

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 3K TOUCH
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 Touch i-Green



La serie de máquinas tecnológicas **totalmente automáticas** equipadas con **pantalla táctil**.

Basta con tocar el botón de inicio para activar el **ciclo automático de producción y conservación**.

El software gestiona la preparación y conservación de helados mediante algoritmos, en función de la temperatura ambiente y la densidad detectada por las sondas.

Cinco niveles de conservación a disposición del operador (de más suave a más consistente) que se pueden cambiar en cualquier momento durante la fase de mantenimiento del helado.

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.

El helado puede conservarse en la máquina durante un período de 8 horas; una vez transcurridas, la máquina se apaga automáticamente.

El modelo **Gelato 3K Touch** es de tamaño compacto y apto incluso para **producciones intensas** con ciclos de 800 g cada 15 minutos aproximadamente.

El modelo **Gelato 4K Touch** tiene una **capacidad superior** de producción con más de 1 kg cada 15 min 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 3K TOUCH i-Green



Data

34x43x28,3 cm
 21,6 Kg
 220V-240V 50Hz/1
 280W

Production

0,85 Kg (1,2l)
 12/15 min
 3,4 Kg (4,8l) - 1h

Storage

Automatic

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 18/10 y dispone de un asa con forma de anillo que facilita su extracción del cestillo fijo.



Interruptor general / cable de alimentación extraíble

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

Gelato 3K TOUCH i-Green, mantecedora compacta y totalmente automática que fue desarrollada para restaurantes y pequeñas y medianas empresas que requieren equipos profesionales.

Gelato 3K TOUCH i-Green dispone de una placa electrónica que gestiona una serie de controles y cuando el helado está listo, activa automáticamente el ciclo de conservación, lo que le permite conservar el producto en la consistencia perfecta durante el tiempo deseado.

Gelato 3K touch i-green produce unos 800 g de helado cada 12/15 min para una producción por hora de aprox. 3 kg.

La **posibilidad de trabajar ininterrumpidamente** permite una rápida preparación de diferentes sabores.

El cuerpo es totalmente de acero inoxidable al igual que el cestillo extraíble y la pala de mezcla, equipada con piezas insertables e intercambiables.

Refrigeración por aire. Cable de alimentación extraíble.

CÓMO FUNCIONA

El operador simplemente tendrá que verter la mezcla en el cestillo y al pulsar el botón ON: se iniciará el ciclo de producción y conservación de forma automática. El avance de la preparación se indica mediante la iluminación progresiva de los LED en la barra TIME LINE.

Cuando el helado alcance la máxima consistencia posible detectada por el software, la máquina pasará a la función de conservación.

El software también se caracteriza por una función de Pausa que se puede activar tanto durante las fases de preparación como de conservación del helado. La función Pausa se señala



DATOS TÉCNICOS	GELATO 3K TOUCH I-GREEN
Artículo	003B550250
Ean	8024872141205
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	280W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,1Kg CO2 eq
Refrigeración por aire	•
Cantidad máxima ingredientes - volumen medio final	0,85 kg, 1,2 l. 1,76 lb - 1,27 qt
Producción máxima por hora peso y volumen	3,40 kg, 4,8 l. 7,49 lb - 5,07 qt
Tiempo medio de preparación	12'-15'
Cubeta de acero inoxidable	1,7 l. - 1,8 qt
Cubeta Extraíble de acero inoxidable	1,7 l. - 1,8 qt
Producción y conservación súper automática.	•
pantalla táctil	•
Control electrónico de densidad	•
Motor pala de inducción	•
Dispositivos de seguridad térmica para compresores y pala	•
Reducción (velocidad pala)	65 rpm
cable removible	•
Cuerpo en acero inoxidable	•
Dimensiones de la máquina	cm. 34x43x28,3 in 13,4x16,9x11,3
Peso neto	21,6 Kg - 23 lb
Embalaje de envío	cm. 46x53x38 in 18,1x20,8x15 Kg. 24 - 50,7 lb
Accesorios incluidos	
espátula para helado	1
Raspadores para pala	1 set
Pala para cubeta fija	1
Cubeta extraíble de acero inoxidable	1
Medidor	1

mediante una advertencia acústica cada 10 segundos.

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.

Los clientes estarán encantados de degustar un producto artesanal y eco-sostenible.

Accesorios incluidos:

- n. 1 cestillo extraíble de 1,7 l en acero inoxidable
- n. 1 espátula para helado
- n. 1 medidor
- n. 1 kit de rascadores extraíbles para cestillo fijo y extraíble

