

Фризеры серии GELATO Pro (аппараты для приготовления мороженого)

(рестораны/кафе/бары), а также для небольших кондитерских, для предприятий

где мороженое - это не основной продукт, то есть для тех кому необходимо

отлично подходят для использования в сегменте HO.RE.CA





Фризеры серии **GELATO PRO** комплектуются съемными чашами, которые обеспечивают важные преимущества:

### • Экономия времени:

Вы можете извлечь чашу с готовым мороженым и сразу же начать приготовление новой партии в фиксированной чаше.

#### • Максимум гигиены:

Приготовление в съемных чашах, упростит процесс приготовления и последующей очистки фризера и обеспечит максимульную гигиену.

## • Простота хранения:

Съемную чашу можно легко убрать после приготовления в камеру шоковой заморозки.

• Оптимальный размер:

Фризеры серии **GELATO PRO** минималистичны - разработаны с учетом необходимости сохранения рабочего пространства.

Они компактные и мобильные.



Съемная чаша в комплекте

Универсальность использования

небольшое по объему производство.



Лопасть из нержавеющей стали со съемными пластиковыми насадками



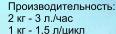
Таймер и кнопка включен<mark>ия системы охлаждения.</mark>







**Z** - 270













# made in Italy



X - 340 Y - 420

Z - 250

Производительность: 1.50 кг - 2.2 л./час 0,75 кг - 1,1 л/цикл



Производительность: 3 кг - 4,5 л./час 1 кг - 1,5 л/цикл







GELATO Pro Series machines are equipped with removable bowls allowing for important advantages:

#### Time saving:

Remove the bowl and start right away another preparation in the fixed bowl

#### Maximum hygiene:

The preparation stays in the removable bowl, cleaning is fast and easy.

#### · Easy storage:

The removable bowl can be placed directly into the freezer.

#### Perfect size

GELATO PRO gelato machines are designed for minimal space requirements. Compact and portable



Инновационная система дополнительно обогащения ингредиентов воздухом

Лопасть из нержавеющей стали со съемными пластиковыми насадками.

Дополнительная

съемная чаша



Таймер и кнопка включения системы охлаждения





Фризеры серии GELATO PRO комплектуются съемными чашами, который обеспечивают важные преимущества:

EWCX

#### Экономия времени:

Вы можете извлечь чашу с готовым мороженым и сразу же начать приготовление новой партии в фиксированной чаше.

# Максимум гигиены:

Приготовление в съемных чашах, упростит процесс приготовления и последующей очистки фризера и обеспечит максимульную гигиену.

# Простота хранения:

Съемную чашу можно легко убрать после приготовления в камеру шоковой заморозки.

# • Оптимальный размер:

Фризеры серии **GELATO PRO** минималистичны - разработаны с учетом необходимости сохранения рабочего пространства. Они компактные и мобильные.

Автоматическая блокировка лопастей при поднятии крышки.



102500 SP

Контроль плотности готового продукта, лопасти блокируется когда мороженое достигает необходимой плотности.





DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Gelato Pro 2500 SP	Gelato Pro 2000	Gelato Chef 2500 Plus Tuttogelato
Articolo	Item	Best. Nr.	0036770250	0038400250	0036710250 0036720250
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz/1 120V 60 Hz/1 on request	220-240V 50/60Hz/1 120V 60 Hz/1 on request	220-240V 50/60Hz/1 120V 60 Hz/1
Potenza	Power	Leistung	300W	250W	220W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•	•
Riduzione ad ingranaggi	Reduction gear box	Untersetzungsgetriebe	•	•	•
Motore pala a induzione	Paddle induction motor	Schaufelinduktionsmotor	RPM 63	RPM 63	RPM 63
Controllo motore con scheda elettronica	Motor control by electronic board	Motorüberprüfung mit elektronische platte	•		
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•	•
Cestello fisso acciaio AISI 304	AISI 304 stainless steel ixed bowl	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	2,5 I - 2.7 qt	1,7 I 1,8 qt	2,5 I - 2.7 qt
Cestello estraibile	Removable bowl	Entfernbarer Behälter	2,5 I - 2.7 qt Aluminium	1,7 l 1,8 qt Aluminium	2,5 I - 2.7 qt Aluminium
Quantità max ingredienti	Max Ingredients qty	Max Zutatenmenge	1,0 Kg 1 qt	0,75 Kg 0,80 qt	1,0 Kg 1 qt
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Max. Herstellung /Std	3 kg 4,5 l. 4.8 qt	1,5 Kg 2,2 I. 2.2 qt	2 Kg 3 I. 3.2 qt
Tempo preparazione - min.	Preparation time - min.	Zubereitungszeit - Min.	15-20	25-30	30 - 35
Timer meccanico	Padde mechanic timer	Mechanischer Timer	60'	60'	60'
Carrozzeria ABS Acciaio inox (S/S)	Appliance body ABS Stainless steel (S/S)	Gehäuse ABS Rostfreier Edelstahl (S/S)	S/S	S/S	ABS
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Geräte Maße (L/B/H)	cm. 41,5x41,5x30 in 16.3x16.3x11.8	cm. 34x42x25 in 13.4x16.5x9.84	cm. 37x42x27 in 14.6x15.5x10.6
Peso	Weight	Gewicht	25 Kg - 53 lb	16 kg - 35.3 lb.	16,8 kg - 37 lb.
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 57x57x45 in 22.4x22.4x18 kg. 28 - lb 62	cm. 46x53x34 in 18.1x20.9x13.4 kg. 19 - lb 42	cm. 59x50x38 in 23.2x19.7x15 Kg. 19,2 - lb 42
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör			
Cestello Estraibile	Removable bowl	Herausnehmbarer Behälter	1	1	1
Paletta per gelato	Ice cream spatula	Eis Spachtel	1	1	1
Inserti raschianti per pala	Paddle scrapers inserts	Einlagen für den Rührflügel	1 set	1 set	1 set
Misurino 25 cl.	Meas. cup 25cl.	25 cl-Messbecher	1	х	1

WWW.NEMOX.COM

FOLLOW US ON

seguici





### **NEMOX USA**

www.nemoxusa.com Tel.+1 888 353 22 72 e-mail: sales@nemoxusa.com



### NEMOX DE

www.nemox.de Tel. +49 (0) 180 5664477 e-mail: info@nemox.de



### NEMOX BENELUX

www.nemox-belgique.be Tel. +32 (0) 4 75 29 22 57 e-mail: dvl@nemox-benelux.com



### **NEMOX RUSSIA**

www.nemox.ru Tel. +7 926 600 5133 e-mail: sales@nemoxrussia.ru









# **NEMOX International S.R.L**

Via Enrico Mattei, 14 25026 Pontevico (Brescia) Tel +39-030-9308901 Fax +39-030-9930765 e-mail: info@nemox.com









