

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO NXT1
L'AUTOMATICA
i-Green



Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**

Tecnologia Green

La gamma dei prodotti Nemox si rinnova tingendosi di verde....

Fin dalle origini il nostro motto è:

“Un’azienda moderna che unisce le innovazioni della Tecnologia con la Qualità Totale per realizzare oggi i prodotti di domani”

Per continuare su questa linea abbiamo deciso di intraprendere un importante cambiamento mirato all’eco-sostenibilità.

Da qui nasce la linea “i-Green” che si è concretizzata in seguito allo sviluppo del Progetto “Ice-green”.

La linea di macchine i-Green utilizza esclusivamente gas ecologici con GWP (Global Warming Potential, capacità di trattenere calore da parte dei diversi gas serra) praticamente uguale a Zero.

Con questa linea Nemox ha anticipato l’intervento dell’UE che ha emanato un regolamento mirato a normare l’utilizzo dei gas fluorati ad effetto serra.

La strategia dell’UE sull’adattamento dei cambiamenti climatici, definisce un quadro di meccanismi mirati a ridurre gli impatti climatici attuali e futuri.

Sarà quindi necessaria un’azione internazionale per ridurre le emissioni di gas serra nei decenni a venire.

Dal 1 gennaio 2022 il regolamento prevede che si possano

utilizzare solo gas con GWP inferiore a 150.

Nemox ha deciso di dare il proprio contributo utilizzando nelle sue macchine un gas ecologico R290 avente GWP = 3.

Questo significa ridurre l’impatto sulle emissioni del 99,95%.

L’eco-sostenibilità nelle macchine “i-Green” non ha interessato il solo cambiamento del gas.

Le macchine i-Green si presentano con una nuova veste ecosostenibile.

Consumano meno energia elettrica e sono più efficienti.

Per la loro realizzazione si sono scelti materiali riciclabili a fine vita, gli imballi sono in cartone completamente riciclabile o riciclato, stampati con colori a base acqua.

Si sono eliminate le scatole litografate, per le protezioni interne si è privilegiato l’utilizzo di strutture in cartone.

Nemox intende inoltre privilegiare per la comunicazione informativa e pubblicitaria attraverso i mezzi digitali al fine di limitare l’impiego della carta.

Nemox vuole contribuire ad un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell’ambiente!

Gelatiere domestiche i-Green

Avete mai desiderato di fare il gelato in casa?

Se la risposta è sì, Nemox è il partner ideale, con un’ampia gamma di gelatiere domestiche, studiate e sviluppate per ogni gusto e necessità.

Dalla grande esperienza come produttore di macchine per gelato professionali, Nemox porta tutta la tecnologia professionale all’interno delle gelatiere domestiche, garantendo prestazioni elevate in tempi brevi, una garanzia tutta Made in Italy.

Il design delle nostre macchine si adatta ad ogni tipo di ambiente, esaltando il design di ogni tipo di cucina.

Il sistema di refrigerazione è in grado di fornire un alto numero di frigoriferi in brevissimo tempo, dando la possibilità di avere un gelato pronto in circa 20 minuti.

Le macchine sono inoltre in grado di lavorare in maniera continua, anche grazie alla disponibilità del cestello estraibile, che velocizza le operazioni di pulizia della macchina.



GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



Data

27x38x24,5 cm
 10,20 Kg
 220V-240V 50-60Hz/1 - 150W



Production

1 Kg (1,5l) - 15/20 min
 Stainless steel removable bowl



La nostra gelatiera da casa superautomatica **dall'anima ecologica!**

Gelato NXT1 i-Green utilizza **esclusivamente un gas ecologico con GWP** (Global Warming Potential, capacità di trattenere calore da parte dei diversi gas serra) **praticamente uguale a Zero.**

Gelato NXT1 i-Green è una macchina da gelato piena di tecnologia. **Basta sfiorare un tasto sul pannello touch screen per attivarla.** Un sofisticato **software legge informazioni dai sensori di densità e dalle sonde di temperatura e, in base a detti parametri, tramite un algoritmo regola in automatico impianto termodinamico, motore di mantecazione, motore di ventilazione e gestisce la conservazione.**

Non c'è bisogno di regolare nulla, o sorvegliare la macchina.
Gelato NXT1 i-Green fa tutto da sola!

Gelato NXT1 i-Green prepara circa 1 kg. (1,5 litri) di gelato, sorbetto, yogurt gelato, in 15/20 minuti (10-20 porzioni)

La macchina è **dotata di una funzione di Pausa**, ogni avviamento della pala di mescolamento è segnalato da un avviso acustico (2 bip).

Fare il Gelato con NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

I tempi di preparazione e le fasi di conservazione sono stabiliti automaticamente dal software della macchina in funzione della

lettura costante di temperatura ambiente e densità della miscela.

Come procedere: **Versare la miscela**, posizionare il coperchio trasparente e **premere per due secondi il tasto start.**

La macchina inizia un ciclo automatico di produzione del gelato, **l'avanzamento della preparazione è segnalato dall'illuminazione progressiva dei LED sulla barra TIME LINE.**

Al termine del ciclo oppure nel caso il gelato abbia raggiunto la consistenza stabilita dal software, **la macchina passa in fase di conservazione.**

La fase di conservazione è segnalata dall'illuminazione di tutti i LED della barra TIME LINE e dal LED centrale della barra DENSITY CONTROL.

Premendo sul pulsante di density control si ha la possibilità di **selezionare 5 livelli diversi di conservazione**, dal più morbido al più compatto per conservare il Gelato alla temperatura ideale per la distribuzione.

La macchina gestisce automaticamente la mantecazione, facendo funzionare al bisogno, la pala e l'erogazione del freddo.

Il gelato può essere conservato per un periodo massimo di 8 ore, al termine del quale la macchina si spegne automaticamente.



DATI TECNICI	Gelato NXT1 L'AUTOMATICA i-Green
Articolo	White 003A600900 Red 003A600940 Silver 003A600960 Green 003A600980 Matt Black 003A600990
Ean	White 8024872131428 Red 8024872131435 Silver 8024872131480 Green 8024872131442 Matt Black 8024872131473
Alimentazione	220-240V 50-60Hz/1
Potenza	150W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,09Kg CO2 eq
DDS Direct drive system	•
Motore pala a induzione	RPM 30
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	•
Cestello fisso acciaio AISI 304	1,7 l.
Cestello estraibile	1,7 l. Stainless steel
Quantità max ingredienti	1 Kg.
Produzione max per ciclo	1,5 l.
Tempo di preparazione	15-20
Funzione Manuale (M) - Automatica (A)	A
Funzione conservazione	•
Attivazione automatica conservazione	•
Carrozzeria	ABS
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm 27x38x24,5
Peso	11,20 kg
Imballo di spedizione	cm. 49x37x33 kg.13,00
Accessori inclusi	
Cestello estraibile	1
Spatola per gelato	1
Misurino	1
Pala per cestello estraibile	1
Pala per cestello Fisso	1

I colori sono quelli più apprezzati in ambiente domestico, bianco, rosso, silver e nero, da oggi è disponibile anche nel nuovo colore Verde, i-Green.

Gelato NXT1 i-Green ha la possibilità di utilizzare sia il cestello fisso che il cestello estraibile, entrambi realizzati in Acciaio Inox AISI 304 assolutamente igienico e antigraffio. Il cestello estraibile può essere lavato in lavastoviglie.

La macchina è fornita con 2 pale di mescolamento, per l'utilizzo nel cestello fisso e nel cestello estraibile.

Uso con cestello fisso

Inserire la pala miscelatrice per cestello fisso, avvitare il pomolo di fissaggio ed inserire l'anello di protezione sul bordo del cestello fisso. La macchina è pronta per l'utilizzo

Uso con cestello estraibile

Versare nel cestello fisso una soluzione di sale e acqua oppure di un superalcolico di gradazione superiore a 40° o alcool alimentare.

Inserire il cestello estraibile all'interno del cestello fisso premendo bene sino in fondo.

Sollevarlo e VERIFICARE CHE LA PARETE ESTERNA DEL CESTELLO ESTRAIBILE SIA COMPLETAMENTE BAGNATA. Inserire la pala miscelatrice per cestello estraibile, ed avvitare il pomolo di fissaggio. La macchina è pronta per l'utilizzo

La macchina ha una capacità consigliata di 1Kg. Qualora si inserisse una quantità superiore di ingredienti, durante il processo di produzione il volume aumenta e la preparazione potrebbe fuoriuscire. Inoltre la consistenza potrebbe essere meno compatta.

Non riempire i cestelli oltre la metà. Durante la mantecazione il volume aumenta raggiungendo anche la massima capacità in volume del cestello.

Gelato NXT1 i-Green grazie al suo impianto termodinamico permette di ottenere una quantità doppia di gelato e in metà tempo rispetto alla concorrenza!

