

# NEMOX<sup>®</sup>

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 15K  
CREA

Equipment for your business and for your home

*Serie K alta efficienza*

Macchine ad alta efficienza, di facile uso.

- Gelato 15K crea è dotata del software "crea" sviluppato da Nemox.

4 programmi di produzione permettono di realizzare:

- Gelato Classico (corposo, dal gusto intenso)
- Gelato Semi-Soft (morbido, modellabile in stampi)
- Granita (con cristalli di ghiaccio ben definiti)
- Abbattimento rapido di liquidi (da +80°C a +10°C in circa 8 minuti).

I programmi di produzione sono combinati a 4 programmi di conservazione.

Il software gestisce la densità del gelato ed avvia automaticamente il programma di conservazione prescelto, solo quando la densità del gelato lo richiede.

Il Gelato viene conservato alla temperatura ideale per la distribuzione.



## GELATO 15K CREA



### Data

45x59,5x105 cm  
 70,4 Kg  
 220V-240V 50Hz/1  
 1300W

### Production

3 Kg (4l) - 8/10 min  
 15 Kg (20l) - 1h

### Storage

Automatic

### In evidenza



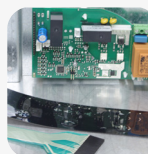
#### Variatore di velocità.

La velocità della pala è regolabile tra 60 e 130 giri al minuto. All'aumentare dei giri corrisponde l'incremento dell'aria nella miscela e un maggiore overrun.



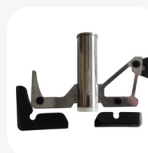
#### INVERTER

Sistema elettronico di controllo e regolazione del motore di mantecazione. Questo consente una rampa di partenza a velocità progressiva della pala del motore ed evita la fuoriuscita di miscela in fase di avvio.



#### Controllo di densità

Un software permette di controllare la densità del gelato e arresta il motore di mescolamento quando lo sforzo diventa eccessivo, evitando danni all'impianto di mescolamento.



#### Raschianti amovibili

Pala in acciaio 18/10 con raschianti amovibili realizzati in materiale tecnopolimero, agganciati tramite giunti elastici.



#### Scarico per facile pulizia

La pulizia è facilitata dallo scarico diretto dalla vasca.

Gelato 15k Crea è il nuovo gioiello di casa Nemox!

Gelato 15K Crea è un mantecatore-conservatore in grado di soddisfare le **esigenze** sia di un **ristorante** che di un **gelato shop**. Gelato 15K Crea è di dimensioni compatte pur avendo la capacità di una macchina di dimensioni molto più grandi.

Gelato 15K Crea è in grado di mantecare 3kg di miscela alla temperatura di 8°C con un ciclo medio della durata di 8/10 minuti.

La macchina può funzionare in modalità manuale, quindi l'operatore può decidere quando terminare il ciclo di mantecazione, oppure in automatico.

La **velocità della pala è regolabile** tra 60 e 130 giri al minuto per permettere la mantecazione e l'overrun migliore in funzione della ricetta utilizzata.

#### Modalità manuale:

La funzione manuale si attiva premendo il pulsante del compressore ed il pulsante della pala.

Quando la preparazione avrà raggiunto la consistenza desiderata, sarà possibile spegnere la macchina o passare alla funzione di conservazione premendo contemporaneamente i pulsanti del compressore e della pala.

La macchina passerà in automatico in conservazione a scelta tra i 4 cicli a disposizione.

#### Modalità automatica:

In modalità automatica, l'operatore ha la possibilità di scegliere **4 diversi programmi di funzionamento:**



DATI TECNICI	GELATO 15K CREA
Articolo	0038120250
Ean	8024872138830
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	1300W
Gas	R452
CO2 equivalente	1,4T eq CO2
Raffreddamento ad aria	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt
Produzione max oraria Peso e volume	15 Kg - 20 l 33 lb - 21 qt
Tempo di preparazione medio	8'-10'
Cestello acciaio inox	6 l. - 6.34 qt
Programmazione elettronica produzione e conservazione	•
Controllo elettronico con inverter	•
Pannello di controllo elettronico	•
Velocità mescolamento variabile	•
Scarico	•
Motore pala a induzione	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	•
Riduzione	60-130 rpm
Ruote con freno (RF)	RF
Carrozzeria in acciaio inox	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm 45x59x105 in 17.7x23.4x41.5
Peso netto	70,4 Kg - 153 lb
Imballo di spedizione	cm.60x66x134 in 23,6x26x52.8 Kg. 80,5 - 175,2 lb
<b>Accessori inclusi</b>	
Spatola per gelato	1
Raschianti per pala	1 set
Scovolino	1
Pala in acciaio inox	1
Or per pala	•
Paraolio	•

- Gelato/sorbetto: il gelato raggiunge la tipica densità del gelato artigianale
- Gelato semisoft: una maggior quantità di aria viene incorporata per ottenere un overrun più elevato.
- Granita: Al fine di ottenere i cristalli di ghiaccio caratteristici della granita, durante il ciclo la pala di mescolamento viene fatta funzionare in modo alternato.
- Abbattimento: Inserendo la miscela ad una temperatura di circa 80°C, in un ciclo di 10 minuti, la miscela viene portata ad una temperatura tra 10°C e 5°C. Durante questo ciclo la pala funziona in modo alternato.

Finito il ciclo di abbattimento la macchina inizia il **ciclo di conservazione** per mantenere la temperatura della miscela nel range raggiunto.

La modalità automatica si attiva premendo l'apposito pulsante a fianco dei 4 cicli di produzione. In automatico verrà selezionato il primo programma che può essere cambiato premendo nuovamente il pulsante principale dei programmi.

All'avvio del programma selezionato, è possibile scegliere il ciclo di **conservazione** desiderato, tra i 4 cicli a disposizione, per una consistenza più soffice o più corposa.

La scelta del ciclo di conservazione avviene premendo ripetutamente il relativo tasto di conservazione.

Quando il gelato raggiunge la corretta consistenza, automaticamente il programma di produzione termina e si avvia il ciclo di conservazione prescelto.

Gelato 15K Crea grazie alla tecnologia utilizzata ha un peso limitato ed essendo dotata di 4 ruote, di cui due bloccanti, può essere facilmente trasportata e spostata.

La pulizia è agevolata da un facile sistema di svuotamento.

Per quanto riguarda la sicurezza la macchina è conforme alla normativa europea di merito e relativamente all'ambiente rispetta la normativa F-gas europea, di ultima emanazione.

#### Accessori inclusi:

- n.1 Spatola per gelato
- n.1 set raschianti removibili
- n.1 set guarnizioni
- n. 1 Scovolino per la pulizia dello scarico