

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA i-green



Geräte für den professionellen Einsatz und für Zuhause

 **Made in Italy**

'Grüne' Technologie

NEMOX AUF DEM WEG IN EINE „GRÜNE“ ZUKUNFT

Von Anfang an war unser Motto:

„Ein modernes Unternehmen, das es liebt, technologische Innovationen mit absoluter Qualität zu verbinden, um schon heute die Produkte von morgen herzustellen.“

Um diesen Weg fortzusetzen, haben wir beschlossen, eine wichtige Änderung vorzunehmen und uns auf die Umweltverträglichkeit zu konzentrieren.

So entstand die Linie „i-Green“, die nach der Entwicklung des Projekts „ICEGREEN“ Gestalt annahm.

Die Maschinen der Linie i-Green verwenden ausschließlich ökologische Gase mit einem GWP Global Warming Potential (Wärmerückhaltevermögen der verschiedenen Treibhausgase), das praktisch gleich Null ist.

Mit dieser Linie kam Nemox der Intervention der EU zuvor, die eine Verordnung über die Verwendung von fluoridierten Treibhausgasen erlassen hat.

Die EU-Strategie zur Anpassung an den Klimawandel legt einen Rahmen von Mechanismen fest, die darauf abzielen, die gegenwärtigen und zukünftigen Klimaauswirkungen zu verringern.

Daher sind internationale Maßnahmen erforderlich, um die Treibhausgasemissionen für die kommenden Jahrzehnte zu reduzieren.

Ab dem 1. Januar 2022 schreibt die neue Verordnung vor, dass nur noch Gas mit einem GWP-Wert von weniger als 150 verwendet werden darf.

Nemox hat beschlossen, seinen Beitrag zu leisten, indem es ein ökologisches Gas R290 mit einem GWP-Wert = 3 in seinen Maschinen verwendet. Dies bedeutet, dass Nemox die Auswirkungen auf die Emissionen um 99,95 % reduziert.

Die ökologische Nachhaltigkeit der „i-Green“-Maschinen betrifft nicht nur den Gaswechsel.

Die i-Green-Maschinen sind auch sehr umweltverträglich. Sie verbrauchen weniger Strom und sind effizienter.

Zu diesem Zweck haben wir recycelbare Materialien gewählt. Die Verpackung ist vollständig recycelbar oder aus recycelter Pappe und mit Farben auf Wasserbasis bedruckt.

Die farbigen Schachteln wurden abgeschafft und für die internen Verpackungsschutzmaßnahmen wurde die Verwendung von Kartonstrukturen maximiert.

Nemox setzt außerdem verstärkt auf digitale Informations- und Werbemittel, um den Papierverbrauch erheblich zu reduzieren.

Nemox möchte auch einen Beitrag zur Nachhaltigkeit der Lebensmittelsysteme leisten!

i-Green Kompressor-Maschinen für den Haushalt

Wollten Sie schon immer einmal zu Hause Gelato machen?

Wenn die Antwort JA lautet, dann ist Nemox ihr idealer Partner mit einer breiten Palette von Gelatomaschinen, die für jeden Geschmack und Bedarf die richtige Lösung hat.

Mit der großen Erfahrung als Hersteller von professionellen Eismaschinen bringt Nemox die gesamte professionelle Technologie in die Haushaltseismaschinen ein. Hohe Leistung in kurzer Zeit. Eine weitere Garantie ist, dass alle Maschinen 'Made in Italy' sind.

Das Design der Nemox Maschinen ist für jede Art von Umgebung geeignet und wertet jede Küche auf.

Das Kühlsystem ist in der Lage, eine große Anzahl von Mischungen in einer sehr kurzen Zeit zu liefern. Das Ergebnis ist ein perfektes Gelato in etwa 20 Minuten.

Alle Modelle sind mit abnehmbarem Behälter ausgestattet, die es ermöglichen, verschiedene Geschmacksrichtungen in kürzester Zeit zuzubereiten.



GELATO NXT1

L'AUTOMATICA i-Green



Technische Daten

38x27x24,5 cm
10,2 kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 150W



Zubereitung

1 kg (ca. 1.5 l) in 15-20 min
Entnehmbarer Behälter aus rostfreiem Stahl



Gelato NXT1 i-Green verwendet nur ökologisches Gas mit einem GWP Global Warming Potential (Fähigkeit, die Wärme der verschiedenen Treibhausgase zu speichern), das praktisch gleich Null ist.

Gelato NXT1 i-Green ist eine Eismaschine voller Technologie. Um sie zu aktivieren, genügt es, eine Taste auf dem Touchscreen-Panel zu berühren.

Eine ausgeklügelte Software liest die Informationen von Dichtesensoren und Temperaturfühlern und passt auf der Grundlage dieser Parameter über einen Algorithmus automatisch das thermodynamische System, den Gefriermotor und den Lüftungsmotor an und verwaltet den Speicher.

Es besteht keine Notwendigkeit, irgendetwas einzustellen oder die Maschine zu überwachen. Gelato NXT1 i-Green macht das alles von alleine!

Gelato NXT1 i-Green macht 1 kg (1,5 l) Gelato, Sorbet oder gefrorenen Joghurt in 15-20 Minuten (= 10-20 Portionen)

Die Maschine ist mit einer Pausenfunktion ausgestattet. Jedes Mal, wenn der Rührquirl anläuft, ertönt zweimal ein Warnton.

Gelato-Herstellung mit NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

Die Zubereitungszeiten und die Lagerungsphasen werden von

der Software der Maschine automatisch eingestellt, wobei die Raumtemperatur und die Dichte der Mischung ständig erfasst werden.

Vorgehensweise: Die Mischung einfüllen, den durchsichtigen Deckel aufsetzen und die Starttaste auf dem Bedienfeld zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die Maschine startet einen automatischen Produktionszyklus.

Der Fortschritt der Zubereitung wird durch das allmähliche Aufleuchten der LED auf der TIME LINE-Leiste angezeigt.

Am Ende des Zyklus oder wenn die Zubereitung die von der Software festgelegte Konsistenz erreicht hat, schaltet das Gerät automatisch auf die Lagerungsphase um.

Die Lagerungsphase wird durch die Beleuchtung aller LEDs der ZEITZEILE und der zentralen LED der DICHTE-KONTROLLE-Leiste angezeigt

Mit der DICHTE-KONTROLLE-Taste haben Sie die Möglichkeit, 5 verschiedene Lagerungsstufen zu wählen, von der weichsten bis zur kompaktesten, um das Gelato bei der idealen Temperatur für die Verteilung zu lagern.

Die Maschine steuert automatisch das Rührwerk und das Kühlsystem während der Lagerungsphase.



Technische Spezifikationen	Gelato NXT1 L'AUTOMATICA i-Green
Artikel-Nr.	White 003A600900 Red 003A600940 Silver 003A600960 Green 003A600980 Matt Black 003A600990
EAN-Nr.	White 8024872131428 Red 8024872131435 Silver 8024872131480 Green 8024872131442 Matt Black 8024872131473
Spannung/Frequenz	220-240V 50-60Hz/1
Leistung	150 W
Gas	R290
CO ₂ -Äquivalent	0.09 kg Co ₂ äquivalent
DDS Direkt-Antriebssystem	•
Antrieb Mischwerkzeug	RPM 30
Thermische Abschaltung der Kühl- und Mischanlage	•
Fester Behälter	1.7 l, Edelstahl AISI 304
Entnehmbarer Behälter	1.7 l, rostfreier Stahl
Max. Meng an Zutaten	1 kg
Max. Menge/Zyklus	1.5 l
Zubereitungszeit	15-20 min
Betrieb	automatisch
Speicherfunktion	•
Automatisches Umschalten in den Speichermodus	•
Material Gerätegehäuse	ABS
Dimensionen (L x B x H)	38 x 27 x 24.5 cm
Gewicht	11.2 kg
Versandkarton	49 x 37 x 33 cm 13 kg
Zubehör inklusive	
Entnehmbarer Behälter	1
Gelato-Spachtel	1
Messbecher	1
Schaufeln für entnehmbaren Behälter	1
Schaufeln für fixen Behälter	1

Das Gelato kann maximal 8 Stunden lang gelagert werden, danach schaltet sich die Maschine automatisch ab.

Die Farben sind die beliebtesten im häuslichen Gebrauch: weiß, rot, silber und schwarz. Jetzt gibt es sie auch in der neuen Farbe Grün, I-grün. Gelato NXT1 i-Green hat die Möglichkeit, einen festen oder abnehmbaren Behälter zu verwenden. Beide sind aus Edelstahl AISI 304, absolut hygienisch und kratzfest.

Der abnehmbare Behälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Maschine wird mit 2 Rührstäben geliefert, einem für den festen und einem für den abnehmbaren Behälter.

Verwendung mit festem Behälter

Gießen Sie in den feststehenden Behälter eine Salz-Wasser-Lösung oder Lebensmittelalkohol mit einer Mindestprozentzahl von 40 % oder mehr ein.

Setzen Sie den herausnehmbaren Behälter in die feste Schale ein. Heben Sie ihn dann an und prüfen Sie, ob die Außenwand des abnehmbaren Behälters vollständig nass ist. Setzen Sie den Rührquirl für den abnehmbaren Behälter ein und ziehen Sie den Rührquirl-Verschlussknopf fest. Die Maschine ist einsatzbereit

Die Maschine hat ein empfohlenes Fassungsvermögen von 1 kg. Wenn größere Mengen eingefüllt werden, kann das Eis während der Verarbeitung an Volumen zunehmen und überlaufen. Außerdem kann die endgültige Textur nicht so gut sein.

FÜLLEN SIE DIE SCHÜSSEL NICHT MEHR ALS HALB VOLL. So kann sich das Volumen während des Rührens bis zum maximalen Fassungsvermögen des Behälters erhöhen.

Dank seines thermodynamischen Systems können Sie mit dem NXT1 i-Green, verglichen mit der Konkurrenz, die doppelte Menge an Gelato in der Hälfte der Zeit herstellen!

