

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 12K ST

Equipment for your business and for your home

Serie K alta efficienza

Macchine ad alta efficienza, di facile uso.

La serie K è concepita per produzioni da 2 a 3 Kg per ciclo.

La carrozzeria è in acciaio INOX così come la pala di mescolamento, dotata di raschianti intercambiabili in copolimero.

Il coperchio è dotato di una apertura per l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento e di un **sensore che blocca la rotazione della pala** quando viene sollevato.

Un sistema di scarico facilita la pulizia. Quattro ruote, di cui due con freno, rendono facile ogni spostamento. Raffreddate ad aria, richiedono il solo collegamento ad una normale presa elettrica da 10A.

Un inverter permette il controllo della densità e la regolazione del numero di giri della pala.

- **Gelato 12K ST** dotato di **estrazione frontale**, così da gestire in modo semplice e veloce la produzione di volumi di gelato anche importanti.

La macchina è dotata di un **programmatore di temperatura, impostabile dall'utilizzatore**. Quando il gelato raggiunge il valore impostato il software consente di mantenerlo alla temperatura e densità corretta per l'estrazione.



GELATO 12K ST



Data

45x51x105 cm
77 Kg
220V-240V 50Hz/1
1300W

Production

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

Storage

Automatic

In evidenza



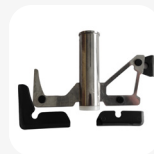
Programmatore

Il programmatore di temperatura viene impostato dall'utilizzatore in funzione della ricetta in lavorazione. Raggiunta la temperatura impostata, il gelato si conserva in vasca nell'attesa di essere estratto.



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.



Raschianti amovibili

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



Pannello comandi

Interruttore avviamento compressore
Interruttore pala mantecazione e inversione senso di rotazione per estrazione gelato.
Variatore di velocità.



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.

Gelato 12k ST è la macchina sviluppata da Nemox per i professionisti e per le piccole gelaterie che amano studiare ed elaborare le proprie ricette senza sottostare a troppi vincoli.

Gelato 12k ST è di dimensioni compatte, dotata di **estrazione frontale del gelato** e con sistema di mantecazione verticale per rispettare tradizione e qualità.

Gelato 12k ST è in grado di mantecare 3kg di miscela in 10/15 minuti.

La **velocità della pala è regolabile** tra 60 e 120 giri al minuto per permettere la mantecazione e l'overrun migliore in funzione della ricetta utilizzata.

Gelato 12k ST è facile da utilizzare. La macchina funziona in modalità manuale e l'operatore può decidere quando estrarre il gelato invertendo il senso di rotazione della pala ed aprendo la

saracinesca. Per agevolare l'operazione di estrazione del gelato, la macchina è dotata di un **programmatore di temperatura**, impostabile dall'utilizzatore.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il gelato si conserva alla temperatura e consistenza desiderata in attesa di essere estratto.

Rispetto al modello precedente l'**impianto termodinamico** è stato **potenziato**, incrementando di conseguenza le prestazioni dell'impianto di ventilazione del condensatore.

Raffreddamento ad aria. Collegamento a presa monofase da 10A.

Gelato 12k ST, grazie alla tecnologia utilizzata, ha un peso limitato può essere facilmente trasportata e spostata.

La pulizia è semplice: saracinesca, mensola di appoggio, vaschetta,



DATI TECNICI	GELATO 12K ST
Articolo	0038160250
Ean	8024872138700
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	1300W
Gas	R452
CO2 equivalente	1,3T eq CO2
Raffreddamento ad aria	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt
Produzione max oraria	12 Kg-16 l
Peso e volume	26.5 lb -17 qt
Tempo di preparazione medio	10'-15'
Cestello acciaio inox	6 l. - 6.34 qt
Estrusione frontale	•
Termostato	•
Controllo elettronico con inverter	•
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 45x51x105 in 17.7x20x41.5
Peso netto	77 Kg - 167,5 lb
Imballo di spedizione	cm.60x66x134 in 23,6x26x52.8 Kg. 87,10 - 189,8 lb
Accessori inclusi	
Spatola per gelato	1
Raschianti per pala	1 set
Pala in acciaio inox	1
Or per pala	•
Paraolio	•

realizzati in acciaio inox, sono facilmente smontabili e lavabili.

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

