

gelato serie chef

**Mantecatori semi-professionali
con cestello estraibile.**

**Semi-professional gelato
machines with removable bowl.**

**Semi-Profi Eisbereiter mit her-
ausnehmbarem Behälter**



Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt

gelato **CHEF 3L** AUTOMATIC



Gelato Chef 3L automatic, la macchina da gelato super compatta, in acciaio con funzione CONSERVAZIONE del gelato. Sviluppata con casa e piccole attività.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC è il più recente sviluppo della gamma di Nemox e il risultato di oltre 30 anni di esperienza nella progettazione e produzione di macchine da gelato per uso professionale e domestico.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC prepara il vostro gelato e quando pronto, lo mantiene automaticamente in macchina, alla temperatura ideale per tutto il tempo necessario.

Il software sviluppato da Nemox consente di rilevare la densità della preparazione e una volta raggiunta una determinata consistenza, attivare automaticamente la funzione di conservazione.

Si possono produrre 850 g. di preparazione in 30-35 minuti sia nel cestello fisso che nell'estraibile, entrambi realizzati in acciaio inox 18/10. Il funzionamento della macchina è molto flessibile, permette di lavorare in modo automatico o manuale.

Gelato Chef 3L automatic, the most compact stainless steel gelato machine with STORAGE FUNCTION developed for households and small businesses.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC is the latest development in the Nemox range and the result of more than 30 years of experience in design and manufacturing of gelato machines for both household and professional use.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC prepares your gelato and, when ready, it automatically stores it in the machine, and keep it at the right temperature as long as needed!

The software developed by Nemox allows to detect the density of your gelato. When the preparation has reached a determined consistency, the software automatically stops the mixing motor and switches to storage mode.

You can process up to 850 g of mixture in 30-35 minutes, using the fixed bowl or the handy removable bowl; both made of 18/10 stainless steel. The machine's operation is very flexible, it can be used in fully automatic or manual mode.

Gelato Chef 3L, die kompakte Speiseeismaschine aus Edelstahl mit Aufbewahrungsfunktion - entwickelt für Profis und anspruchsvolle Heimanwender.

Die Gelato 3L AUTOMATIC ist die neueste Entwicklung von NEMOX und Resultat aus mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von Speiseeismaschinen für Profis und Heimanwender.

Sie bereitet zuerst das Eis zu und wechselt nach Fertigstellung automatisch in den Aufbewahrungsmodus.

Die von NEMOX entwickelte Software überwacht die Konsistenz des Eises und wechselt bei Erreichen der optimalen Konsistenz vom Zubereitungs- in den Aufbewahrungsmodus.

Sie können 850 g Eis in 30-35 Minuten herstellen, wahlweise im festen oder dem herausnehmbaren Behälter aus 18/10 Edelstahl.

Alternativ zum Automatik Betrieb kann die Gelato 3L auch im manuellen Modus verwendet werden.

ART.	0038420250		405X325x300 mm			15,4 kg	Per ciclo 30-35' circa Every 30-35' cycle je 30-35 Minuten ca.	0,85 g (1,5 l.)
EAN	8024872139134		460x530x340 mm	1		18,4 kg	Per ora Per hour Pro stunde	1,7 kg / 3l.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Gelato Chef 5L Automatic	Gelato Chef 3L Automatic
Articolo	Item	Best. Nr.	0036790250	0038420250
EAN	EAN	EAN	8024872131268	8024872139134
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	280W	200W
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	1,0 Kg. - 1,5 l.	0,85 Kg. - 1,5 l.
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Max. Herstellung /Std	2,0 Kg. - 3,0 l.	1,7 Kg. - 3,0 l.
Tempo preparazione - min.	Preparation time - min.	Zubereitungszeit - Min.	20-30	30-35
Cestello fisso acciaio inox	Stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter	2,5 l	2 l.
Cestello estraibile acciaio inox	Stainless steel removable bowl	Entfernbarer Edelstahlbehälter	2,5 l	2 l.
Funzione Conservazione	Storage function	Konservierungsfunktion	•	•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Elektronische Festigkeits-kontrolle.	•	•
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Kompressor FZKW frei	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor	RPM 63	RPM 32
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•
Carrozzeria acciaio inox	Stainless steel case.	Gehäuse Rostfreier Edelstahl	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 45x32x31,5 in 17.7x12.6x12.4	cm. 40x32x30 in 15.7x12.6x11,8
Peso	Weight	Gewicht	20 Kg. - 44.1 lb	15,4 Kg. - 33.9 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 60x51x38,5 in 23.6x20.1x15.2 Kg. 21.7 - 47.8 lb	cm. 46x53x34 in 18.1x20.9x13.4 Kg. 18,8 - 41.4 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör		
Cestello Estraibile	Removable bowl	Herausnehmbarer Behälter	1	1
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	1 set	
Pala per cestello estraibile	Paddle for removable bowl	Rührspatel für Herausnehmbaren Behälter		1
Misurino	Measuring cup	Messbecher	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	1 set	1 set
Misurino	Measuring cup	Messbecher	1	1

