

# GELATO12KST



Préparez un gelato de haute qualité avec Nemox, une machine professionnelle autonome conçue pour les cuisines commerciales à fort volume de production. Cette machine à gelato commerciale produit jusqu'à 26,5 lb (12 kg) de gelato par heure tout en maintenant une température constante, facilitant une extraction fluide et sans effort.

## CARACTÉRISTIQUES

- Anneau de contention augmentant la capacité du mélange jusqu'à 5 lb (2,5 kg) par cycle pour une production plus efficace.
- Porte de décharge pour contenants avec tablette-support intégrée, assurant une distribution propre, rapide et contrôlée du gelato.
- Système à inverseur électronique permettant un contrôle précis de la vitesse de la pale permettant des textures et recettes personnalisées.
- Contrôle manuel de la température et variateur de vitesse offrant une flexibilité maximale pour la création de recettes sur mesure.
- Panneau de commande simple et intuitif, facilitant l'utilisation quotidienne et l'extraction rapide du produit.



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

## SPÉCIFICATIONS

Puissance : 220 V – 1200 W – 60 Hz

Gaz réfrigérant : R290

Capacité du bol : 6,3 pte (6 L)

Production maximale par heure :  
26,5 lb (12 kg)

Capacité maximale en ingrédients :  
4,2 pte (4 L)

Durée moyenne du cycle : 10 – 15 min.

Vitesse de la pale : 60 – 130 rpm

Dimensions :

Longueur : 26,5 po (67 cm)

Largeur : 17,7 po (45 cm)

Hauteur : 45,2 po (115 cm)

Poids net : 120 lb (82 kg)

Connexion :

(220 V)

Dimensions de l'emballage :

Longueur : 26 po (66 cm)

Largeur : 23,6 po (60 cm)

Hauteur : 52,8 po (135 cm)

Poids de l'emballage : 197 lb (89 lb)

## Accessoires inclus

- 1 spatule à gelato
- 1 racleur pour pale
- 1 pale en acier inoxydable avec racleur
- 1 OR en différentes dimensions
- 7 anneaux avec déflecteur et joint
- 1 joint pour anneau
- 1 étagère de support en acier inoxydable

