

NEMOX

GELATO 6K CREA

iGREEN

UVP
€ 7.900,-
zzgl. 19% MwSt.



- **Natürliches Kältemittel R290, GWP 3 / 0,22 kg CO₂-Äquivalent**
- Gehäuse aus Edelstahl
- **Kompressor**
- aktive Kühlung
- **600 W Leistung**
- Rührwerk 60-130 U/min
- **Software-gestützter Automatikbetrieb für die Herstellung von Speiseeis**
- manueller Modus zur vollständigen Kontrolle des Produktionsprozesses
- **elektronisch einstellbarer Konservierungsmodus**
- Zutatenmenge/ Durchlauf max. 1,75 kg / 2,5 l
- **ca. 10 l Eis/Stunde**
- Ablasshahn für einfache Reinigung

NEMOX

GELATO 6K CREA

iGREEN

Basis-Informationen:

Professionelle Eismaschine mit eingebautem Kompressor, 600 W Leistung, eingebautem Rührwerk mit 60-130 U/min. Zubereitungszeit pro Durchgang 12 - 15 min. Kapazität pro Stunde ca. 7l Eiscreme. Manueller Modus zur vollständigen Kontrolle des Herstellungsprozesses, zusätzlich 4 elektronisch gesteuerte Automatikmodi sowie 4 unterschiedlich einstellbare Aufbewahrungsmodi.

Beschreibung:

Die Nemox Gelato 6K Crea iGreen ist eine sehr leistungsstarke und robuste Eismaschine. Sie ist ideal für alle Anwender, die in kurzer Zeit verschiedene Eissorten herstellen möchten. Dank ihrer kompakten Größe passt sie in fast jede noch

so kleine Profiküche. Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software ausgestattet, die viele verschiedene Eisherstellungsmodi ermöglicht. Neben den normalen manuellen Funktionen verfügt die Maschine über 4 spezifische automatische Produktionsprogramme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrost) sowie 4 spezielle Aufbewahrungsprogramme, die auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Endprodukts eingestellt werden können. Dazu kann die Drehzahl des Rührwerks stufenlos verändert werden (60-130 U/min), um den spezifischen Anforderungen der verschiedenen Produktionsvarianten gerecht zu werden.

Leistung
600 W

Breite
580 mm

Tiefe
550 mm

Höhe
537 mm

Gewicht
51 kg