



NEMOX[®]

PROFESSIONAL CLASS



gelato **chef** serie

**Mantecatori
semi-professionali con
cestello estraibile.**

**Semi-professional gelato
machines with removable
bowl.**

**Semi-Profi Eisbereiter mit her-
ausnehmbarem Behälter**



Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt



gelato **CHEF 5L** AUTOMATIC



Gelato Chef 5L AUTOMATIC
il mantecatore compatto per uso
professionale, con cestello estraibile in
acciaio inox e funzione di conservazione.

Gelato Chef 5L, the compact gelato machine
for professional use, with stainless steel
removable bowl and storage function.

Die Gelato Chef 5L AUTOMATIC ist
ein kompakter Profi – Eisbereiter. Mit
herausnehmbarem Behälter und
Konservierungsmechanismus.

Chef 5L AUTOMATIC prepara il gelato e una volta pronto lo conserva mantenendolo mescolato e sempre alla temperatura corretta.

Permette di lavorare in 20-30 minuti, fino a 1000 g. di preparazione sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10 sia nel pratico cestello estraibile, anch'esso in acciaio inox, dotato di maniglia che ne facilita l'estrazione. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad uso prolungato nel tempo. Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente. Controllo elettronico. Un software sviluppato da Nemox permette di controllare la densità del gelato, bloccando il motore di mescolamento quando lo sforzo diventa eccessivo, attivando in seguito il ciclo di conservazione.

La pala è realizzata in acciaio inox con inserti raschianti removibili per garantire igiene e robustezza. La carrozzeria è realizzata interamente in acciaio inox.

Gelato 5L AUTOMATIC prepare your gelato and, when ready, it will store your preparation at the right temperature as long as you wish!

You can process up to 1 kg (1 qt) of mixture in 20-30 minutes, using either the fixed bowl made of 18/10 stainless steel or the handy removable bowl in stainless steel with handle for easier removal. The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles.

The magnetic safety device automatically stops the paddle when the lid is lifted.

Electronic control. The software developed by Nemox allows to control the density of your gelato. It automatically stops the mixing motor as soon as the mixing effort becomes excessive and starts the storage function.

The blade is made of stainless steel with removable scrapers to ensure hygiene and strength.

The machine body is entirely made of stainless steel.

Die Gelato Chef 5L AUTOMATIC produziert das Eis und wenn es fertig ist, wird die Mischung immer in der richtigen Konsistenz und Luftigkeit aufbewahrt. Auf engstem Raum kann in 20-30 Minuten bis zu 1 Kg Eis zubereitet werden, entweder direkt im festen Behälter aus Edelstahl 18/10, oder im praktischen herausnehmbaren Behälter aus Edelstahl, ausgestattet mit handlichem Griff, für eine leichte Handhabung.

Die Kühlanlage und der Rührmotor eignen sich für den häufigen und professionellen Einsatz. Sicherheit ist gewährleistet durch einen Magnetschalter am Deckel: Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt.

Elektronische Steuerung. Die von NEMOX entwickelte Software kontrolliert permanent die Konsistenz der Eiscreme und stoppt den Rührmotor automatisch, wenn die Eiscreme zu hart wird, danach startet, ebenfalls automatisch, der Konservierungsmechanismus. Der Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbaren Einsätzen, die für Hygiene und Festigkeit sorgen. Das Gehäuse besteht vollkommen aus Edelstahl.

ART.	0036790250		450x320x315 mm			20 kg	Per ciclo 20-30' circa Every 20-30' cycle je 20-30 Minuten ca.	1 kg (1,5 l)
EAN	8024872131268		600x510x385 mm	1		22 kg	Per ora Per hour Pro stunde	2,0 kg (3,0 l)

gelato **CHEF 3L** AUTOMATIC



Gelato Chef 3L automatic, la macchina da gelato super compatta, in acciaio con funzione CONSERVAZIONE del gelato. Sviluppata con casa e piccole attività.

Gelato Chef 3L automatic, the most compact stainless steel gelato machine with STORAGE FUNCTION developed for households and small businesses.

Gelato Chef 3L, die kompakte Speiseeismaschine aus Edelstahl mit Aufbewahrungsfunktion - entwickelt für Profis und anspruchsvolle Heimanwender.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC è il più recente sviluppo della gamma di Nemox e il risultato di oltre 30 anni di esperienza nella progettazione e produzione di macchine da gelato per uso professionale e domestico.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC prepara il vostro gelato e quando pronto, lo mantiene automaticamente in macchina, alla temperatura ideale per tutto il tempo necessario.

Il software sviluppato da Nemox consente di rilevare la densità della preparazione e una volta raggiunta una determinata consistenza, attivare automaticamente la funzione di conservazione.

Si possono produrre 850 g. di preparazione in 30-35 minuti sia nel cestello fisso che nell'estraibile, entrambi realizzati in acciaio inox 18/10. Il funzionamento della macchina è molto flessibile, permette di lavorare in modo automatico o manuale.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC is the latest development in the Nemox range and the result of more than 30 years of experience in design and manufacturing of gelato machines for both household and professional use.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC prepares your gelato and, when ready, it automatically stores it in the machine, and keep it at the right temperature as long as needed!

The software developed by Nemox allows to detect the density of your gelato. When the preparation has reached a determined consistency, the software automatically stops the mixing motor and switches to storage mode.

You can process up to 850 g of mixture in 30-35 minutes, using the fixed bowl or the handy removable bowl; both made of 18/10 stainless steel. The machine's operation is very flexible, it can be used in fully automatic or manual mode.

Die Gelato 3L AUTOMATIC ist die neueste Entwicklung von NEMOX und Resultat aus mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von Speiseeismaschinen für Profis und Heimanwender.

Sie bereitet zuerst das Eis zu und wechselt nach Fertigstellung automatisch in den Aufbewahrungsmodus.

Die von NEMOX entwickelte Software überwacht die Konsistenz des Eises und wechselt bei Erreichen der optimalen Konsistenz vom Zubereitungs- in den Aufbewahrungsmodus. Sie können 850 g Eis in 30-35 Minuten herstellen, wahlweise im festen oder dem herausnehmbaren Behälter aus 18/10 Edelstahl.

Alternativ zum Automatik Betrieb kann die Gelato 3L auch im manuellen Modus verwendet werden.

ART.	0038420250		405X325x300 mm			15,4 kg	Per ciclo 30-35' circa Every 30-35' cycle je 30-35 Minuten ca.	0,85 kg (1,5 l.)
EAN	8024872139134		460x530x340 mm	1		18,4 kg	Per ora Per hour Pro stunde	1,7 kg / 3l.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Gelato Chef 5L Automatic	Gelato Chef 3L Automatic
Articolo	Item	Best. Nr.	0036790250	0038420250
EAN	EAN	EAN	8024872131268	8024872139134
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	280W	200W
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	1 Kg. - 1,5 l.	0,85 Kg. - 1,5 l.
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Max. Herstellung /Std	2,0 Kg. - 3,0 l.	1,7 Kg. - 3 l.
Tempo preparazione - min.	Preparation time - min.	Zubereitungszeit - Min.	20-30	30-35
Cestello fisso acciaio inox	Stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter	2,5 l	2 l.
Cestello estraibile acciaio inox	Stainless steel removable bowl	Entfernbarer Edelstahlbehälter	2,5 l	2 l.
Funzione Conservazione	Storage function	Konservierungsfunktion	•	•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Elektronische Festigkeitskontrolle.	•	•
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Kompressor FZKW frei	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor	RPM 63	RPM 32
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•
Carrozzeria acciaio inox	Stainless steel case.	Gehäuse Rostfreier Edelstahl	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 45x32x31,5 in 17.7x12.6x12.4	cm. 40x32x30 in 15.7x12.6x11,8
Peso	Weight	Gewicht	20 Kg. - 44.1 lb	15,4 Kg. - 33.9 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 60x51x38,5 in 23.6x20.1x15.2 Kg. 21.7 - 47.8 lb	cm. 46x53x34 in 18.1x20.9x13.4 Kg. 18,8 - 41.4 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör		
Cestello Estraibile	Removable bowl	Herausnehmbarer Behälter	1	1
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	1 set	
Pala per cestello estraibile	Paddle for removable bowl	Rührspatel für Herausnehmbaren Behälter		1
Misurino	Measuring cup	Messbecher	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	1 set	1 set
Misurino	Measuring cup	Messbecher	1	1





NEMOX[®]

PROFESSIONAL CLASS

NEMOX International s.r.l.
Via Enrico Mattei, n.14
25026, Ponteviso (Brescia) ITALY
Tel. +39 030-9308901 r.a.
Fax. +39 030-9930765
www.nemox.com
e-mail: info@nemox.com



CERTIFIED ISO
9001:2008

