

 **NEMOX**  
PROFESSIONAL CLASS  
**GELATO 5K CREA**



Préparez des gelatos frais avec Nemox. En seulement trois étapes simples, cette machine à gelato commercial sur comptoir produit jusqu'à 11 lb (5 kg) par heure et maintient le produit à la température idéale pour un service continu. Avec des modes manuel et automatique, cet équipement convient aux restaurants de toutes tailles.

### CARACTÉRISTIQUES

- Quatre programmes automatiques de production offrent une grande polyvalence : gelato classique, gelato semi-mou, granité et refroidissement rapide.
- La palette racleuse en croissant incorpore davantage d'air au mélange, procurant une texture de gelato plus lisse et plus onctueuse.
- Le réfrigérant écologique R290 réduit l'impact environnemental tout en assurant un refroidissement efficace.
- Le système de drainage intégré facilite le nettoyage et l'entretien.



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

### SPÉCIFICATIONS

Puissance : 120 V – 500 W – 60 Hz

Gaz réfrigérant : R290

Capacité du bol : 3,4 pte (3,2 L)

Production maximale par heure :  
11 lb (5 kg)

Capacité maximale en ingrédients :  
1,8 pte (1,7 L)

Durée moyenne du cycle : 12 – 15 min.


Dimensions :

Longueur : 18,9 po (48 cm)

Largeur : 18,3 po (46 cm)

Hauteur : 15,5 po (39 cm)

Poids net : 73 lb (33 kg)

Connexion :   
(120 V)

Dimensions de l'emballage :

Longueur : 22,8 po (48 cm)

Largeur : 23,6 po (60 cm)

Hauteur : 24,4 po (62 cm)

Poids de l'emballage : 87 lb (39 kg)

### Accessoires inclus

- Pale avec racleur
- Racleur pour pale
- Spatule à gelato
- Goupillon pour le nettoyage de la vidange
- Joint torique pour moyeu de pale
- Joint d'étanchéité pour arbre de transmission

