

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO 10K
CREA NTC
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.

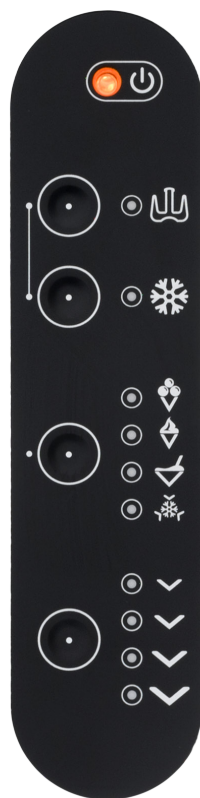
- Risparmio di energia elettrica

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 1,5 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 10K CREA NTC i-Green


Data

50,5x52x56,5 cm
56 kg
220V-240V 50Hz/1
650W

Production

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

Storage

Automatic

In evidenza


Sonda NTC integrata

La sonda di temperatura comunica con la scheda elettronica e determina il passaggio alla conservazione in base alla temperatura rilevata.


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.


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.

GELATO 10K CREA NTC i-Green mantecatore da banco compatto, completo, automatico.

Ideale per il professionista esigente che richiede un **prodotto di qualità** combinato a una **buona capacità produttiva**.

GELATO 10K CREA NTC 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 120 rpm) così da **personalizzare al massimo le preparazioni**.

Con GELATO 10K CREA NTC i-Green si può produrre circa 2 Kg di gelato ogni 12/15 min per una produzione oraria di circa 10 Kg.

In 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 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.



DATI TECNICI	GELATO 10k CREA NTC i-Green
Articolo	003B140250
Ean	8024872 14200 4
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	650W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,3Kg CO2 eq
Raffreddamento ad aria	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	2 Kg - 2,8 l 4.85 lb - 3.2 qt
Quantità max. ingredienti - volume medio finale con anello di contenimento (Optional.)	2,5 Kg - 3,5 l 5.5 lb - 3.7 qt
Produzione max oraria	10 Kg- 14 l
Peso e volume	22 lb - 15.5 qt
Tempo di preparazione medio	12-15'
Cestello acciaio inox	6 l. - 6.34 qt
Scarico	•
Programmazione elettronica produzione e conservazione	•
Controllo elettronico motore di mescolamento con inverter	•
Controllo elettronico densità.	•
Velocità mescolamento variabile	•
Motore pala a induzione	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	•
Riduzione	60-120 rpm
Carrozzeria in acciaio inox	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm 50,5x52,5x56,5 in 19.88x20.67x22.24
Peso netto	56 Kg - 123,5 lb
Imballo di spedizione	cm. 60x60x74 in 23,6x23,6x29,1 kg. 65 - 143,3 lb
Accessori inclusi	
Spatola per gelato	1
Raschianti per pala	1 set
Scovolino	1
Pala per cestello fisso	1
Or per pala	•
Paraolio	•
OPTIONAL	
Anello di contenimento (Optional)	•

Le dimensioni compatte permettono di posizionare GELATO 10K CREA NTC i-Green in ogni cucina professionale.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Raffreddamento ad aria. Cavo di alimentazione amovibile.

Conservare e distribuire il gelato non è stato mai tanto facile!

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

