



NEMOX
PROFESSIONAL CLASS

gelato **K** serie



La serie ad alta efficienza. Tempi brevi, struttura perfetta del gelato!



The high efficiency Series. Short production time for a perfect gelato texture!



Die hohe Effizienz Serie. Kurze Produktionszeit für die perfekte Eis-Struktur!



Pictures & technical data are not necessarily binding
Fotografie e dati tecnici non sono necessariamente vincolati



made in italy





Target

I mantecatori della serie GELATO K sono ideali per la ristorazione professionale, pasticcerie, bar, catering, laboratori, comunità.

Versatile professional use

GELATO K machines are perfect for professional use. You can effectively meet the production requirements of restaurants, hotels, bars, caterers, and pastry shops.

Vielseitiger professioneller Einsatz

Die Eisbereiter aus der Serie GELATO K sind ideal für Gastronomiebetriebe und entsprechen auf effiziente Weise den Herstellungsanforderungen von Restaurants, Hotels, Catering, Cafés oder Konditoreien.

I mantecatori della serie GELATO K sono attrezzature professionali adatte ad un uso prolungato nel tempo.

Disponibili in versione da banco o da appoggio, il carattere comune è l'elevata efficienza dell'impianto frigorifero e di mescolazione.

La qualità di mantecazione è ottimale.

In pochi minuti si ottengono preparazioni dense e cremose sia nella produzione di gelato sia nella realizzazione di dessert al cucchiaino, creme fredde o altri piatti.

L'utilizzo dei mantecatori della serie K è semplice, facile e sicuro.

Basta accendere l'impianto di refrigerazione, versare gli ingredienti ed avviare la pala. Pochi gesti per un risultato efficace!

Anche la pulizia è facile e immediata, grazie allo scarico dell'acqua di lavaggio.


Dove non disponibile lo scarico, la macchina è dotata di un cestello estraibile per facilitare la pulizia.

Le dimensioni ideali

La dimensione dei mantecatori della serie GELATO K tiene conto delle esigenze di spazio delle cucine professionali e laboratori.




 gelato **12K**
 pro


 made in Italy

GELATO K machines are professional long-cycle gelato, sorbet and gelato makers.

Available for table top as well as free standing.
 The common feature is the high efficiency of their freezing and mixing system.
 The churning quality is excellent and results in dense, creamy products such as gelato, ice cream, mousse, chilled cream recipes and other preparations.
 GELATO K machines are very easy and safe to use.
 Just switch on the refrigeration system, pour the ingredients and start the mixer blade. A few simple steps for an effective result!
 Cleaning is also fast and easy thanks to the cleansing drainage system.
 On models where drain is not available, a removable bowl is provided to ensure fast and easy cleaning.

Perfect size
 GELATO K machines are designed according the space requirements of professional kitchens and production facilities.

Geräte der GELATO K Serie sind Profi-Eisbereiter, die sich besonders für den häufigen und durchgehenden Betrieb eignen.




Sie sind als Tisch-oder freistehende Geräte erhältlich. Das gemeinsame Merkmal ist die hohe Effizienz des Kühlens und des Rührsystems.
 Die Qualität der Verarbeitung ist hervorragend und ermöglicht die Zubereitung von dichten und cremigen Massen.
 Neben Speiseeis können auch Nachspeisen, kalte Cremes und andere Gerichte zubereitet werden.
 Die GELATO K Serie ist einfach in der Handhabung und somit ist der Zubereitungserfolg garantiert.

Es genügt, die Kühlanlage einzuschalten, die Zutaten einzufüllen und das Rührwerk zu starten. Mit wenigen Handgriffen erzielen Sie ein effizientes Ergebnis!
 Auch die Reinigung ist einfach und in kürzester Zeit durchzuführen, dank der Wasserabflussvorrichtung.
 Bei Modellen ohne Wasserabflussvorrichtung, erleichtert ein Wechselbehälter die Reinigung!




Ideale Größe
 Die Abmessungen der Eisbereiter aus der Serie GELATO K, die unter Berücksichtigung des Platzbedarfs in professionellen Küchen und Labors entwickelt wurden, sind ideal für jeden Einsatzort.

 gelato **K** serie







-  Cestello estraibile
-  Removable bowl
-  Herausnehmbaren Behälter






-  Interruttore refrigerazione e pala
-  Refrigeration and paddle switch
-  Schaufel-und Kompressor-Schalter






-  Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente
-  Magnetic safety device. When the lid is lifted, the paddle stops automatically
-  Sicherheit durch Magnetschalter am Deckel. Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt






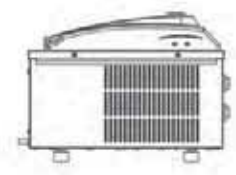
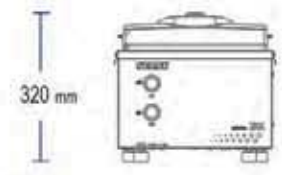
-  Apertura ampia, consente l'inserimento di ingredienti
-  Large opening allows the addition of ingredients
-  Eine große Öffnung ermöglicht das leichte Einfüllen von Zutaten








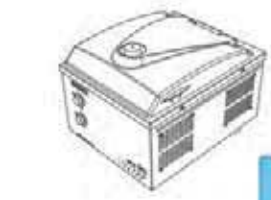
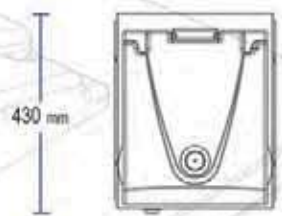
-  Controllo densità: ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo
-  Density control: stops the mixing motor when the mixing effort is excessive
-  Konsistenz Kontrolle: stoppt den Rührmotor wenn die Eiscreme zu hart wird



-  Pala in acciaio con raschianti intercambiabili
-  Stainless steel paddle with interchangeable scrapers
-  Edelstahl Schaufel mit austauschbaren Abstreife



-  Produce
-  Makes
-  Herstellung
-  3,0 Kg (5 Qt) / h
-  800 g (0,8 Qt) / Cycle





🇮🇹 Sistema di scarico per una facile pulizia
 🇬🇧 Drain system for easy cleaning
 🇩🇪 Entleerungssystem für die einfache Reinigung



🇮🇹 Interruttore refrigerazione e pala
 🇬🇧 Refrigeration and paddle switch
 🇩🇪 Schaufel- und Kompressor-Schalter



🇮🇹 Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente
 🇬🇧 Magnetic safety device. When the lid is lifted, the paddle stops automatically
 🇩🇪 Sicherheit durch Magnetschalter am Deckel. Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt



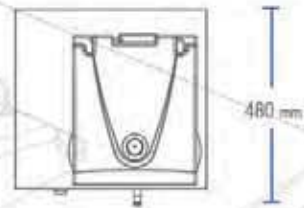
🇮🇹 Apertura ampia, consente l'inserimento di ingredienti
 🇬🇧 Large opening allows the addition of ingredients
 🇩🇪 Eine große Öffnung ermöglicht das leichte Einfüllen von Zutaten



🇮🇹 Controllo densità: ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo
 🇬🇧 Density control: stops the mixing motor when the mixing effort is excessive
 🇩🇪 Konsistenz Kontrolle: stoppt den Rührmotor wenn die Eiscreme zu hart wird



🇮🇹 Pala in acciaio con raschianti regolabili
 🇬🇧 Stainless steel paddle with adjustable scrapers
 🇩🇪 Edelstahl Schaufel mit einstellbarer Abstreife



🇮🇹 Produce
 🇬🇧 Makes
 🇩🇪 Herstellung

○ 5,00 Kg (7.4 Qt) / h
 ○ 1,25 Kg (1,3 Qt) / Cycle





- Sistema di scarico per una facile pulizia
- Drain system for easy cleaning
- Entleerungssystem für die einfache Reinigung



- Gestione elettronica della mantecazione tramite inverter
- The mixing is electronically managed by an inverter
- Ein Inverter elektronisch verwaltet das Mischung



- Interruttore refrigerazione e pala
- Refrigeration and paddle switch
- Schaufel-und Kompressor-Schalter



- Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente
- Magnetic safety device. When the lid is lifted, the paddle stops automatically
- Sicherheit durch Magnetschalter am Deckel. Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt



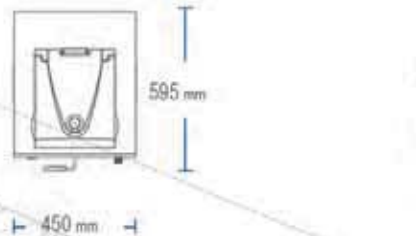
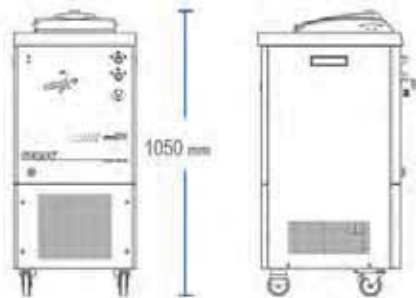
- Apertura ampia, consente l'inserimento di ingredienti
- Large opening allows the addition of ingredients
- Eine große Öffnung ermöglicht das leichte Einfüllen von Zutaten



- Variatore di velocità, permette di controllare l'overrun
- Variable speed device, allows to control the overrun
- Variable Geschwindigkeitsvorrichtung, ermöglicht die Overrun zu steuern



- Pala in acciaio con raschianti regolabili
- Stainless steel paddle with adjustable scrapers
- Edelstahl Schaufel mit einstellbarer Abstreife



- Produce
- Makes
- Herstellung
- 10 Kg (15 Qt) / h
- 2,2 Kg (2,2 Qt) / Cycle





- 🇮🇹 Estrazione frontale del prodotto
- 🇺🇸 Frontal production extraction system
- 🇩🇪 Mit frontaler entnahme der Erzeugnisse



- 🇮🇹 Gestione elettronica della mantecazione ed estrazione tramite inverter
- 🇺🇸 The mixing and the extraction of gelato are electronically managed by an inverter
- 🇩🇪 Ein Inverter elektronisch verwaltet das Herstellung und die Entnahme des Eiscreme



- 🇮🇹 Interruttore refrigerazione e pala
- 🇺🇸 Refrigeration and paddle switch
- 🇩🇪 Schaufel-und Kompressor-Schalter



- 🇮🇹 Variatore di velocità, permette di controllare l'overrun
- 🇺🇸 Variable speed device, allows to control the overrun
- 🇩🇪 Variable Geschwindigkeitsvorrichtung, ermöglicht die Overrun zu steuern



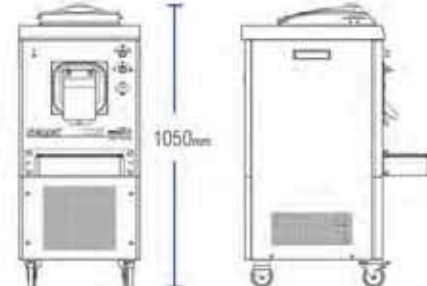
- 🇮🇹 Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente
- 🇺🇸 Magnetic safety device. When the lid is lifted, the paddle stops automatically
- 🇩🇪 Sicherheit durch Magnetschalter am Deckel. Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt



- 🇮🇹 Apertura ampia, consente l'inserimento di ingredienti
- 🇺🇸 Large opening allows the addition of ingredients
- 🇩🇪 Eine große Öffnung ermöglicht das leichte Einfüllen von Zutaten



- 🇮🇹 Pala in acciaio con raschianti regolabili
- 🇺🇸 Stainless steel paddle with adjustable scrapers
- 🇩🇪 Edelstahl Schaufel mit einstellbarer Abstreife



- 🇮🇹 Produce
- 🇺🇸 Makes
- 🇩🇪 Herstellung
- 12 Kg (18 Qt) / h
- 2,5 Kg (2,5 Qt) / Cycle



gelato **K** serie



gelato K serie



www.nemox.com



NEMOX
PROFESSIONAL CLASS



made in italy



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GELATO 12K	GELATO 10K	GELATO 5K5K	GELATO 3K
Articolo	Item	Rest. Nr.	0038150250	0038100250	0038240250	0038500250
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1 220V 60Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 220V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	1300W	1100W	650W	350W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	*	*	*	*
Castello fisso in acciaio AISI 304	AISI 304 stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	8 l. - 8.34 qt	8 l. - 8.34 qt	3.2 l. - 3.4 qt	1.7 l. - 1.8 qt
Quantità max ingredienti	Max ingredients qty	Max Zulatenmenge	2,8 Kg-2,5 l-2,8 qt	2,2 Kg-2,1 l-2,2 qt	1,25 Kg-1,2 l-1,3 qt	0,8 Kg-0,75 l-0,8 qt
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Max. Herstellung /Std	12 Kg-17 l-18 qt	10 Kg-14 l-15 qt	5 Kg-7 l-7.4 qt	3 Kg-4,4 l-5 qt
Tempo di preparazione	Preparation time	Zubereitungszeit	10'-12'	10'-12'	12'-15'	12'-15'
Scarico	Drain	Entleerungssystem	*	*	*	*
Castello estraibile	Removable bowl	Entfernbarer Behälter				* AL
Controllo motore con scheda elettronica	Mixing motor control by electronic board	Motorüberprüfung mit elektronische platte			*	*
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Elektronische Steuerung mit Inverter	*	*		
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Regelbar Geschwindigkeit	*	*		
Motore mescolamento ad induzione con termostato	Mixing motor - Induction with thermostat	Rührwerkmotor-Induktion mit thermostat	*	*	*	*
Sicurezza termiche compressore e mescolatore	Thermic safety - Compressor and mixing motor	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	*	*	*	*
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	60-130 rpm	60-130 rpm	70 rpm	63 rpm
Ruote con freno (RF) o piedini regolabili (PR)	Wheels with brakes (RF) or adjustable feet (PR)	Räder mit Bremse (RF) oder Regelbare Füße (PR)	RF	RF	PR	PR
Estrazione orizzontale	Horizontal extraction	Frontaler Entnahme	*	*	*	*
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse aus rostfreiem edelstahl	*	*	*	*
Larghezza	Width	Breite	cm 45 - in 17.7	cm 45 - in 17.7	cm 46,5 - in 18.3	cm 34 - in 13.4
Profondità	Depth	Tiefe	cm 73 - in 28.9	cm 59,5 - in 23.4	cm 48 - in 18.9	cm 43 - in 16.9
Altezza	Height	Höhe	cm 105 - in 41.5	cm 105 - in 41.5	cm 39,5 - in 15.6	cm 32 - in 12.6
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	74 Kg - 163 lb cm. 60x66x134 23.6x26x52.8 in Kg. 82 - 181 lb	67 Kg - 147 lb cm. 60x66x134 23.6x26x52.8 in Kg. 72 - 158 lb	34 Kg - 147 lb cm. 60x58x57 23.6x22.8x22.4 in Kg. 40 - 88 lb	21 Kg - 46 lb cm. 46x53x34 18.1x21x13.4 in kg. 24 - 53 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung				
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör	*	*	*	*
Paletta per gelato	Ice cream spatula	Eis Spachtel	*	*	*	*
Inseriti pala	Paddle inserts	Einfügen für den Rührfügel	1 set	1 set	1 set	1 set



AISHWARYA
FOOD SERVICE EQUIPMENT



CERTIFIED
ISO 9001:2008

Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,

#19, Frist Floor, 10th 'B' Main, 27th Cross,

Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail : aishtek@vsnl.com www.aishwaryaconsolidates.com