

# NEMOX<sup>®</sup>

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO  
CHEF 2200  
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 CHEF 2200 i-Green


**Data**

24x35x30 cm  
 9,2 Kg  
 220V-240V 50Hz/1 - 110W

○

**Production**

800g (1,2l) – 20/25 min  
 Alluminum removable bowl

**GELATO CHEF 2200 i-Green** la tradizionale e originale Gelatiera NEMOX **ora disponibile nella versione ecologia "GREEN"**.

Nemox ha voluto chiamare questa gelatiera Gelato Chef in quanto ha ritenuto che con essa ogni famiglia disponesse di un "professionista" che **in modo facile, veloce, efficace, permettesse di preparare un gelato cremoso.**

Il suo design essenziale e le prestazioni ai massimi livelli della sua categoria rendono Gelato Chef 2200 i-Green apprezzata da moltissimi clienti.

Gelato Chef 2200 i-Green ha la **possibilità di utilizzare sia il cestello fisso che il cestello estraibile**, per ottenere diversi gusti, maggiori quantità, flessibilità e facilità di conservazione. **In soli 20-25 minuti produce gelato per 8/10 persone (800 g.).**

Nessuna ostruzione nel centro del cestello, **il gelato può essere rimosso facilmente, il cestello è facile da pulire.**

Per mantecare, Gelato Chef 2200 i-Green **utilizza la pala brevettata da Nemox, che ha la possibilità di auto-adattarsi al cestello fisso e a quello estraibile** e permette una uniforme distribuzione della temperatura all'interno del gelato mantecato.

La temperatura sulle pareti ed al centro rimane pressoché costante a dimostrazione di una buona mantecazione.

**La pala inverte il senso di rotazione quando il gelato è pronto.**

**Il compressore è equipaggiato con un dispositivo di protezione che**





DATI TECNICI	Gelato Chef 2200 i-Green
Articolo	Green 003A500240 White 003A500270
Ean	Green 8024872131466 White 8024872131459
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	110W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,09Kg CO2 eq
DDS Direct drive system	no
Motore pala a induzione	RPM 25
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	•
Cestello fisso acciaio AISI 304	1,5 l.
Cestello estraibile	1,5 l. Alluminium
Quantità max ingredienti	0,80 Kg.
Produzione max per ciclo	1,2 l.
Tempo di preparazione	20-25
Funzione Manuale (M) - Automatica (A)	M
Carrozzeria	ABS
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm. 24x35x30
Peso	9,20 Kg
Imballo di spedizione	cm. 49x37x33 kg. 11,00
Accessori inclusi	
Cestello estraibile	1
Spatola per gelato	1
Misurino	1
Pala per cestello fisso ed estraibile	1

evita il danneggiamento della macchina.

#### Funzionamento con cestello fisso:

Introdurre la pala infilandola nell'apposito incastro nel gruppo motore-coperchio assemblato. Incastrare l'unità sul cestello fisso.

Prima di introdurre la miscela nella pentola è consigliabile effettuare un preraffreddamento di 5 minuti.

Quando il gelato raggiunge una buona consistenza la pala inverte il senso di rotazione segnalando che il gelato è pronto. Arrestare la pala.

Prelevare il gelato pronto con l'apposita spatola in dotazione.

#### Funzionamento con cestello estraibile:

**Versare nella pentola fissa un superalcolico o in alternativa una soluzione salina. Accertarsi che la parete della pentola estraibile sia completamente bagnata.**

Inserire a fondo il cestello estraibile assicurandosi che ci sia un buon contatto con il cestello fisso. Seguire la stessa procedura per il cestello fisso.

Quando il gelato sarà pronto, **estrarre la pentola estraibile tirandola verso**

**l'alto servendosi dell'apposito manico metallico.**

Il gelato può rimanere 10-20 minuti nel cestello della macchina coperto, a motore spento. Prima di servire il gelato se necessario, rilavorarlo per qualche minuto, affinché riacquisti la giusta consistenza e mantecazione.

La macchina ha una capacità consigliata di 800g. 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.

Pochi e semplici passi per ottenere un ottimo gelato fatto in casa!

