

NEMOX PRESENTS

gelato **11K** crea serie
PLUS

TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

More

Gelato per
cycle (3 kg.)

Less

Time for each
cycle (10 min.)

4

Production
programs

Gelato

Granita

Smi-soft Ice Cream

Shock freezing

4x4

Storage
programs



IN **1H** PRODUCES
12 kg. - 16 l.

 **MADE IN ITALY**



GELATO 11K CREA PLUS

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



Cestello verticale per un miglior controllo della mantecazione

Вертикальная загрузка для лучшего контроля за системой взбивания



Regolazione della velocità della pala per gestire al meglio l'overrun

Регулировка скорости вращения лопасти (RPM) для остужения лучшей взбитости (объемного выхода) готового продукта



Scheda elettronica CREA che gestisce la densità del gelato in funzione della consistenza e del tempo.

Система электронного контроля CREA управляет плотностью мороженого в соответствии с выбранной программой и временем приготовления.



Possibilità di lavoro in manuale o in automatico con passaggio dalla funzione di mantecazione a quella di conservazione a seconda della consistenza.

Возможно работать как в мануальном, так и в автоматическом режимах с переходом от функции замораживания к функции хранения в зависимости от консистенции готового продукта.



Possibilità di conservare il gelato con 4 livelli di consistenza diversi per ogni tipo di programma di mantecazione.

Возможность хранения мороженого используя 4 различных уровнями консистенции для каждого типа программы замораживания.



Utilizzo di materiali dalle elevate caratteristiche tecniche quali acciaio inox AISI 304.

Используются материалы с высокими техническими характеристиками, таких как нержавеющая сталь AISI 304



Facilità di uso e di pulizia, conforme alle norme NSF

Быстрота очистки и подготовки к работе оборудование, соответствует стандарту NSF



Macchina su ruote per facilitarne lo spostamento.

Фризер снабжен поворотными колесами, что облегчает его транспортировку.



Assistenza tecnica assicurata dai nostri partner commerciali e dall'azienda direttamente.

Техническую поддержку обеспечивает наш региональный представитель.



Servizio informazioni e tecnico in chat sul sito aziendale www.nemox.com

Больше информации можно найти на сайте www.nemoxrussia.ru

GELATO FIORDILATTE

PAYBACK

INGREDIENTI	PESO g.	COSTO/kg €	COSTO TOTALE €
Latte	650	€ 1,00	€ 0,65
Panna	165	€ 6,00	€ 0,99
Zucchero	130	€ 1,00	€ 0,13
Base gelato	55	€ 16,00	€ 0,88
Totale	1.000		€ 2,65
costo gelato x porzione 80g. (1Kg=12 porzioni)			€ 0,212
altri costi a porzione			€ 1,000
TOTALE COSTO PORZIONE			€ 1,212
Prezzo medio di vendita a porzione			€ 4,000
Ricavo medio a porzione			€ 2,788
Ricavo medio per Kg. pari a 12 porzioni			€ 33,456
Prezzo di listino macchina GELATO 11K PLUS crea			€ 9.000,00
Produzione in Kg. necessaria all'ammortamento			269

INGREDIENTS	WEIGHT g.	COST/kg €	TOTAL COST €
Milk	650	€ 1,00	€ 0,65
Cream	165	€ 6,00	€ 0,99
Sugar	130	€ 1,00	€ 0,13
Gelato base	55	€ 16,00	€ 0,88
Total	1.000		€ 2,65
Ingredients' cost per 80 g. portion.			€ 0,212
Serving - decoration and other direct costs			€ 1,000
Total cost per 80 g. serving			€ 1,212
Average selling price per portion			€ 4,000
Average gross margin per portion			€ 2,788
Average gross margin per Kg. / 12 portions			€ 33,456
List price machine model GELATO 11K PLUS crea			€ 9.000,00
Production in Kg. necessary to pay back machine's cost			269



GELATO 11K CREA PLUS

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	GELATO 11K CREA PLUS
Articolo	Item	0038120250
EAN	EAN	8024872138830
Alimentazione	Rating	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1
Potenza	Power	1300W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt
Produzione max oraria Peso e volume	Max Production/Hour Weight and volume	12 Kg-16 l 26.5 lb -17 qt
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	10'-15'
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	6 l. - 6.34 qt
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Electronic production and storage programs	•
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	•
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	•
Scarico	Drain	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermic safety - Compressor and mixing motor	•
Riduzione	Reduction	60-130 rpm
Ruote con freno (RF) o piedini regolabili (PR)	Wheels with brakes (RF) or adjustable feet (PR)	RF
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel case	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimension (W/D/H)	cm 45x59.5x105 in 17.7x23.4x41.5
Peso netto	Net Weight	70 Kg. - 154 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	cm. 60x66x134 in 23.6x26x52.8 in Kg. 75 - 165 lb
Accessori inclusi	Accessories included	
Spatola per gelato	Gelato spatula	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	1 set
Scovolino	Cleaner	1



Nemox International S.R.L.
Via Enrico Mattei 14 25026 Pontevecchio (BS)
+39 030 9308901 - info@nemox.com
www.nemox.com

