

gelato **11K**
PLUS crea serie



Gelato 11K CREA PLUS, Prestazioni da record!

La macchina più potente della serie CREA, perfetta per ristoranti di grandi dimensioni, agriturismi, catering, comunità, pasticcerie, caseifici e piccole gelaterie.

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funzione manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido)
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico; l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.

Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto. Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria

Gelato 5+5K crea TWIN für die gleichzeitige GELATO 11K CREA PLUS, Record-Leistungen!

Die leistungsstärkste Maschine von Nemox, developed for big restaurants, caterers, community, pastry shops, coffee shops, dairy business and small gelato shops.

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktionen ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktionen ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrostern).
- 4 Spezielle Aufbewahrungs Programme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann. -4 Systeme für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht, die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers.

(von 60 bis 130 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert. Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch das Ablassventil. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer. Luftkühlung



GELATO 11K CREA PLUS, World Record performances!

The most powerful Nemox Gelato machine, developed for big restaurants, caterers, community, pastry shops, coffee shops, dairy business and small gelato shops.

The machine is equipped with sophisticated software that manages its functions. In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita – Shock freezing)
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

An electronic inverter system for the control and regulation of the motor enables to vary the number of rpms of the blade (from 60 to 130 rpm) to achieve the desired results.

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

ART.	0038120250		450x595x1050 mm			70 kg	Per ciclo 10-15' circa Every 10-15' cycle je 10-15 Minuten ca.	3 kg (4 qt)
EAN	8024872138830		600x660x1340 mm	1		75 kg	Per ora Per hour Pro stunde	12 kg / 16l.