

NEMOX

GELATO CHEF 3L iGREEN



- **Natürliches Kältemittel R290, GWP 3 / 0,1 kg CO2 Äquivalent**
- Kompressor
- **160 W Leistung**
- Rührwerk mit 30 U/min
- **ca. 1,7 kg (3 l) Speiseeis / Stunde**
- max Zutatenmenge pro Herstellungszyklus 0,85 kg
- **Automatikbetrieb mit Konsistenzkontrolle und entsprechendem Wechsel in den Aufbewahrungsmodus**
- Wahlweise manueller Betrieb
- **Edelstahlgehäuse**
- herausnehmbarer 2 l Edelstahlbehälter
- **Sicherheitsabschaltung des Rührwerks wenn der Gerätedeckel angehoben wird**

NEMOX

GELATO CHEF 3L iGREEN

Basis-Informationen:

Die kleinste Eismaschine aus der NEMOX iGreen Profi- Serie mit eingebautem Kompressor, 160W Leistung, eingebautem Rührwerk mit 30 U/min und einem herausnehmbarem 2 l Edelstahlbehälter. Zubereitungszeit pro Durchgang mit max 0,85 kg Zutaten 25 - 30 min.

Beschreibung:

Mit der Gelato Chef 3L iGreen erweitert NEMOX sein ambitioniertes iGreen Projekt nun auch um das Profi- Eismaschinen- Segment. Auch hier wird nun das natürliche Kältemittel

R290 verwendet, was einen GWP von 3 oder umgerechnet in die verwendete Kältemittelmenge, 0,1 kg CO₂e, hat. Die Gelato Chef 3L iGreen hat daneben ähnliche Leistungsmerkmale wie das Vorgängermodell, ist aber deutlich umweltfreundlicher und energieeffizienter. Die Maschine produziert ca 1,5 l Eis in etwa 25 - 30 Minuten und verfügt über eine wählbare elektronisch gesteuerte Aufbewahrungs- Automatik, dank der man das fertige Eis noch in der Maschine lagern kann, ohne dass es seine Cremigkeit verliert. Die Thermoschutzabsicherung für den Kompressor und das Rührwerk sorgt für die nötige Sicherheit.

Leistung
160 W

Breite
400 mm

Tiefe
320 mm

Höhe
315 mm

Gewicht
15,6 kg