



GELATO10KCREA



Préparez un gelato italien authentique avec Nemox. Cette machine à gelato professionnelle de comptoir produit jusqu'à 22 lb (10 kg) par heure tout en maintenant le produit à une température de conservation idéale, avec la sonde NTC intégrée. Le racleur amovible permet une extraction complète du produit, réduisant au minimum le gaspillage.

CARACTÉRISTIQUES

- Système à inverseur électronique permettant d'ajuster avec précision la vitesse de la palette pour des recettes et des textures personnalisées.
- Quatre programmes automatiques de production offrent une grande polyvalence : gelato classique, gelato semi-mou, granité et refroidissement rapide.
- Anneau de contention permettant d'augmenter la capacité de chargement jusqu'à 5 lb (2,5 kg) par production.
- Système de drainage intégré pour un nettoyage facile et un entretien simplifié.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

SPÉCIFICATIONS

Puissance : 120 V – 650 W – 60 Hz

Gaz réfrigérant : R290

Capacité du bol : 6,3 pte (6 L)

Production maximale par heure :
22 lb (10 kg)

Capacité maximale en ingrédients :
3,7 pte (3,5 L)

Durée moyenne du cycle : 12 – 15 min.

Vitesse de la palette : 60 – 130 rpm


Dimensions :

Longueur : 22,4 po (57 cm)

Largeur : 19,8 po (50 cm)

Hauteur : 17,3 po (44 cm)

Poids net : 125 lb (57 kg)

Connexion : 
(120 V)

Dimensions de l'emballage :

Longueur : 25,2 po (64 cm)

Largeur : 24 po (61 cm)

Hauteur : 23,6 po (60 cm)

Poids de l'emballage : 145 lb (66 lb)

Accessoires inclus

- 1 spatule à glace
- 2 racleurs de pales
- 1 nettoyeur
- 1 pale pour cuve fixe
- 4 joints toriques de pale
- 4 joints toriques pour évacuation d'eau
- 1 anneau de confinement + déflecteur + joint torique
- 1 joint torique pour anneau de confinement

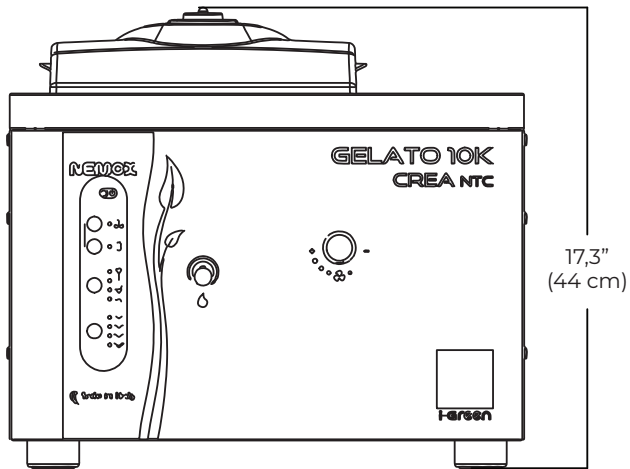




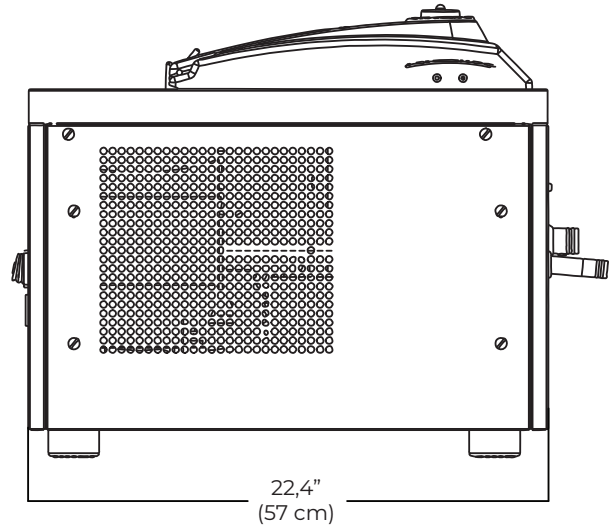
NEMOX
PROFESSIONAL CLASS

GELATO10KCREA

VUE AVANT



VUE DE CÔTÉ GAUCHE



VUE DE DESSUS

