



PROFESSIONAL CLASS

SERIE MANTECATORI

GELATO Pro

Consigliati da:



Associazione
Cuochi di Brescia



GELATO Pro 6000



Con due impianti di refrigerazione e di mescolamento separati, Pro 6000 è l'unico mantecatore sul mercato che permette di preparare contemporaneamente due gusti differenti.

Altra unicità di questa macchina è la dotazione di due cestelli estraibili, che permettono di lavorare fino a 1,5 kg. di preparato in ogni cestello ogni 20-40 minuti a seconda delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate.

Con Pro 6000 si può anche lavorare direttamente nei cestelli fissi, riducendo i tempi di preparazione e aumentando la capacità di lavoro.

Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Ogni cestello è inoltre protetto da un coperchietto di plastica.

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, caratterizzata dall'impiego d'inserti sostituibili in silicone.

Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico.

Capacità:

Produzione oraria max: circa 6 kg

• volume cestello fisso 2x3,2l

• volume cestello rimovibile 2x3,2l

Tempo di preparazione:

20-40 minuti a seconda del tipo e quantità degli ingredienti

caratteristiche tecniche

• Alimentazione	220-240V 50Hz monofase
• Potenza	760W
• Compressore	2 x 9,00 cc
• Gas utilizzato	R134a
• Raffreddamento	ventilato
• Riduzione	a ingranaggi 63 rpm
• Sicurezze termiche	Compressore e mescolatore
• Sicurezze elettriche	blocco pala ad apertura coperchio
• Motore miscelazione	a induzione con termostato
• Cestello fisso e rimovibile	in acciaio inox 18/10
• Quantità max. ingredienti	2x1,5 kg
• Tempi di preparazione	20-40 minuti
• Produzione oraria max.:	circa 6 kg
• Carrozzeria	in acciaio inox
• Dimensioni macchina	77x50x36 cm (Lung.x prof.x alt.)
• Peso macchina	60 kg

Paté di fegato di coniglio con aceto balsamico e miele



GELATO

Pro 3000

Pro 3000 è un mantecatore professionale adatto ad un uso prolungato nel tempo.

Questa macchina è dotata di cestello estraibile dalla capacità di 3,2 litri, per la lavorazione fino a 1,5 kg. di preparato ogni 20-40 minuti, in funzione delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate.

Oltre che nel cestello estraibile è possibile lavorare il preparato anche direttamente nel cestello fisso, riducendo i tempi di preparazione e aumentando la capacità di lavoro.

Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Il cestello è inoltre protetto da un coperchietto di plastica. La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, caratterizzata dall'impiego d'inserti sostituibili in silicone.

Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico.



Capacità:

Produzione oraria max: circa 3 kg

- volume cestello fisso 3,2l
- volume cestello rimovibile 3,2l

Tempo di preparazione:

20-40 minuti a seconda del tipo e quantità degli ingredienti

gelato alle pere Williamscon sciropo di granatina



Caratteristiche tecniche

- Alimentazione 220-240V 50Hz monofase
- Potenza 760W
- Compressore 9,00 cc
- Gas utilizzato R134a
- Raffreddamento ventilato
- Riduzione a ingranaggi 63 rpm
- Sicurezze termiche Compressore e mescolatore
- Sicurezze elettriche blocco pala ad apertura coperchio
- Motore miscelazione a induzione con termostato
- Cestello fisso e rimovibile in acciaio inox 18/10
- Quantità max. ingredienti 1,5 kg
- Tempi di preparazione 20-40 minuti
- Produzione oraria max.: circa 3 kg
- Carrozzeria in acciaio inox
- Dimensioni macchina 49x50x36 cm (Lung.x prof.x alt.)
- Peso macchina 29 kg

Accessori inclusi:

- 1 cestello rimovibile
- 1 paletta per gelato
- 1 misurino di 25 cc
- 2 kits inserti in silicone per pala

GELATO Pro 2500



Gelato Pro 2500 è il mantecatore più compatto esistente sul mercato per uso professionale.

In spazi molto contenuti si possono lavorare fino a 1,25 kg. di preparazione sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10 sia nel pratico cestello estraibile, dotato di maniglietta che ne facilita l'estrazione.

L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad uso prolungato nel tempo.

La pala di mescolamento è realizzata in materiale plastico tecnopolimero "POM" e garantisce igiene e robustezza.

Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Il cestello è inoltre protetto da un coperchietto di plastica.

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox.

Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico.

Capacità:

Produzione oraria max: circa 2,3 kg

- volume cestello fisso 2,5l.
- volume cestello estraibile 2,5l.

Tempo di preparazione:

30-40 minuti a seconda del tipo e quantità degli ingredienti

Caratteristiche tecniche

● Alimentazione	220-240V 50Hz monofase
● Potenza	250W
● Compressore	6,00 cc
● Gas utilizzato	R134a
● Raffreddamento	ventilazione forzata
● Riduzione	a ingranaggi 63 rpm
● Sicurezze termiche	Compressore e motore miscelazione
● Sicurezze elettriche	blocco pala a apertura coperchio
● Motore miscelazione	a induzione con termostato
● Cestello fisso	in acciaio inox 18/10
● Cestello estraibile	in alluminio anodizzato
● Quantità max. ingredienti:	
Cestello fisso	1,25 kg
Cestello estraibile	1,10 kg.
● Tempi di preparazione	30-40 minutes
● Produzione oraria max.:	circa 2,5 kg
● Carrozzeria	in acciaio inox
● Dimensioni macchina	40x45,5x30 cm (Lung.x prof.x alt.)
● Peso macchina	26 kg

Accessori inclusi:

- 1 cestello estraibile
- 1 paletta per gelato
- 1 misurino da 25 cc

gelato alle castagne con salsa di caramello



SERIE MANTECATORI **GELATO Pro**



Le dimensioni ideali

Le dimensioni dei mantecatori della serie **Gelato Pro**, tenendo conto delle esigenze di spazio delle cucine professionali e laboratori, sono ideali per ogni esigenza di ingombro.

Tutti i modelli della serie sono caratterizzati dalla sobrietà estetica e dall'eleganza del design, peculiari dello stile NEMOX, ben noto a molti chefs italiani ed europei.



L'ottima qualità della mantecazione

La qualità della mantecazione è ottima e permette di ottenere preparazioni dense e cremose sia nella produzione di gelato sia nella realizzazione di dessert da cucchiaio, creme fredde o altri piatti.

Gli unici con cestello estraibile

I mantecatori della serie **Gelato Pro** sono gli unici dotati di cestello estraibile per utenza professionale. I vantaggi sono notevolissimi:

risparmio di tempo: dopo aver tolto il cestello estraibile si può procedere immediatamente ad una seconda preparazione nel cestello fisso, annullando i tempi richiesti per il lavaggio della vasca (in genere necessari con altri mantecatori);

massima igiene: il preparato rimane nel cestello estraibile quindi la macchina non necessita di pulizia alcuna;

facilità di estrazione del preparato: togliendo il cestello, l'estrazione del preparato è estremamente agevole e nel frattempo, la macchina può continuare a lavorare;

facilità di conservazione: il cestello estraibile si può riporre direttamente nel congelatore.



La praticità e la funzionalità d'uso

L'utilizzo dei mantecatori NEMOX è veramente semplice, facile e sicuro. Basta accendere l'impianto di refrigerazione, versare gli ingredienti ed avviare la pala. Pochi gesti per un risultato efficace!

Anche la pulizia è facile e immediata, come da sempre richiesto dall'utenza professionale.

Il cestello estraibile, la pala ed il coperchietto di plastica possono essere messi in lavastoviglie. La carrozzeria in acciaio inox si pulisce con pochi gesti.

L'impiego professionale eclettico

I mantecatori della serie **Gelato Pro** sono ideali per tutta la ristorazione professionale e permettono di rispondere in maniera efficace alle esigenze di produzione di ristoranti, alberghi, bar o pasticcerie. L'utilizzo di questi mantecatori non si limita soltanto alla preparazione del gelato, infatti queste macchine sono ideali per realizzare mousse, paté, creme fredde o sorbetti, adeguandosi perfettamente alla creatività e alle capacità professionali di ogni utente.



SERIE MANTECATORI

GELATO Pro

Consigliati da:



Associazione
Cuochi di Brescia



GELATO Pro 6000

Alimentazione: 220-240V 50Hz 760W
Volume cestello fisso - estraibile: 2 x 3,2 l.
Quantità max ingredienti: 2 x 1,5 kg
Tempi di preparazione: 20-40 minuti
Produzione oraria max: circa 6 kg
Dimensioni macchina: 77x50x36 cm (lpxh)
Peso macchina: 60 kg
Accessori inclusi: 2 cestelli estraibili
2 palette
1 misurino 25 cc
4 kits di inserti in silicone per pala

GELATO Pro 3000

Alimentazione: 220-240V 50Hz 380W
Volume cestello fisso/estraibile: 3,2 l.
Quantità max ingredienti: 1,5 kg
Tempi di preparazione: 20-40 minuti circa 3 kg
Produzione oraria max: 49x50x36 cm (lpxh)
Dimensioni macchina: Peso
macchina: 29 kg
Accessori inclusi: 1 cestello estraibile
1 paletta
1 misurino 25 cc
2 kits di inserti in silicone per pala

GELATO Pro 2500

Alimentazione: 220-240V 50Hz 250W
Volume cestello fisso - estraibile: 2,5 l.
Quantità max ingredienti: 1,25 kg
Tempi di preparazione: 20-40 minuti
Produzione oraria max: circa 2,5 kg
Dimensioni macchina: 40x45,5x30 cm (lpxh)
Peso macchina: 26 kg
Accessori inclusi: 1 cestello estraibile
1 paletta
1 misurino 25 cc



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.com - e-mail: info@nemox.com