



PROFESSIONAL CLASS

Vom Köcheverband  
Brescia empfohlen



EISBEREITER SERIE

***GELATO Pro***



# GELATO Pro 6000



Pro 6000 ist das einzige Gerät auf dem Markt, das mit getrennten Kühl- und Mischanlagen ausgestattet ist, wodurch die gleichzeitige Zubereitung von zwei verschiedenen Mischungen ermöglicht wird.

Ein weiteres Merkmal des Geräts sind die zwei herausnehmbaren Behälter, die eine Zubereitung von bis zu 1,5 kg Masse pro Behälter alle 20-40 Minuten ermöglichen, je nach

Temperaturanforderungen für die jeweilige Zubereitung und das verwendete Rezept.

Eine andere Möglichkeit mit Pro 6000 ist die Verwendung der festen Behälter, wodurch die Zubereitungszeit verkürzt und die Herstellungskapazität erhöht werden können.

Der Deckel aus Hartglas bildet bei Nichtbenutzung der Maschine eine praktische Ablagefläche. Jeder Behälter ist außerdem durch einen Plastikdeckel geschützt. Das Gehäuse besteht vollkommen aus Edelstahl. Dies gilt auch für den Rührflügel, der mit auswechselbaren Silikoneinlagen ausgestattet ist.

Der Rührwerksmotor ist mit einem Thermostat mit automatischer Rückstellvorrichtung versehen.

## Herstellungskapazität:

Max. Herstellung pro Std.: ca. 6 kg

- Feste Behälter 2x3,2 l
- Herausnehmbare Behälter 2x3,2 l

## Zubereitungszeit:

20-40 Minuten, je nach

Art und Menge der Zutaten

## Technische Eigenschaften

• Stromversorgung	220-240V 50Hz einphasig
• Leistung	760W
• Kompressor	2 x 9,00 GS
• Verwendetes Gas	R134a
• Kühler	Luftkühler
• Untersetzung	Getriebe 63 U/min.
• Thermoschutz- vorrichtung	Kompressor und Rührwerk
• Stromschutz- vorrichtung	Rührwerkstopp bei Deckelöffnung
• Rührwerksmotor	Induktion, mit Thermostat
• Fester und herausnehm- barer Behälter	Edelstahl 18/10
• Max. Zutatenmenge	2x1,5 kg
• Zubereitungszeit	20-40 Minuten
• Max. Herstellung Pro Std.	ca. 6 kg
• Gehäuse	Edelstahl
• Abmessungen	77x50x36 cm (BxTxH)
• Gewicht	60 kg

## Mitgeliefertes Zubehör:

2 herausnehmbare Behälter

2 Spachteln

1 Messbecher (25 cl)

4 Sets Silikoneinlagen für den Rührflügel

## Hasenleberpastete mit Balsamessig und Honig



# GELATO Pro 3000

Pro 3000 ist ein Profi-Eisbereiter, der sich besonders für den häufigen und durchgehenden Betrieb eignet.

Dieses Gerät ist mit einem herausnehmbaren 3,2 l- Behälter ausgestattet, der die Herstellung von bis zu 1,5 kg Masse alle 20-40 Minuten ermöglicht, je nach Temperaturanforderungen für die jeweilige Zubereitung und das verwendete Rezept.

Zusätzlich zum herausnehmbaren Behälter ist es auch möglich, die Zubereitung im festen Behälter vorzunehmen, wodurch die Zubereitungszeit verkürzt und die Arbeitskapazität erhöht werden können.

Der Deckel aus Hartglas bildet bei Nichtbenutzung der Maschine eine praktische Ablagefläche. Der Behälter ist außerdem durch einen Plastikdeckel geschützt.

Das Gehäuse besteht vollkommen aus Edelstahl.

Dies gilt auch für den Rührflügel, der mit auswechselbaren Silikoneinlagen ausgestattet ist.

Der Rührwerksmotor ist mit einem Thermostat mit automatischer Rückstellvorrichtung versehen.



## Herstellungskapazität:

Max. Herstellung pro Std.: ca. 3 kg

- Feste Behälter 3,2 l
- Herausnehmbare Behälter 3,2 l

## Zubereitungszeit:

20-40 Minuten, je nach Art und Menge der Zutaten

### Williams Birneneis mit granatina Sirup



## Technische Eigenschaften

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| • Stromversorgung                          | 220-240V 50Hz<br>einphasig         |
| • Leistung                                 | 380W                               |
| • Kompressor                               | 9,00 GS                            |
| • Verwendetes Gas                          | R134a                              |
| • Kühler                                   | Luftkühler                         |
| • Untersetzung                             | Getriebe 63 U/min.                 |
| • Thermoschutz-<br>vorrichtung             | Kompressor und<br>Rührwerk         |
| • Stromschutz-<br>vorrichtung              | Rührwerkstopp bei<br>Deckelöffnung |
| • Rührwerksmotor                           | Induktion, mit<br>Thermostat       |
| • Fester und herausnehm-<br>barer Behälter | Edelstahl 18/10                    |
| • Max. Zutatenmenge                        | 1,5 kg                             |
| • Zubereitungszeit                         | 20-40 Minuten                      |
| • Max. Herstellung<br>Pro Std.             | ca. 3 kg                           |
| • Gehäuse                                  | Edelstahl                          |
| • Abmessungen                              | 49x50x36 cm (BxTxH)                |
| • Gewicht                                  | 29 kg                              |

## Mitgeliefertes Zubehör:

- 1 herausnehmbarer Behälter
- 1 Spachtel
- 1 Messbecher (25 cl)
- 2 Sets Silikoneinlagen für den Rührflügel

# GELATO Pro 2500



Pro 2500 ist das kompakteste Modell unter den professionellen Eisbereitern.

Auf engstem Raum kann bis zu 1,25 kg Menge entweder direkt im festen Behälter aus Edelstahl 18/10 oder im praktischen herausnehmbaren Behälter, ausgestattet mit handlichem Griff für eine leichtere Handhabung, zubereitet werden.

Die Kühlanlage und das Rührwerk eignen sich einwandfrei für den häufigen und durchgehenden Einsatz. Der Rührflügel besteht aus dem technischen Polymer "POM", wodurch ein hoher Grad an Hygiene und Widerstandsfähigkeit gewährleistet ist.

Der Deckel aus Hartglas bildet bei Nichtbenutzung der Maschine eine praktische Ablagefläche. Der Behälter ist außerdem durch einen Plastikdeckel geschützt.

Das Gehäuse besteht vollkommen aus Edelstahl.

Der Rührwerksmotor ist mit einem Thermostat mit automatischer Rückstellvorrichtung versehen.

## Herstellungskapazität:

Max. Herstellung pro Std.: ca. 2,5 kg

- Fester Behälter 2,5 l
- Herausnehmbarer Behälter 2,5 l

## Zubereitungszeit:

20-40 Minuten, je nach

Art und Menge der Zutaten

## Technische Eigenschaften

• Stromversorgung	220-240V 50Hz einphasig
• Leistung	250W
• Kompressor	6,00 GS
• Verwendetes Gas	R134a
• Kühler	Luftkühler
• Untersetzung	Getriebe 63 U/min.
• Thermoschutz- vorrichtung	Kompressor und Rührwerk
• Stromschutz- vorrichtung	Rührwerkstopp bei Deckelöffnung
• Rührwerksmotor	Induktion, mit Thermostat
• Fester Behälter	Edelstahl 18/10
• Herausnehmbarer Behälter	Eloxiertes Aluminium
• Max. Zutatenmenge:	
Fester Behälter	1,25 kg
Herausnehmbarer Behälter	1,10 kg
• Zubereitungszeit	20-40 Minuten
• Max. Herstellung Pro Std.	ca. 2,5 kg
• Gehäuse	Edelstahl
• Abmessungen	40x45,5x30 cm (BxTxH)
• Gewicht	26 kg

## Mitgeliefertes Zubehör:

1 herausnehmbarer Behälter

1 Spachtel

1 Messbecher (25 cl)

## Kastanieneis mit Karamell Soße



# EISBEREITER SERIE **GELATO Pro**



## Ideale Größe

Die Abmessungen der Eisbereiter aus der Serie **GELATO Pro**, die unter Berücksichtigung des Platzbedarfs in professionellen Küchen und Labors entwickelt wurden, sind ideal für jeden Einsatz.

Alle Modelle dieser Serie zeichnen sich durch schlichte Ästhetik und elegantes Design aus; diese Merkmale charakterisieren den NEMOX-Stil, der vielen Küchenchefs in Italien und Europa ein Begriff ist.



## Hochwertige Verarbeitungsqualität

Die Qualität der Verarbeitung ist hervorragend und ermöglicht die Zubereitung von dichten und cremigen Massen. Neben Speiseeis können auch Nachspeisen, kalte Cremes und andere Gerichte zubereitet werden.



## Die Einzigen mit herausnehmbarem Behälter

Die Eisbereiter aus der Serie **GELATO Pro** sind die Einzigen mit herausnehmbarem Behälter für den professionellen Gebrauch. Die Vorteile liegen auf der Hand:

**Zeiteinsparung:** Nach Entfernung des herausnehmbaren Behälters kann sofort eine zweite Zubereitung im festen Behälter vorgenommen werden. Dadurch wird die Zeit, die üblicherweise bei anderen Eisbereitern aufgewendet werden muss, um den Behälter zu reinigen, eingespart.

**Höchster Hygienegrad:** Die hergestellte Masse verbleibt im herausnehmbaren Behälter. Daher ist keine Reinigung der Maschine erforderlich.

**Einfache Leerung der Masse:** Durch Entnahme des Behälters kann die Masse äußerst problemlos entleert werden. Die Maschine kann in der Zwischenzeit weiter arbeiten.

**Einfache Aufbewahrung:** Der herausnehmbare Behälter kann direkt in die Tiefkühltruhe gestellt werden.



## Praktische und zweckmäßige Handhabung

Der Einsatz der NEMOX Eisbereiter ist wirklich einfach, bedienerfreundlich und sicher. Es genügt, die Kühlanlage einzuschalten, die Zutaten einzufüllen und das Rührwerk zu starten. Mit wenigen Handgriffen erzielen Sie ein effizientes Ergebnis! Auch die Reinigung ist einfach und in kürzester Zeit durchzuführen, wie es für den professionellen Einsatz benötigt wird.

Der herausnehmbare Behälter, der Rührflügel und der Plastikdeckel sind spülmaschinenfest. Das Gehäuse aus Edelstahl lässt sich mit wenigen Handgriffen reinigen.



## Vielseitiger professioneller Einsatz

Die Eisbereiter aus der Serie **GELATO Pro** sind ideal für Gastronomiebetriebe und ermöglichen, auf effiziente Weise den Herstellungsanforderungen von Restaurants, Hotels, Cafés oder Konditoreien zu entsprechen. Der Einsatz der Eisbereiter ist zudem nicht nur auf die Zubereitung von Speiseeis beschränkt: Diese Geräte eignen sich nämlich genauso zur Herstellung von Mousse, Pasteten, Crèmes und Sorbets und passen sich mühelos der Kreativität und den professionellen Fähigkeiten des jeweiligen Benutzers an.



# EISBEREITER SERIE **GELATO Pro**

Vom Köcheverband  
Brescia empfohlen



## **GELATO Pro 6000**

Stromversorgung	220-240V 50Hz 760W
Fester u. herausnehmbarer Behälter	2 x 3,2 l.
Max. Zutatenmenge	2 x 1,5 kg
Zubereitungszeit	20-40 Minuten
Max. Herstellung pro Std.	ca. 6 kg
Abmessungen	77x50x36 cm (BxTxH)
Gewicht	60 kg
Mitgeliefertes Zubehör	2 herausnehmbare Behälter 2 Spachteln 1 25 cl-Messbecher 4 Sets Silikoneinlagen für den Rührflügel

## **GELATO Pro 3000**

Stromversorgung	220-240V 50Hz 380W
Fester u. herausnehmbarer Behälter	3,2 l.
Max. Zutatenmenge	1,5 kg
Zubereitungszeit	20-40 Minuten
Max. Herstellung pro Std.	ca. 3 kg
Abmessungen	49x50x36 cm (BxTxH)
Gewicht	29 kg
Mitgeliefertes Zubehör	1 herausnehmbarer Behälter 1 Spachtel 1 25 cl-Messbecher 2 Sets Silikoneinlagen für den Rührflügel

## **GELATO Pro 2500**

Stromversorgung	220-240V 50Hz 250W
Fester u. herausnehmbarer Behälter	2,5 l.
Max. Zutatenmenge	1,25 kg fester Behälter 1,10 kg herausnehmbarer Behälter
Zubereitungszeit	20-40 Minuten
Max. Herstellung pro Std.	ca. 2,5 kg
Abmessungen	40x45,5x30 cm (BxTxH)
Gewicht	26 kg
Mitgeliefertes Zubehör	1 herausnehmbarer Behälter 1 Spachtel 1 25 cl-Messbecher



PROFESSIONAL CLASS

### **NEMOX S.P.A.**

Via G. Galilei, Traversa III, n° 6 - 25010 San Zeno Naviglio (Brescia) - Italy  
Tel. +39 030 2160244 r.a. - fax +39 030 266497

[www.nemox.de](http://www.nemox.de) - e-mail: [info@nemox.de](mailto:info@nemox.de)

IN DEUTSCHLAND

HOT LINE  
**01805-664477**

0,12 Euro pro Min.