



NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS



**NEW
NOVITA'**

gelato **12K^ST**

FAST CONVENIENT

***3kg ciclo/cycle
12 kg ora/hour***

**NOW WITH
ELECTRONIC
CONTROL**



MADE IN ITALY



gelato 12KST
FAST/CONVENIENT



Gelato 12k ST è la macchina sviluppata da Nemox per il professionista che ama studiare ed elaborare le proprie ricette senza sottostare a troppi vincoli.

Gelato 12k ST è un mantecatore robusto ma di dimensioni compatte, con il sistema di mantecazione verticale per rispettare tradizione e qualità, con estrazione frontale del gelato per agevolare tale operazione.

Gelato 12k ST è in grado di mantecare 3kg di miscela alla temperatura di 8°C con un ciclo medio di 15 minuti.

La velocità della pala è regolabile tra 60 e 130 giri al minuto per permettere la mantecazione e l'overrun migliore in funzione della ricetta utilizzata.

Gelato 12k ST è facile da utilizzare.

La macchina funziona in modalità manuale e l'operatore può decidere quando estrarre il gelato invertendo il senso di rotazione della pala ed aprendo la saracinesca.

Per agevolare l'operazione di estrazione del gelato, la macchina è dotata di un programmatore di temperatura, impostabile dall'utilizzatore per ogni ricetta.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il gelato si mantiene a quella temperatura, in attesa di essere estratto.

Gelato 12k ST, grazie alla tecnologia utilizzata, ha un peso limitato e può essere facilmente trasportato e spostato essendo dotato di 4 ruote di cui due bloccanti.

La pulizia è agevolata in quanto scivolo, saracinesca, mensola di appoggio vaschetta, tutti particolari realizzati in acciaio inox, sono facilmente smontabili.

La pala, realizzata in acciaio inox, ha inserti in tecnopolimero con aggancio facilitato.

La carrozzeria è completamente in acciaio inox e la macchina rispetta la normativa NSF rispetto ai macchinari per la preparazione di alimenti.

Per quanto riguarda la sicurezza la macchina è conforme alla normativa europea di merito e relativamente all'ambiente rispetta la normativa F-gas europea, di ultima emanazione.

Rispetto al modello precedente l'impianto termodinamico è stato potenziato, incrementando di conseguenza le prestazioni dell'impianto di ventilazione del condensatore.



Gelato 12k ST is the gelato machine designed by Nemox for the professional who loves to study and develop his own recipes without being subject to too many constraints.

Gelato 12k ST is a robust but compact batch freezer with a vertical freezing system to respect tradition and quality, and frontal extraction of the ice cream to facilitate this operation.

Gelato 12k ST is able to churn 3kg of mixture at a temperature of 8 ° C with an average cycle of 15 minutes.

The speed of the blade is adjustable between 60 and 130 rpm to allow the freezing and the best overrun according to the recipe used.

Gelato 12k ST is easy to use.

The machine works in manual mode and the operator can decide when to extract the ice cream by reversing the direction of rotation of the blade and opening the gate.

To facilitate the extraction of the ice cream, the machine is equipped with a temperature programmer, which is set by the user for each recipe, so that once the set temperature is reached, the ice cream remains at that temperature, waiting to be extracted.

Gelato 12k ST thanks to the technology used has a limited weight and can be easily transported and moved, being equipped with 4 wheels of which two are blockers.

Cleaning is facilitated as a slide, gate, tray support shelf, all parts made of stainless steel and can be easily removed.

The blade, made of stainless steel, has technopolymer inserts with easy hooking.

The casing is made of stainless steel and the machine complies with NSF regulations with respect to food processing machines.

As far as safety is concerned, the machine complies with the relevant European legislation and with respect to the environment it complies with the latest European legislation on F-gas.

Compared to the previous model, the thermodynamic system has been upgraded, consequently increasing the power of the condenser ventilation system.

MADE IN ITALY





Gelato 12k ST est la machine développée par Nemox pour le professionnel qui aime étudier et développer ses propres recettes sans être soumis à trop de contraintes.

Gelato 12k ST est une turbine à glace robuste mais compacte avec un système de congélation vertical respectant la tradition et la qualité, avec extraction frontale de la crème glacée pour faciliter cette opération.

Gelato 12k ST est capable de travailler 3 kg de mélange à une température de 8 ° C avec un cycle moyen de 15 minutes.

La vitesse de la pale est réglable entre 60 et 130 tr / min pour permettre la congélation et le meilleur foisonnement en fonction de la recette utilisée.

Gelato 12k ST est facile à utiliser.

La machine fonctionne en mode manuel et l'opérateur peut décider quand extraire la glace en inversant le sens de rotation de la lame et en ouvrant la porte.

Pour faciliter l'extraction de la glace, la machine est équipée d'un programmeur de température, qui est réglé par l'utilisateur pour chaque recette.

Une fois que la température définie est atteinte, la glace reste à cette température en attendant d'être extraite.

Gelato 12k ST, grâce à la technologie utilisée a un poids limité, peut être facilement transporté et déplacé, étant équipé de 4 roues, dont deux avec freins.

Le nettoyage est facilité par une glissière, un portail, une étagère de support de plateau, toutes les pièces en acier inoxydable peuvent être facilement retirées.

La pale, en acier inoxydable, comporte des inserts en techno polymère à accrochage facile.

La carrosserie est entièrement en acier inoxydable et la machine est conforme à la réglementation NSF en ce qui concerne les machines de préparation culinaire.

En ce qui concerne la sécurité, la machine est conforme à la législation européenne applicable et, dans le respect de l'environnement, à la dernière législation européenne en matière de F-gaz.

Par rapport au modèle précédent, le système thermodynamique a été mis à niveau, augmentant ainsi la puissance du système de ventilation du condenseur.



NEW

gelato 12KST

Data

45x73x105 cm
76 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Production

3 Kg (4l) Ciclo
12 Kg (16l) - Ora

MADE IN ITALY



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	DONNEES TECHNIQUES	GELATO 12K ST
Articolo	Item	Réf.	0038160250
EAN	EAN	EAN	8024872138700
Alimentazione	Rating	Alimentation	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 on demand 120V 60 Hz/1 on demand
Potenza	Power	Puissance	1300W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Refroidissement par air	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Ingrédients maxi par cycle poids - volume	3 Kg - 4 l
Produzione max oraria Peso e volume	Max Production/Hour Weight and volume	Ingrédients maxi par heure poids - volume	12 Kg-16 l
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Temps de préparation moyen	10'-15'
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	Cuve en acier inoxydable	6 l.
Estrazione frontale	Frontal extraction system	Extraction frontale	•
Termostato elettronico	Electronic Thermostat		
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Contrôle de densité électronique	•
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Contrôle par un inverseur électronique	•
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Dispositif à vitesse variable	•
Scarico	Drain	Vidange	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Moteur mélangeur à induction	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur	•
Riduzione	Reduction	Reduction	60-130 rpm
Ruote con freno (RF) o piedini regolabili (PR)	Wheels with brakes (RF) or adjustable feet (PR)	Roues mobiles avec freins (RF) ou pieds réglables (PR)	RF
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel case	Habillage acier Inox	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimension (W/D/H)	Dimension machine LxPxH	cm 45x73x105
Peso netto	Net Weight	Poids net	74 Kg
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Carton colisage	cm. 60x66x134 Kg. 82
Accessori inclusi	Accessories included	Spatule enlevement glace	
Spatola per gelato	Gelato spatula	Spatule à glace	•
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Racloirs	1 set
Scovolino	Pipe Cleaner	Brosse	•



NEMOX International s.r.l.

Via Enrico Mattei, n.14 25026, Pontevedo (Brescia) ITALY

Tel. +39 030-9308901 r.a. - Fax. +39 030-9930765

www.nemox.com - e-mail: info@nemox.com

