuando la consistencia de la preparación es excesiva, para evitar comprometer las funcionalidades mecánicas de la máquina. El sistema refrigerante continúa funcionando hasta su detención manual.

Modo automático: En modo automático, el usuario puede seleccionar uno de los 4 programas de producción (Gelato italiano clásico, Gelato semi-soft, Granizado y Enfriamiento rápido) cada programa incluye 4 ajustes de conservación.



DATOS TÉCNICOS	GELATO 10k CREA NTC i-Green
Artículo	003B140250
EAN	8024872 14200 4
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	650W
Gas refrigerante	R290
CO ₂ equivalente	0,3Kg CO ₂ eq
Refrigeración por aire	•
Cantidad máx. de ingredientes — volumen final promedio	2 kg - 2,8 l 4.85 lb - 3.2 qt
Cantidad máx. de ingredientes — volumen final promedio con anillo de contención (opcional)	2,5 kg - 3,5 l 5.5 lb - 3.7 qt
Producción máxima horaria (peso y volumen)	10 kg- 14 l 22 lb - 15.5 qt
Tiempo medio de preparación	12-15'
Cubeta en acero inoxidable	6 l. - 6.34 qt
Descarga	•
Programación electrónica de producción y conservación	•
Control electrónico del motor de mezcla con inverter	•
Control electrónico de densidad	•
Velocidad de mezcla variable	•
Motor de paleta por inducción	•
Protecciones térmicas del compresor y del mezclador	•
Reducción	60-130 rpm
Carcasa en acero inoxidable	•
Dimensiones de la máquina (Largo / Profundidad / Altura)	mm 505x570x440 in 19,88x22,44x17,32
Peso neto	57 kg - 125,66 lb
Embalaje de envío	mm 610x640x600 in 24x25,2x23,6 kg. 66 - 145,5 lb
Accessori inclusi	
Espátula para gelato	1
Rascadores para paleta	2
Escobilla de limpieza	1
Paleta de mantecación	1
O-Ring para buje de la paleta	4
O-Ring para descarga de agua	4
Anillo de contención + deflector + O-Ring	1
O-Ring para anillo de contención	1

Una vez seleccionada la opción deseada y puesta en marcha la máquina, la mantecedora produce automáticamente el gelato y pasa al modo de conservación seleccionado, sin necesidad de ninguna otra intervención.

