

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 6K
T-MOBILE CREA
i-Green



Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**

Tecnologia Green

ICE GREEN è il progetto studiato e realizzato da Nemox per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente eliminando dalle apparecchiature domestiche e professionali i gas serra, dannosi per l'ambiente.

Perché questo cambiamento?

I gas serra ad oggi comunemente impiegati negli impianti refrigeranti, sono tra le principali cause del riscaldamento globale.

Questi gas, chiamati idrofluorocarburi (HFC), hanno un potenziale impatto sull'ambiente centinaia o migliaia di volte superiore all'anidride carbonica (CO₂): Un kg di gas refrigerante tradizionale, ad esempio R404, ha un indice di emissione equivalente (detto GWP Global Warming Potential) pari a 3922 kg di CO₂ equivalente.

Ciò significa che 1 kg di refrigerante disperso in atmosfera equivale alle emissioni di CO₂ di un'auto che percorre circa 40.000 km. (limiti 2021)

Grazie alla produzione delle macchine della serie i-Green, Nemox ha anticipato le azioni richieste dall'Europa in merito alla riduzione dei gas serra per porre rimedio al riscaldamento globale. Il nostro obiettivo è promuovere un concetto di Business nuovo, sostenibile e in maggior armonia con l'ambiente.

Il gas selezionato è R290 che ha un indice GWP pari a 3 unità di CO₂ equivalente.

Si tratta di un gas NATURALE, ECOLOGICO, EFFICIENTE.

I Vantaggi della linea i-Green NEMOX sono:

- Ridurre l'impatto sulle emissioni del 99,95%.

Come esempio: una macchina da casa Nemox caricata con un gas HFC ha un potenziale di emissione pari a 90 kg. di CO₂ equivalente.

La stessa macchina caricata con R290 ha un potenziale di emissione pari a 9 grammi di CO₂ equivalente.

- Utilizzare un gas totalmente naturale che non richiede ulteriori trasformazioni, risparmiando energia.

- Utilizzare una quantità inferiore di gas con pressioni inferiori e conseguente minor usura.

- Migliorare le prestazioni del sistema termodinamico con riduzione dei tempi.

- Risparmio di energia elettrica

I cambiamenti non riguardano soltanto la tecnologia delle macchine, abbiamo voluto identificarle anche con un design che evidenziasse il loro cuore "verde".

Abbiamo esteso il concetto di ecosostenibilità anche ai materiali impiegati, privilegiando quelli riciclabili a fine vita e utilizzando per l'imballaggio materiali riciclati o riciclabili, stampe a base acqua e colle naturali.

Con le macchine i-Green di Nemox si produce un ottimo gelato artigianale nel rispetto dell'ambiente.

Serie Crea i-Green



SERIE CREA

La serie CREA rappresenta il giusto investimento che si ripaga in poche settimane di lavoro ed è concepita per produrre sia in **modalità manuale che automatica**, in breve tempo, **da 1 Kg. a 3 Kg. di gelato in 12 minuti circa**.

Poche le operazioni da eseguire:

- versare gli ingredienti
- avviare la macchina
- servire il prodotto ottenuto direttamente dalla macchina al cliente!

Il resto è gestito in modo completamente automatico da un **software dedicato, sviluppato da Nemox**.

Il software gestisce **4 programmi di produzione** che 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.

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

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

Le macchine sono dotate di un sistema di scarico per una facile pulizia.

NSF, marchio riconosciuto in ambito internazionale, ha **certificato** queste macchine per la **sicurezza alimentare** in base alla normativa per le attrezzature a uso alimentare.

Con la serie CREA si produce un gelato sempre fresco, cremoso, alla temperatura di degustazione ideale.

Grazie alla serie CREA, produrre, conservare e distribuire il gelato non è stato mai tanto facile!

Il **"cuore" green**, evidenziato dal design, permette alle macchine di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente**.



GELATO 6K T-MOBILE CREA i-Green



Data

66x60x100 cm
98,7 Kg
220V-240V 50Hz/1
600W

Production

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

Storage

Automatic

In evidenza



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.



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.



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.



Interruttore generale / cavo alimentazione rimovibile

Sul pannello posteriore si trova l'interruttore generale e il pratico cavo di alimentazione amovibile.

GELATO 6K T-Mobile i-Green è la macchina da gelato che... segue le tue esigenze!

La potente macchina da gelato GELATO 6K CREA i-Green è ospitata in un carrello dalle finiture e design curato, realizzato in acciaio verniciato con finiture in acciaio lucidato a specchio.

Il carrello è inoltre dotato di mobiletto per riporre quanto necessario al servizio.

Un'interessante idea per portare la macchina da gelato dove necessario, facile da trasportare e bella da mostrare.

Queste caratteristiche rendono questa serie di macchine ideali per il catering.

Con Gelato 6K T-Mobile i-green si può produrre circa 1,75Kg di gelato ogni 12/15 minuti per una produzione oraria di circa 7Kg.

GELATO 6K CREA i-Green è dotata di un sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con **inverter elettronico**, che consente di variare il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm) così da **personalizzare al massimo le preparazioni**.

Raffreddamento ad aria. Cavo di alimentazione amovibile Il carrello è disponibile nella colorazione bianca o nera.

Raffreddamento ad aria. Cavo di alimentazione amovibile. I

n modalità manuale, il funzionamento di compressore e pala sono indipendenti così

da sfruttare al meglio l'esperienza dell'utilizzatore. Il sistema di conservazione può essere avviato solo e se ritenuto opportuno. Un dispositivo elettronico interviene a fermare la pala qualora la consistenza della preparazione sia eccessiva, onde evitare di



DATI TECNICI	GELATO 6K T-MOBILE i-Green
Articolo	003B180300 BLACK 003B180302 WHITE
Ean	BLACK 8024872137581 WHITE 8024872134598
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	600W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,22Kg eq CO2
Raffreddamento ad aria	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt
Produzione max oraria Peso e volume	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt
Tempo di preparazione medio	12-15'
Cestello acciaio inox	5,0 l. - 5.4 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
Cavo amovibile	•
Ruote con freno (RF)	RF
Carrozzeria in acciaio inox	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm 66x60x100 in 23.6x23.69x39.4
Peso netto	98,7 Kg - 205 lb
Imballo di spedizione	cm. 70x70x125 in 27,6x27,6x49,2 Kg. 111,6 - 243,8 lb
Accessori inclusi	
Spatola per gelato	1
Raschianti per pala	1 set
Scovolino	1
Pala in acciaio inox	1
Or per pala	•
Paraolio	•

compromettere le funzionalità meccaniche della macchina. L'impianto refrigerante continua a funzionare fino al suo arresto manuale.

In modalità automatica, permette di scegliere uno dei **4 programmi di funzionamento** (gelato italiano classico, gelato semi-soft, granita, raffreddamento rapido) e **4 programmi di conservazione** per ogni tipologia di produzione.

Con questa modalità di funzionamento l'utente non dovrà più preoccuparsi di nulla, impostata l'opzione desiderata ed avviato il mantecatore, lo stesso produce il gelato e passa automaticamente nella modalità di conservazione desiderata.

Il **"cuore" green**, evidenziato dal design, permette di operare in modo **ecologico**, efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente**.

Accessori inclusi:

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

