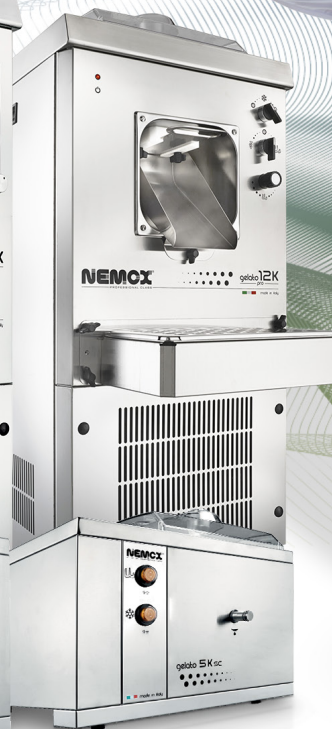




# NEMOX<sup>®</sup>

PROFESSIONAL CLASS





# gelato serie **k**

*Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt*

La serie ad alta  
efficienza. Tempi brevi,  
struttura perfetta !

The high efficiency  
Series. Short production  
time, perfect texture!

Die hohe Effizienz Serie.  
Kurze Produktionszeit,  
perfekte Eis-Struktur!



perfekte Eis-Struktur  
kurze Produktionszeit  
Die hohe Effizienz Serie





## gelato 12K

Certificato | Certified | Zertifiziertes



**Gelato 12K. La macchina, pur dotata di varie funzioni, mantiene una grande semplicità d'uso.**

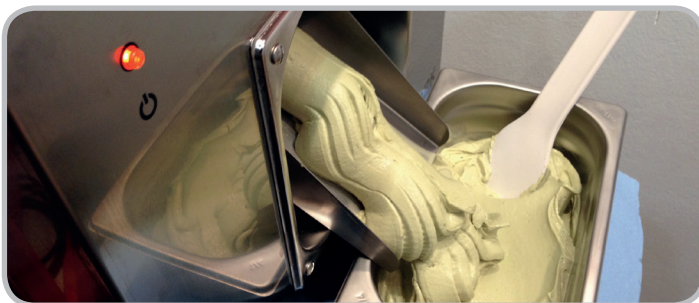
Potente, con estrazione frontale del prodotto, permette di determinare la qualità di mantecazione variando il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm). Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico. Gelato 12K è dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto. Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

**The Gelato 12K highlights various advanced functions, but remains very easy to use.**

It is a very powerful machine with frontal production extraction system. With the Gelato 12K it is possible to vary the rotation speed ( 60 to 130 rpm) of the mixing paddle for the best results of each recipe! The mixing paddle motor is controlled with an electronic inverter. The Gelato 12K is equipped with brakes fitted wheels making it easy to move where needed. The AISI 304 stainless steel mixing paddle features adjustable scrapers. Air cooling.

**Die Gelato 12K, mit vielen Funktionen ausgestattet, überzeugt durch hohe Einfachheit in der Bedienung.**

Leistungsfähig, mit frontaler Entnahme der Erzeugnisse. Das Gerät bietet eine konstante Kontrolle über die Qualität der Verabereitung durch die gewünschte Geschwindigkeiteinstellung des Rührwerks (einstellbar von 60 bis 130 rpm). Gelato 12K ist mit Rädern ausgestattet, leicht zu verstellen. Die Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit regelbaren Einsätzen.



ART.	0038150250		455x735x1055 mm		74 kg	Per ciclo 10-15' circa Every 10-15' cycle je 10-15 Minuten ca.	3 kg (4.2 qt)	
EAN	8024872138502		600x660x1340 mm	1		82 kg	Per ora Per hour Pro stunde	12 kg / 18l. (17 qt)

gelato 12K





gelato 5K sc

Certificato | Certified | Zertifiziertes



**Gelato 5K SC, un punto di riferimento per la ristorazione mondiale.**

Pratica, potente e veloce, garantisce un'impeccabile qualità del prodotto, che si tratti di gelato o sorbetto.

Dotata di sistema di **scarico per una facile pulizia.**

Cestello in acciaio AISI 304.

La possibilità di usare la macchina in continuo permette di ottenere più gusti in breve tempo.

**Dotata di controllo densità; ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo.**

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, dotata di inserti sostituibili. Raffreddamento ad aria.

**The Gelato 5K SC is the "must have" countertop machine for restaurants world-wide.**

Functional, powerful, fast and convenient, it grants the highest quality in gelato/ice cream and sorbet preparation.

Equipped with **drain system for easy cleaning.** Bowl is AISI 304 stainless steel.

Continuous operating capability allows rapid production of several different flavours.

**Equipped with density control: stops the mixing motor when the mixing effort is excessive.**

The machine body is entirely made of stainless steel, like the mixer blade, featuring replaceable inserts. Air cooling.

**Gelato 5K SC ist "Das Gerät" für die weltweite Gastronomie.**

Praktisch, leistungsfähig und schnell.

Garantiert eine einwandfreie Zubereitung von Eiscreme und Sorbets.

**Entleerungssystem für die einfache Reinigung.**

Festbehälter aus Edelstahl(AISI 304).

Geeignet für Dauerbetrieb.

**Konsistenz Kontrolle; stoppt den Rührmotor wenn die Eiscreme zu hart wird.**

Das Gehäuse besteht aus rostfreiem Edelstahl. Die Rührspatel ist auch aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbaren Einsätzen. Luftkühlung.



ART.	0038240250		465x480x395 mm			34 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.25 kg (1.4 qt)
EAN	8024872138281		600x580x570 mm	1		40 kg	Per ora Per hour Pro stunde	5 kg / 7l. (7.4 qt)



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GELATO 12K	GELATO 5KSC
Articolo	Item	Best. Nr.	0038150250	0038240250
EAN	EAN	EAN	8024872138502	8024872138281
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	1300W	600W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1,85 qt
Produzione max oraria Peso e volume	Max Production/Hour Weight and volume	Max. Herstellung /Std Gewicht und Volumen	12 Kg-16 l 26.5 lb -17 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Zubereitungszeit Durchschnitt	10'-15'	12'-15'
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	Edelstahlbehälter	6 l. - 6.34 qt	3,2 l. - 3.4 qt
Estrazione frontale	Frontal extraction system	Frontaler Entnahme	•	
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Elektronische Festigkeits- kontrolle.		•
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Elektronische Steuerung mit Inverter	•	
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Regelbar Geschwindigkeit	•	
Scarico	Drain	Entleerungssystem	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor	•	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	60-130 rpm	70 rpm
Ruote con freno (RF) o piedini regolabili (PR)	Wheels with brakes (RF) or adjustable feet (PR)	Räder mit Bremse (RF) oder Regelbare Füße (PR)	RF	PR
Carrozzeria in acciaio inox	Stainelss steel case	Gehäuse aus rosfreiem edelstahl	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimension (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 45x73x105 in 17.7x29x41.5	cm 46,5x48x39,5 in 18.3x19x15,6
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	74 Kg - 163 lb	34 Kg - 147 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm. 60x66x134 in 23.6x26x52.8 Kg. 82 - 181 lb	cm. 60x58x57 in 23.6x22.8x22.4 Kg. 40 - 88 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör		
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	•	•
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	1 set	1 set
Scovolino	Pipe Cleaner	Auswischer		1
<b>Accessori inclusi</b>	<b>Accessories included</b>	<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	•	•
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	1 set	1 set
Scovolino	Cleaner	Auswischer		1





**NEMOX**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL CLASS

NEMOX International s.r.l.  
Via Enrico Mattei, n.14  
25026, Ponteviso (Brescia) ITALY  
Tel. +39 030-9308901 r.a.  
Fax. +39 030-9930765  
[www.nemox.com](http://www.nemox.com)  
e-mail: [info@nemox.com](mailto:info@nemox.com)



CERTIFIED ISO  
9001:2008

