

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 6K
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.

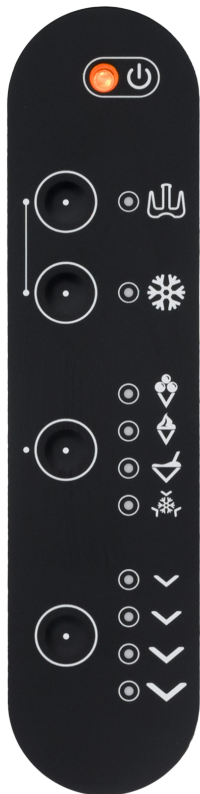
- Ahorro de energía eléctrica.

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 6K CREA i-Green



Data

58x55x53,7 cm
 50,4 Kg
 220V-240V 50Hz/1
 600W

Production

1,75 Kg (2,5l)
 12/15 min
 7 Kg (10l) - 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 juntas elásticas.



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.



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.



Interruptor general / cable de alimentación extraíble

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

GELATO 6K CREA i-Green es una mantecadora de mostrador compacta, completa y automática.

Ideal para el profesional exigente que requiere un **producto de calidad** combinado con una **buena capacidad de producción**.

La GELATO 6K CREA i-Green dispone de un sistema de control y regulación del motor de mantecación con **inversor electrónico**, que permite variar el número de revoluciones de la pala (de 60 a 130 rpm) para **personalizar al máximo las preparaciones**.

Con Gelato 6K CREA i-Green podrá producir unos 1,75 kg de helado cada 12/15 min para una producción por hora de aprox. 7 kg.

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.

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

DATOS TÉCNICOS	
GELATO 6K CREA I-GREEN	
Artículo	003B180250
Ean	8024872138953
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	600W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,22Kg CO2 eq
Refrigeración por aire	•
Cantidad máxima ingredientes - volumen medio final	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt
Producción máxima por hora peso y volumen	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt
Tiempo medio de preparación	12-15'
Cubeta de acero inoxidable	5,0 l. - 5.4 qt
Desague	•
Programación de producción y conservación electrónica	•
Control electrónico con inversor	•
Control electrónico de densidad.	•
Velocidad de mezcla variable	•
Motor pala de inducción	•
Dispositivos de seguridad térmica para compresores y pala	•
Reducción	60-130 rpm
cable removible	•
Cuerpo en acero inoxidable	•
Dimensiones de la máquina	cm 58x55x53,7 in 22.8x21.6x21.1
Peso neto	50,4 Kg - 108,9 lb
Embalaje de envío	cm. 69x62x71 in 27,1x24,4x27,9 kg. 58,7 - 127,2 lb
Accesorios incluidos	
Espátula para helado	1
Raspadores para pala	1 set
Limpiadora	1
Pala para cubeta fija	1
Or para la pala	•
Sello	•

automáticamente al modo de conservación deseado. Las dimensiones compactas permiten colocar Gelato 6K CREA i-Green en cualquier cocina profesional.

Limpieza facilitada gracias a su grifo de drenaje.

Refrigeración por aire. Cable de alimentación extraíble.

¡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. 1 espátula para helado

n. 1 kit de rascadores extraíbles

n. 1 kit de juntas

n. 1 cepillo para limpiar el sistema de drenaje.



NEMOX International s.r.l.

Via Enrico Mattei, n.14 25026, Pontevedo (Brescia) ITALY

Tel. +39 030-9308901 r.a. - Fax. +39 030-9930765

www.nemox.com - e-mail: info@nemox.com