

# NEMOX<sup>®</sup>

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 12K ST

Equipment for your business and for your home

*Serie K alta eficiencia*

Máquinas de alta eficiencia y fáciles de usar.

La serie K ha sido diseñada para producciones de 2 a 3 kg por ciclo.

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.

Un sistema de drenaje facilita la limpieza. Disponen de cuatro ruedas, dos de ellas con freno, que facilitan cualquier desplazamiento. Refrigeradas por aire, solo requieren conexión a una toma eléctrica normal de 10 A.

Un inversor permite el control de la densidad y la regulación del número de revoluciones de la pala.

- La Gelato 12K ST dispone de un sistema de extracción frontal, para gestionar de forma fácil y rápida la producción de grandes volúmenes de helado.

La máquina dispone de un programador de temperatura, que puede ser configurado por el usuario. Cuando el helado alcanza el valor establecido, el software le permite mantenerlo a la temperatura y densidad correctas para la extracción.



## GELATO 12K ST



### Data

45x69,5x105 cm  
77 Kg  
220V-240V 50Hz/1  
1300W

### Production

3 Kg (4l) - 10/15 min  
12 Kg (16l) - 1h  
**Storage**  
Automatic

### Elementos destacados



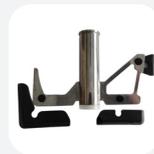
#### Programador

El programador de temperatura es configurado por el usuario en base a la receta que se está procesando. Una vez alcanzada la temperatura configurada, el helado se conserva en la cubeta a la espera de ser extraído.



#### INVERSOR

Sistema electrónico de control y regulación del motor de mantecación. Esto permite una rampa de arranque a velocidad progresiva de la pala del motor y evita que la mezcla se salga durante la fase de puesta en marcha.



#### Rascadores extraíbles

Pala de acero 18/10 con rascadores extraíbles fabricados en material tecnopolímero, acoplados mediante juntas elásticas.



#### Panel de mandos

Interruptor de arranque del compresor  
Interruptor de la pala de mantecación e inversión del sentido de rotación para extracción del helado.



#### Variador de velocidad.

La velocidad de la pala se ajusta entre 60 y 130 revoluciones por minuto. A medida que aumentan las revoluciones, aumenta el aire en la mezcla y el overrun.

Gelato 12k ST es la máquina desarrollada por Nemox para profesionales y pequeñas heladerías a las que les gusta estudiar y elaborar sus propias recetas sin estar sujetas a demasiadas limitaciones.

La Gelato 12k ST es de tamaño compacto, equipada con extracción frontal del helado y con un sistema de mantecación vertical para respetar la tradición y la calidad.

La Gelato 12k ST es capaz de mantecar 3 kg de mezcla en 10/15 minutos.

La velocidad de la pala es regulable entre 60 y 120 revoluciones por minuto para permitir la mantecación y el mejor overrun en función de la receta utilizada.

Gelato 12k ST es fácil de usar.

La máquina funciona en modo manual y el operador puede decidir cuándo extraer el helado invirtiendo el sentido de rotación de la pala y abriendo la compuerta.

Para facilitar la operación de extracción del helado, la máquina dispone de un programador de temperatura configurable por el usuario.

Una vez alcanzada la temperatura establecida, el helado se conserva a la temperatura y consistencia deseadas hasta que se extrae.

En comparación con el modelo anterior, se ha mejorado el sistema termodinámico, aumentando, en consecuencia, el rendimiento del sistema de ventilación del condensador. Refrigeración por aire. Conexión a toma monofásica de 10 A.



DATOS TÉCNICOS	GELATO 12K ST
Artículo	0038160250
Ean	8024872138700
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	1300W
Gas	R452
CO2 equivalente	1,3T eq CO2
Refrigeración por aire	•
Cantidad máxima ingredientes - volumen medio final	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt
Producción máxima por hora peso y volumen	12 Kg-16 l 26.5 lb -17 qt
Tiempo medio de preparación	10'-15'
Cubeta de acero inoxidable	6 l. - 6.34 qt
Extrusión frontal	•
Termostato	•
Control electrónico con inversor	•
Velocidad de mezcla variable	•
Desague	•
Motor pala de inducción	•
Dispositivos de seguridad térmica para compresor y pala	•
Reducción	60-130 rpm
Ruedas con freno (RF)	RF
Cuerpo en acero inoxidable	•
Dimensiones de la máquina	cm 45x69,5x105 in 17.7x27.3x41.5
Peso neto	77 Kg - 167,5 lb
Embalaje de envío	cm.60x66x134 in 23,6x26x52.8 Kg. 87,10 - 189,8 lb
<b>Accesorios incluidos</b>	
Espátula para helado	1
Raspadores para pala	1 set
Pala para cubeta fija	1
Or para la pala	•
Sello	•

La Gelato 12k ST, gracias a la tecnología utilizada, posee un peso limitado y se puede transportar y mover fácilmente.

Su limpieza es sencilla: compuerta, estante y cubeta de acero inoxidable se pueden desmontar y lavar fácilmente.

En cuanto a la seguridad, la máquina cumple con la normativa europea pertinente y con respecto al medio ambiente, cumple con la última normativa europea sobre gases fluorados.

Accesorios incluidos:

- n. 1 espátula para helado
- n. 1 kit de rascadores extraíbles
- n. 1 kit de juntas

