



gelato CHEF 5L AUTOMATIC



Gelato Chef 5L AUTOMATIC
il mantecatore compatto per uso
professionale, con cestello estraibile in
acciaio inox e funzione di conservazione.

Gelato Chef 5L, the compact gelato machine
for professional use, with stainless steel
removable bowl and storage function.

Die Gelato Chef 5L AUTOMATIC ist
ein kompakter Profi – Eisbereiter. Mit
herausnehmbarem Behälter und
Konservierungsmechanismus.

Chef 5L AUTOMATIC prepara il gelato e una volta pronto lo conserva mantenendolo mescolato e sempre alla temperatura corretta.

Permette di lavorare in 20-30 minuti, fino a 1000 g. di preparazione sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10 sia nel pratico cestello estraibile, anch'esso in acciaio inox, dotato di maniglia che ne facilita l'estrazione. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad uso prolungato nel tempo. Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente. Controllo elettronico. Un software sviluppato da Nemox permette di controllare la densità del gelato, bloccando il motore di mescolamento quando lo sforzo diventa eccessivo, attivando in seguito il ciclo di conservazione.

La pala è realizzata in acciaio inox con inserti raschianti removibili per garantire igiene e robustezza. La carrozzeria è realizzata interamente in acciaio inox.

Gelato 5L AUTOMATIC prepare your gelato and, when ready, it will store your preparation at the right temperature as long as you wish!

You can process up to 1 kg (1 qt) of mixture in 20-30 minutes, using either the fixed bowl made of 18/10 stainless steel or the handy removable bowl in stainless steel with handle for easier removal. The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles.

The magnetic safety device automatically stops the paddle when the lid is lifted.

Electronic control. The software developed by Nemox allows to control the density of your gelato. It automatically stops the mixing motor as soon as the mixing effort becomes excessive and starts the storage function.





The blade is made of stainless steel with removable scrapers to ensure hygiene and strength.

The machine body is entirely made of stainless steel.

Die Gelato Chef 5L AUTOMATIC produziert das Eis und wenn es fertig ist, wird die Mischung immer in der richtigen Konsistenz und Luftigkeit aufbewahrt. Auf engstem Raum kann in 20-30 Minuten bis zu 1 Kg Eis zubereitet werden, entweder direkt im festen Behälter aus Edelstahl 18/10, oder im praktischen herausnehmbaren Behälter aus Edelstahl, ausgestattet mit handlichem Griff, für eine leichte Handhabung.

Die Kühlanlage und der Rührmotor eignen sich für den häufigen und professionellen Einsatz. Sicherheit ist gewährleistet durch einen Magnetschalter am Deckel: Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt.

Elektronische Steuerung. Die von NEMOX entwickelte Software kontrolliert permanent die Konsistenz der Eiscreme und stoppt den Rührmotor automatisch, wenn die Eiscreme zu hart wird, danach startet, ebenfalls automatisch, der Konservierungsmechanismus. Der Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbaren Einsätzen, die für Hygiene und Festigkeit sorgen. Das Gehäuse besteht vollkommen aus Edelstahl.

ART.	0036790250		450x320x315 mm			20 kg	Per ciclo 20-30' circa Every 20-30' cycle je 20-30 Minuten ca.	1,5 kg (1,5 l)
EAN	8024872131268		600x510x385 mm	1		22 kg	Per ora Per hour Pro stunde	2,0 kg (3,0 l)