

Gastro
s e r v i s

NEMOX[®]
ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



Výrobník zmrzliny
GELATO CHEF 5L
i-green



Zmrzlina pre vaše podnikanie aj pre vašu domácnosť

Made in Italy

Zelená technológia

ICE GREEN je projekt navrhnutý a implementovaný spoločnosťou Nemox s cieľom pomôcť chrániť životné prostredie odstránením skleníkových plynov, ktoré sú škodlivé pre životné prostredie, z domácich a profesionálnych zariadení.

Prečo táto zmena?

Skleníkové plyny, ktoré sa v súčasnosti bežne používajú v chladiacich systémoch, patria medzi hlavné príčiny globálneho otepľovania.

Tieto plyny, nazývané fluórované uhľovodíky (HFC), majú potenciálny vplyv na životné prostredie stokrát alebo tisíckrát vyšší ako oxid uhličitý (Co2):

1 kg tradičného chladiaceho plynu, napríklad R404, má ekvivalentný emisný index (nazývaný GWP) rovný 3922 kg CO2.

To znamená, že 1 kg chladiča rozptýleného v atmosfére zodpovedá emisiám CO2 z auta, ktoré prejde približne 40 000 km. (limity 2021)

Vďaka výrobe strojov série i-Green Nemox predvídal opatrenia požadované Európou v súvislosti so znížením emisií skleníkových plynov na nápravu globálneho otepľovania.

Naším cieľom je presadzovať nový koncept udržateľného podnikania v súlade so životným prostredím.

Vybraný plyn je R290, ktorý má index GWP rovný 3 jednotkám ekvivalentu CO2.

Je to PRÍRODNÝ, EKOLOGICKÝ, ÚČINNÝ PLYN.

Výhody série i-Green:

- Znížený vplyv na emisie o 99,95 %. (Ako príklad: domáci stroj Nemox naplnený plynom HFC má potenciálne emisie rovnajúce sa 90 kg ekvivalentu Co2. Rovnaký stroj naložený R290 má potenciálne emisie rovnajúce sa 9 gramom ekvivalentu Co2.)
- Použitie prírodného plynu, ktorý nevyžaduje ďalšie úpravy, čím šetríte energiu.
- Použitie menšieho množstva plynu pri nižších tlakoch a následne menšie opotrebenie.
- Zlepšenie výkonu termodynamického systému znížením času prípravy.
- Zníženie spotreby energie

Zmeny sa netýkajú len technológie strojov, chceli sme ich identifikovať aj novým dizajnom, ktorý zvýrazní ich „zelené“ srdce.

Rozšírili sme koncept ekologickej udržateľnosti na použité materiály, pričom sme uprednostnili tie, ktoré sú po skončení životnosti recyklovateľné a na obaly používame recyklované alebo recyklovateľné materiály, tlač na vodnej báze a prírodné lepidlá.

S novými strojmi Nemox i-Green bude možné vyrobiť vynikajúce domáce zmrzliny s úsporou energie pri rešpektovaní životného prostredia.

Séria Chef i-Green



Nemox vyvinul poloprofesionálny rad strojov pre tých, ktorí chcú zahrnúť do svojho podnikania výrobu domácej zmrzliny, ale majú obmedzený rozpočet a zároveň sa snažia o štandardy kvality. Tieto stroje sú kompaktné, majú telo z nehrdzavejúcej ocele a ponúkajú režim skladovania zmrzliny vo vnútri stroja. Toto sú hlavné črty tohto nízkorozpočtového, ale super funkčného radu!

Model Gelato Chef 3L Automatic i-Green je vhodný pre limitované produkcie 850 g. približne každých 25 minút. Model Gelato Chef 5L Automatic i-Green bol vyvinutý pre väčšie výsledky s produkciou 1 kg každý cyklus asi 20 minút.

Dizajn týchto strojov zdôrazňuje ich „zelené“ srdce: sú ekologické, efektívnejšie, šetria energiu a sú šetrné k životnému prostrediu.



GELATO CHEF 5L AUTOMATIC i-Green



Údaje

45x34,5x33 cm
22 Kg
220-240V 50Hz/1
250W

Výroba

1 Kg (1,5l)
20/25 min
3 Kg (4,5l) - 1h

Skladovanie

Manuálne

Výhody



Kontrola hustoty.

Softvér vyvinutý spoločnosťou Nemox umožňuje kontrolovať hustotu zmrzliny a zastaví miešací motor, keď je vynaložené úsilie nadmerné, čím sa zabráni poškodeniu systému miešania.



Odnímateľné škrabky.

Nerezová miešacia lopatka 18/10 s odnímateľnými škrabkami z odolného technopolymérneho materiálu. Zavesené pomocou posuvného systému.



Magnetické bezpečnostné zariadenie veka

Po zdvihnutí veka sa pohyb čepele automaticky zastaví, čo zaručuje úplnú bezpečnosť používania.



Nerezová odnímateľná nádoba

Odnímateľná misa je vyrobená z nehrzdavejúcej ocele 18/10 a je vybavená kruhovou rukoväťou, ktorá uľahčuje jej vytiahnutie z pevnej misy.



Vypínač a praktický odnímateľný napájací kábel

Na zadnom paneli je hlavný vypínač a praktický odnímateľný napájací kábel.

Gelato Chef 5L Automatic i-Green je poloprofesionálny stolový stroj na výrobu zmrzliny.

Bol špeciálne vyvinutý pre reštaurácie a malé podniky, ktoré chcú zahrnúť do svojej ponuky výrobu domácej zmrzliny, ale majú obmedzený rozpočet a zároveň sa snažia o štandardy kvality.

Tento stroj je vyrobený z ocele a je vybavený režimom skladovania, ktorý umožňuje udržať zmrzlinu v stroji pri správnej teplote a konzistencii, pripravenú na podávanie.

Chef 5L Automatic i-Green sa dodáva s vyberateľnou nádobou z nehrzdavejúcej ocele 18/10.

Miešacia lopatka je tiež vyrobená z nehrzdavejúcej ocele 18/10 s odnímateľnými škrabkami pre zaistenie hygieny a pevnosti. Gelato Chef 5L Automatic i-Green je vhodný pre produkciu 1000 g. približne každých 20 minút.

Chladienie vzduchom. Odnímateľný napájací kábel.

K dispozícii sú dve možnosti prevádzky.

MANUÁLNY REŽIM:

V manuálnom režime má používateľ plnú kontrolu nad funkciami stroja. Elektronický systém riadi hustotu zmrzliny a zastaví lopatku, keď konzistencia tvrdne, zatiaľ čo kompresor stále pracuje. V tomto bode sa používateľ môže rozhodnúť, či stroj zastaví alebo prepne do režimu automatického ukladania.

AUTOMATICKÝ REŽIM:

V automatickom režime sú funkcie stroja plne riadené sofistikovaným elektronickým riadiacim systémom.



TECHNICKÉ ÚDAJE	Gelato Chef 5L Automatic i-Green
Kód	003B790250
Ean	8024872131602
Napätie	220-240V 50Hz/1
Príkonnosť	250W
Chladiaci plyn	R290
CO2 equivalent	0,15Kg CO2 eq
Chladienie vzduchom	.
Max. množstvo ingrediencií - priemerný hotový objem	1,0 Kg. - 1,5 l. 2,45 lb - 1.6 qt
Maximálna produkcia/hodina Hmotnosť a objem	3,0 Kg. - 4,5 l. 4,41 lb - 3.17 qt
Priemerný čas prípravy	20'-25'
Nerezová nádoba	2,5 l. - 2.64 qt
Nerezová odnímateľná nádoba	2,5 l. - 2.64 qt
Manuálne uskladnenie	.
Elektronické ovládanie hustoty.	.
Indukčný motor	.
Tepelná bezpečnosť - Kompresor a miešací motor	.
Redukcia	65 rpm
Odnímateľný kábel	.
Puzdro z nehrdzavejúcej ocele	.
Rozmery (Š/H/V)	cm 45x34,5x33 in 17.7x13.6x13
Čistá hmotnosť	22 Kg. - 48,5 lb
Balenie v kartóne	cm.58x40x38 in 22,8x15,7x15 Kg. 25 - 52,7 lb
Príslušenstvo	
Špachtľa	1
Lopatkové škrabky	1 set
Pádlo na pevnú nádobu	1
Odnímateľná nerezová nádoba	1
Odmerka	1

Jednoducho aktivujte prepínač úložiska. Výrobný cyklus sa spustí a keď bude mať zmrzlina správnu konzistenciu, aktivuje sa cyklus skladovania. Špeciálny softvér dokáže spustiť a zastaviť miešaciu lopatku a kompresor v závislosti od hustoty ingrediencií, aby sa zachovala ideálna konzistencia na podávanie.

Abyste si vždy pochutnali na výbornej zmrzline, odporúčame skladovať zmrzlinu v stroji maximálne 8 hodín.

Niekoľko užitočných rád:

Na prípravu zmrzlín a sorbetov nedávajte viac ako 1 000 g zmesi, aby sa umožnilo správne zväčšenie objemu pri miešaní.

Zmes sa odporúča nalievať pri teplote od +10 °C do +20 °C.

Vyššie teploty môžu tiež výrazne predĺžiť dobu spracovania.

Pred zavedením zmesi do misky odporúčame spustiť cyklus predchladenia stlačením tlačidla kompresora 5 minút pred spustením výrobného cyklu.

Medzi prípravou odporúčame počkať asi 10 minút..

Gelato Chef 5L Automatic i-Green je ekologický, efektívnejší, šetrí energiu a je šetrný k životnému prostrediu.

Zahrnuté príslušenstvo:

č. 1 nerezová odnímateľná nádoba 2,5 l.

č. 1 špachtľa

č. 1 odmerka

č.1 Sada odnímateľných vložiek pre pevnú a vyberateľnú misu

