

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 10K
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.



GELATO 10K i-Green



Data

45x61x105 cm
66,1 Kg
220V-240V 50Hz/1
800W

Production

2 Kg (2,8l) - 12/15 min
10 Kg (14l) - 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 juntas elásticas.



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.



Tapa con amplia abertura

Cómoda abertura en la tapa para facilitar la inserción de la mezcla o variegación que se debe añadir durante la mantecación.



Drenaje para una limpieza sencilla

La limpieza se ve facilitada por el sistema de descarga directa de la cubeta.

GELATO 10K i-Green es la nueva mantecedora de suelo con **función de conservación simplificada**.

Con Gelato 10K i-Green puede producir unos 2 kg de helado en 12/15 minutos y 10 kg de helado en una hora.

El **panel de mandos simple e intuitivo** dispone de tres botones para el funcionamiento del compresor, la pala mezcladora y la activación de la función de conservación automática.

El funcionamiento de la máquina es muy flexible y permite trabajar de forma automática y manual.

Funcionamiento manual:

Se activa pulsando los interruptores de encendido del compresor y del motor de la pala. Cuando el helado esté listo, se puede extraer o activar la función de conservación usando el interruptor

correspondiente, así comenzará un ciclo automático de mantenimiento del helado.

Si la función de conservación no está activada y el helado está demasiado duro, el sistema de control de la densidad apagará el motor de la pala.

El compresor seguirá suministrando frío y el helado que quede en el cestillo se endurecerá por completo.

Si el motor no se detiene mediante el sistema de control de la densidad, el ciclo de conservación se activará automáticamente después de un cierto tiempo.

Funcionamiento automático:

Pulsando solo el interruptor de conservación, se activará el ciclo automático de producción y conservación.



DATOS TÉCNICOS	GELATO 10K I-GREEN
Artículo	003B110250
Ean	8024872138854
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	800W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,43Kg eq CO2
Refrigeración por aire	•
Cantidad máxima ingredientes - volumen medio final	2 Kg - 2,8 l 4,85 lb - 3,2 qt
Producción máxima por hora peso y volumen	8 Kg-11,2 l 17,63 lb -11,85 qt
Tiempo medio de preparación	12-15'
Cubeta de acero inoxidable	6 l. - 6.34 qt
Función de conservación manual	•
Desague	•
Motor pala de inducción	•
Dispositivos de seguridad térmica para compresores y pala	•
Reducción (velocidad pala)	75 rpm
Ruedas con freno (RF)	RF
Cuerpo en acero inoxidable	•
Dimensiones de la máquina	cm 45x61x105 in 17.7x24x41.5
Peso neto	66,1 Kg - 145 lb
Embalaje de envío	cm.60x66x135 in 23,6x26x52,8 Kg. 77,5 - 169,2 lb
Accesorios incluidos	
Espátula para helado	1
Raspadores para pala	1 set
Limpiadora	1
Pala para cubeta fija	1
Or para la pala	•
Sello	•

Se mantecarán los ingredientes y cuando el sistema de control de la densidad detenga la pala, el software activará el ciclo de conservación.

Si el sistema de control de la densidad no interviene, el ciclo de conservación se activará automáticamente después de un tiempo determinado desde el arranque de la máquina.

La limpieza se ve facilitada por el sistema de drenaje directo desde la cubeta.

El cuerpo es de acero inoxidable al igual que la pala de mezcla, equipada con raspadores de copolímero intercambiables.

La tapa dispone de una abertura para permitir la adición de ingredientes durante el funcionamiento y un sensor que bloquea la rotación de la pala cuando se eleva.

Disponen de cuatro ruedas, dos de ellas con freno, que facilitan cualquier desplazamiento.

Refrigerada por aire, solo requiere de una conexión a una toma monofásica de 10 A.

Un alma «green» hace que esta máquina sea eficiente y ecológica. Gracias al uso del gas ecológico R290 de bajo impacto medio ambiental, se puede elaborar un excelente Helado Artesanal Italiano de forma sostenible, ecológica y ahorrando en el consumo energético.

Accesorios incluidos:

- n. 1 espátula para helado
- n. 1 kit de raspadores extraíbles
- n. 1 kit de juntas
- n. 1 cepillo para limpiar el sistema de drenaje

