

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO
TALENT
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 TALENT

i-Green



Data

25x35x27 cm
 8,8 Kg
 220V-240V 50-60Hz/1 - 110W

○

Production

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



La macchina dai talenti nascosti, ora con un **design e cuore ecologico "green"**.

Con Gelato TALENT i-Green, si possono preparare gelati, sorbetti e granite di tutti i gusti in breve tempo. **Possibilità di utilizzo sia con cestello fisso che con cestello estraibile**, per una maggiore flessibilità e facilità di conservazione.

Gelato TALENT i-Green è la macchina da gelato compatta ed efficiente che permette di produrre gelato per 8/10 persone (800 g.) in soli 20-25 minuti.

Pala di mescolamento brevettata a doppio effetto, varia automaticamente la velocità di rotazione in funzione della densità degli ingredienti. La mantecazione degli ingredienti è perfetta e la temperatura omogenea.

Il motore con coperchio si blocca al corpo macchina impedendogli di disinnestarsi inavvertitamente.

Il compressore è equipaggiato con un dispositivo di protezione che 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.





DATI TECNICI	Gelato TALENT i-Green
Articolo	003A500450
Ean	8024872141519
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	110W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,075 Kg CO2 eq
DDS Direct drive system	no
Motore pala a induzione	RPM 24
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. 25x35x27
Peso	8,80 Kg
Imballo di spedizione	cm. 49x37x33 kg. 10,50
Accessori inclusi	
Cestello estraibile	1
Spatola per gelato	1
Misurino	1
Pala per cestello fisso ed estraibile	1

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 parate 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.

Grazie al cestello estraibile privo di qualsiasi ostacolo all'interno, l'estrazione del gelato e la pulizia dei cestelli è molto semplice.

Gelato Talent i-Green è la macchina da gelato a compressore per la famiglia a cui piace concludere un pranzo con del gelato o un sorbetto preparato in modo facile ed economico con ingredienti naturali.

