

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 5+5
TWIN CREA
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 Crea i-Green



La serie CREA representa la inversión perfecta que se amortiza en pocas semanas de trabajo y está diseñada para producir tanto en **modo manual como automático**, en poco tiempo, **de 1 kg a 3 kg de helado en unos 12 minutos**.

Solo se deben realizar unas cuantas operaciones:

- verter los ingredientes
- poner en marcha la máquina
- ¡servir el producto obtenido directamente de la máquina al cliente!

El resto se gestiona de modo totalmente automático por un **software especializado, desarrollado por Nemox**.

El software gestiona **4 programas de producción** que permiten realizar:

- **Helado clásico** (cremoso, de sabor intenso)
- **Helado semiblando** (suave, moldeable en los moldes)
- **Granizada** (con cristales de hielo bien definidos)
- **Abatimiento rápido de líquidos** (de +80 °C a +10 °C en unos 8 minutos).

Los programas de producción se combinan con **4 programas de conservación**. El software gestiona la **densidad del helado** e inicia automáticamente el programa de conservación preseleccionado, solo cuando la densidad del helado lo requiere.

El helado se conserva a la temperatura ideal para servirlo.

El cuerpo de las máquinas 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.

Las máquinas disponen de un sistema de drenaje para facilitar la limpieza.

NSF, una marca reconocida internacionalmente, **ha certificado** estas máquinas para la **seguridad alimentaria** de acuerdo con la normativa para equipos aptos para uso alimentario.

Con la serie CREA se elabora un helado siempre fresco, cremoso y a la temperatura de degustación ideal.

¡Gracias a la serie CREA, elaborar, conservar y distribuir el helado nunca ha sido tan fácil!

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 5+5 TWIN CREA i-green



Data

66x43,5x105 cm
84,5 Kg
220V-240V 50Hz/1
950W

Production

2x1,25 Kg (2x1,75l) - 12/15 min
2x5 Kg (2x7l) - 1h

Storage

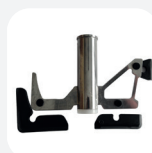
Automatic

In evidencia



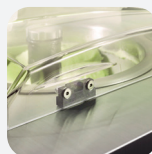
Control de la densidad

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.



Drainaje para una limpieza sencilla

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

Gelato 5+5K TWIN i-Green es la mantecedora de suelo que le permite preparar dos sabores de helado al mismo tiempo.

Los dos sistemas de refrigeración y mezcla están separados y son independientes, por lo que se pueden usar los dos grupos al mismo tiempo o se puede usar solo un grupo según sea necesario. La máquina puede funcionar en modo manual o automático.

Con Gelato 5 + 5K TWIN i-Green puede producir 1,25 kg + 1,25 kg (3,5 l) de helado en unos 12/15 min. 10 kg (5 kg+5 kg) (14 l) por hora.

Dispone de ruedas con frenos que permiten moverlo con facilidad donde se requiera Refrigeración por aire.

De forma manual, el funcionamiento del compresor y la pala son independientes para aprovechar al máximo la experiencia del usuario. El sistema de conservación se deberá poner en marcha solo y cuando se estime necesario.

Un dispositivo electrónico interviene para detener la pala si la consistencia de la preparación es excesiva, para no comprometer las funciones mecánicas de la máquina.

El sistema de refrigeración continúa funcionando hasta que se detenga de forma manual.

La función manual se activa pulsando el botón del compresor y el botón de la pala. Cuando la preparación haya alcanzado la consistencia deseada, se podrá apagar la máquina o pasar a la función de conservación pulsando al mismo tiempo los botones del compresor y de la pala.

La máquina pasará automáticamente al modo conservación, donde se podrá elegir entre los 4 ciclos disponibles.

En modo automático, permite elegir uno de los **4 programas de funcionamiento** (helado italiano clásico, helado semiblando,



DATOS TÉCNICOS	GELATO 5+5K TWIN CREA I-GREEN
Artículo	003B130250
Ean	8024872141007
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	950W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,45Kg eq CO2
Refrigeración por aire	•
Cantidad máxima ingredientes - volumen medio final	2x1,25 Kg-2x1.75 l. 2x2.75 lb-2x1.85 qt
Producción máxima por hora peso y volumen	2x5 Kg - 2x7 l 2x11 lb - 2x7.4 qt
Tiempo medio de preparación	12-15'
Cubeta de acero inoxidable	2 X 3,2 l. - 3.4 qt
Programación de producción y conservación electrónica	•
Panel de control electrónico	•
Desague	•
Motor pala de inducción	•
Dispositivos de seguridad térmica para compresores y pala	•
Reducción (velocidad pala)	70 rpm
Ruedas con freno (RF)	RF
Cuerpo en acero inoxidable	•
Dimensiones de la máquina	cm 66x43,5x105 in 26x17.1x41.5
Peso neto	84,5 Kg - 183 lb
Embalaje de envío	cm. 80x60x130 in 31.5x23.6x52.8 Kg. 94,5 - 206,1 lb
Accesorios incluidos	
Espátula para helado	2
Raspadores para pala	2 set
Limpiadora	1
Pala para cubeta fija	2
Or para la pala	•
Sello	•

granizada, enfriamiento rápido) y 4 programas de conservación para cada tipo de producción.

Con este modo de funcionamiento, el usuario ya no tendrá que preocuparse por nada, una vez configurada la opción deseada y puesto en marcha la mantecadora, produce el helado y cambia automáticamente al modo de conservación deseado.

¡Conservar y distribuir el helado nunca ha sido tan fácil!

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

Accesorios incluidos:

- n. 2 espátulas para helado
- n. 2 kit de rascadores extraíbles
- n. 1 kit de juntas
- n. 1 cepillo

