

# NEMOX<sup>®</sup>

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 10K  
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 (CO<sub>2</sub>): 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 CO<sub>2</sub> equivalente. Ciò significa che 1 kg di refrigerante disperso in atmosfera equivale alle emissioni di CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> equivalente.

La stessa macchina caricata con R290 ha un potenziale di emissione pari a 9 grammi di CO<sub>2</sub> 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.



# GELATO 10K i-Green


**Data**

45x54x105 cm  
66,1 Kg  
220V-240V 50Hz/1  
800W

**Production**

2 Kg (2,8l) - 12/15 min  
10 Kg (14l) - 1h

**Storage**

Manual

## 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.


**Sicurezza magnetica coperchio**

Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente garantendo una completa sicurezza di utilizzo.


**Coperchio con ampia apertura**

Comoda apertura sul coperchio per agevolare l'inserimento della miscela o variegatura da aggiungere durante la mantecazione.


**Scarico per facile pulizia**

La pulizia è facilitata dallo scarico diretto dalla vasca.

**GELATO 10K i-Green** è il nuovo mantecatore da terra con **funzione di conservazione semplificata**.

Con Gelato 10K i-Green si possono produrre circa 2Kg di gelato in 12/15 minuti e in un ora ottenere 10Kg di gelato.

Il **pannello comandi semplice e intuitivo** è dotato di tre tasti per il funzionamento di compressore, pala di mescolamento e attivazione della funzione di conservazione automatica.

Il funzionamento della macchina è molto flessibile e permette di lavorare in modo automatico o manuale.

**Funzione manuale:**

Si attiva premendo gli interruttori di accensione del compressore e del motore pala. Quando il gelato è pronto è possibile estrarlo oppure attivare la funzione di conservazione con l'apposito

interruttore, inizierà così un ciclo automatico di mantenimento del gelato.

Se la funzione di conservazione non viene attivata ed il gelato è troppo duro, il sistema di controllo di densità spegnerà il motore pala.

Il compressore continuerà ad erogare freddo ed il gelato lasciato nel cestello diventerà molto duro.

Se il motore non si dovesse fermare tramite il sistema di controllo densità, il ciclo di conservazione si attiverà automaticamente dopo un determinato tempo.

**Funzione Automatica:**

Premendo solamente l'interruttore della conservazione si attiverà il ciclo di produzione e conservazione automatico.



DATI TECNICI	GELATO 10K i-Green
Articolo	003B110250
Ean	8024872138854
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	800W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,43Kg eq CO2
Raffreddamento ad aria	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	2 Kg - 2,8 l 4.85 lb - 3.2 qt
Produzione max oraria Peso e volume	10 Kg-14 l 22 lb -15 qt
Tempo di preparazione medio	12-15'
Cestello acciaio inox	6 l. - 6.34 qt
Funzione conservazione manuale	•
Scarico	•
Motore pala a induzione	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	•
Riduzione	75 rpm
Ruote con freno (RF)	RF
Carrozzeria in acciaio inox	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm 45x61x105 in 17.7x24x41.5
Peso netto	66,1 Kg - 145 lb
Imballo di spedizione	cm.60x66x135 in 23,6x26x52.8 Kg. 77,5 - 169,2 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	•

Gli ingredienti verranno mantecati e quando il sistema di controllo densità fermerà la pala, il software attiverà il ciclo di conservazione.

Se il sistema di controllo densità non dovesse intervenire, il ciclo di conservazione si attiverà automaticamente dopo un determinato tempo dall'accensione della macchina.

La pulizia è agevolata dal sistema di scarico diretto dalla vasca.

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.

Quattro ruote, di cui due con freno, rendono facile ogni spostamento.

Raffreddata ad aria, richiede il solo collegamento ad una presa monofase da 10A.

Un cuore "green" rende questa macchina efficiente ed ecologica. Grazie all'utilizzo del gas ecologico R290 a basso impatto ambientale è possibile produrre ottimo Gelato Artigianale Italiano in modo sostenibile, ecologico e risparmiando sul consumo energetico.

Accessori inclusi:

n.1 spatola per gelato

n.1 set raschianti amovibili

n.1 set guarnizioni

n.1 Scovolino per la pulizia dello scarico

