



NEMOX[®]

PROFESSIONAL CLASS



gelato serie chef

**Mantecatori semi-professionali
con cestello estraibile.**

**Semi-professional gelato
machines with removable bowl.**

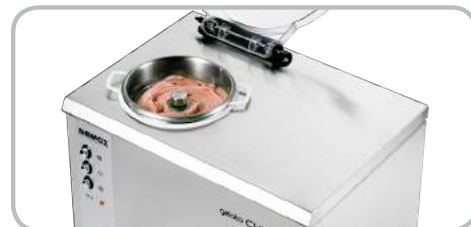
**Semi-Profi Eisbereiter mit her-
ausnehmbarem Behälter**



Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt



gelato CHEF 5L AUTOMATIC



Gelato Chef 5L AUTOMATIC
il mantecatore compatto per uso
professionale, con cestello estraibile in
acciaio inox e funzione di conservazione.

Chef 5L AUTOMATIC prepara il gelato e una volta pronto lo conserva mantenendolo mescolato e sempre alla temperatura corretta.

Permette di lavorare in 20-30 minuti, fino a 1000 g. di preparazione sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10 sia nel pratico cestello estraibile, anch'esso in acciaio inox, dotato di maniglia che ne facilita l'estrazione. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad uso prolungato nel tempo. Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente. Controllo elettronico. Un software sviluppato da Nemox permette di controllare la densità del gelato, bloccando il motore di mescolamento quando lo sforzo diventa eccessivo, attivando in seguito il ciclo di conservazione.

La pala è realizzata in acciaio inox con inserti raschianti removibili per garantire igiene e robustezza. La carrozzeria è realizzata interamente in acciaio inox.

Gelato Chef 5L, the compact gelato machine
for professional use, with stainless steel
removable bowl and storage function.

Gelato 5L AUTOMATIC prepare your gelato and, when ready, it will store your preparation at the right temperature as long as you wish!

You can process up to 1 kg (1 qt) of mixture in 20-30 minutes, using either the fixed bowl made of 18/10 stainless steel or the handy removable bowl in stainless steel with handle for easier removal. The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles.

The magnetic safety device automatically stops the paddle when the lid is lifted.

Electronic control. The software developed by Nemox allows to control the density of your gelato. It automatically stops the mixing motor as soon as the mixing effort becomes excessive and starts the storage function.





The blade is made of stainless steel with removable scrapers to ensure hygiene and strength.

The machine body is entirely made of stainless steel.

Gelato Chef 5L AUTOMATIC компактный
фризер для профессионального
использования, имеет стальную съемную
чашу и функцию хранения.

Фризер Gelato 5L AUTOMATIC приготовит мороженое, и, когда оно будет готово, автоматически перейдет в режим поддержания оптимальной температуры и консистенции! Вы можете приготовить до 1 кг смеси за 20-30 минут, используя либо фиксированную чашу из нержавеющей стали 18/10, либо удобную съемную чашу из нерж. стали, с ручкой для облегчения выемки. Системы охлаждения и взбивания рассчитаны на длительные рабочие циклы. Магнитное предохранительное устройство автоматически останавливает лопасть при поднятии крышки. Электронный контроль. Программное обеспечение, разработанное Nemox, позволяет контролировать плотность вашего GELATO. Он автоматически останавливает вращение лопасти, как только натяжение становится чрезмерным, и запускает функцию хранения.

Лопасты изготовлены из нерж. стали со сменными скребками для обеспечения гигиены и прочности. Корпус машины полностью изготовлен из нержавеющей стали.

ART.	0036790250		450x320x315 mm			20 kg	Цикл 20-30 мин.	1,5 кг (1,5 l)
EAN	8024872131268		600x510x385 mm	1		22 kg	Производительность в час	2,0 кг (3,0 l)

gelato **CHEF 3L** AUTOMATIC



Gelato Chef 3L automatic, la macchina da gelato super compatta, in acciaio con funzione CONSERVAZIONE del gelato. Sviluppata con casa e piccole attività.

Gelato Chef 3L automatic, the most compact stainless steel gelato machine with STORAGE FUNCTION developed for households and small businesses.

Gelato Chef 3L'Automatic это самый компактный стальной фризёр с функцией хранения, разработан как для бытового использования, так и для небольшого предприятий общественного питания.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC è il più recente sviluppo della gamma di Nemox e il risultato di oltre 30 anni di esperienza nella progettazione e produzione di macchine da gelato per uso professionale e domestic.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC prepara il vostro gelato e quando pronto, lo mantiene automaticamente in macchina, alla temperatura ideale per tutto il tempo necessario.

Il software sviluppato da Nemox consente di rilevare la densità della preparazione e una volta raggiunta una determinata consistenza, attivare automaticamente la funzione di conservazione.

Si possono produrre 850 g. di preparazione in 30-35 minuti sia nel cestello fisso che nell'estraibile. Il funzionamento della macchina è molto flessibile, permette di lavorare in modo automatico o manuale.





Gelato Chef 3L AUTOMATIC is the latest development in the Nemox range and the result of more than 30 years of experience in design and manufacturing of gelato machines for both household and professional use.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC prepares your gelato and, when ready, it automatically stores it in the machine, and keep it at the right temperature as long as needed!

The software developed by Nemox allows to detect the density of your gelato. When the preparation has reached a determined consistency, the software automatically stops the mixing motor and switches to storage mode.

You can process up to 850 g of mixture in 30-35 minutes, using the fixed bowl or the handy removable bowl; both made of 18/10 stainless steel. The machine's operation is very flexible, it can be used in fully automatic or manual mode.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC - это новейшая разработка компании Nemox и результат более чем 30-летнего опыта в производстве оборудования как для домашнего, так и для профессионального использования. Фризёр приготовит ваше мороженое, и, когда оно будет готово, он автоматически будет хранить его при правильной температуре до тех пор, пока это необходимо! Программное обеспечение, разработанное Nemox, позволяет поддерживать оптимальную плотность вашего GELATO. Когда мороженое достигнет необходимой плотности, ПО автоматически остановит редуктор и переключит фризёр в режим хранения. Вы можете обработать до 850 г смеси за 30-35 минут, используя фиксированную или удобную съёмную чашу; обе из нерж. стали 18/10. Работа машины очень гибкая, ее можно использовать в полностью автоматическом или ручном режимах.

ART.	0038420250		405X325x300 mm		15,4 kg	Цикл приготовления 30-35 мин.	0,85 кг
EAN	8024872139134		460x530x340 mm	1		Производительность в час	1,7 кг

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Gelato Chef 5L Automatic	Gelato Chef 3L Automatic
Articolo	Item	Артикул	0036790250	0038420250
EAN	EAN	EAN	8024872131268	8024872139134
Alimentazione	Rating	Технические данные	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Мощность	280W	200W
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Макс. загрузка ингредиентов	1,0 Kg. - 1,5 l.	0,85 Kg. - 1,5 l.
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Макс. производительность/час	2,0 Kg. - 3,0 l.	1,7 Kg. - 3,0 l.
Tempo preparazione - min.	Preparation time - min.	Цикл приготовления	20-30	30-35
Cestello fisso acciaio inox	Stainless steel fixed bowl	Фиксир-ная чаша из нерж. стали	2,5 l	2 l.
Cestello estraibile acciaio inox	Stainless steel removable bowl	Съемная чаша (нерж. сталь)	2,5 l	2 l.
Funzione Conservazione	Storage function	Функция хранения	•	•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Электронный контроль плотности	•	•
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Компрессор	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Воздушное охлаждение	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Индукционный редуктор	RPM 63	RPM 32
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Тепловая защита системы охлаждения и взбивания	•	•
Carrozzeria acciaio inox	Stainless steel case.	Корпус из нерж. стали	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Габариты (L/B/H)	cm 45x32x31,5 in 17.7x12.6x12.4	cm. 40x32x30 in 15.7x12.6x11,8
Peso	Weight	Вес	20 Kg. - 44.1 lb	15,4 Kg. - 33.9 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Упаковочные габариты	cm. 60x51x38,5 in 23.6x20.1x15.2 Kg. 21.7 - 47.8 lb	cm. 46x53x34 in 18.1x20.9x13.4 Kg. 18,8 - 41.4 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Аксессуары в комплекте		
Cestello Estraibile	Removable bowl	Съемная чаша	1	1
Spatola per gelato	Gelato spatula	Лопатка для мороженого	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Насадки для лопасти	1 комплект	
Pala per cestello estraibile	Paddle for removable bowl	Лопасть для съемной чаши		1
Misurino	Measuring cup	Мерник	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Насадки для лопасти	1 комплект	1 комплект
Misurino	Measuring cup	Мерник	1	1





NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

NEMOX International s.r.l.
Via Enrico Mattei, n.14
25026, Ponteviso (Brescia) ITALY
Tel. +39 030-9308901 r.a.
Fax. +39 030-9930765
www.nemox.com
e-mail: info@nemox.com

NEMOX Russia
(ООО "Компания "Немокс")
105118, г. Москва, ул. Буракова, д. 27
Tel. 8 800 301 0620
(БЕСПЛАТНЫЕ ЗВОНИКИ ПО РФ)
Tel.+7 499 550 6610
www.nemoxrussia.ru
e-mail: sales@nemoxrussia.ru



CERTIFIED ISO
9001:2008

