

# NEMOX<sup>®</sup>

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO PRO  
1700 UP  
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 PRO 1700 UP

## i-Green



### Data

27x38x22 cm  
 11,20 Kg  
 220V-240V 50-60Hz/1 - 150W



### Production

1 Kg (1,5l) - 15-20 min

Stainless steel removable bowl



Un mix di innovazioni rendono **Gelato Pro 1700 UP I-Green** la **MIGLIORE** gelatiera domestica nella sua categoria, dedicata a chi vuole solo il meglio, sia in termini di prestazioni che di materiali e design.

Gelato Pro 1700 UP I-Green e fare il gelato non è mai stato tanto facile!

Versa gli ingredienti, Inizia il processo, Preleva il gelato pronto o lascialo in macchina grazie all'esclusiva funzione di conservazione!

Ogni dettaglio parla di qualità:

**carrozzeria in metallo, resistente grazie a 4 strati di vernice antigraffio**, potente sistema di refrigerazione che consente di preparare in breve tempo fantastici Gelati, sorbetti, yogurt gelato, pannello comandi totalmente elettronico, **gas ecologico e risparmio energetico**.

Gelato Pro 1700 UP I-Green dispone di un sofisticato software che permette di gestire il funzionamento della macchina tramite solo tre pulsanti.

Gelato Pro 1700 UP I-Green può funzionare sia in manuale che in automatico, con la funzione di conservazione del gelato, **in modo da mantenerlo costantemente alla densità e temperatura di degustazione**.

**In modalità manuale**

**I tasti compressore e pala funzionano in modo indipendente.**

Qualora la densità del gelato sia eccessiva, si bloccherà la rotazione della pala, il **sistema elettronico di controllo e protezione della macchina**, provvede a spegnere la pala e il compressore.

In modalità manuale è possibile fermare la pala e lasciare funzionare il compressore per il tempo desiderato.

Il funzionamento prevede un tempo limite di 90 minuti, trascorso il quale il software provvede a spegnere compressore e pala.

**Quando si è in modalità manuale è possibile passare alla modalità automatica in qualsiasi momento**, premendo il tasto di conservazione.

**Modalità automatica**

**Premere il tasto di conservazione per avviare la modalità automatica.** Tutte le funzioni della macchina sono gestite dal sistema elettronico di controllo, i tasti pala e compressore sono disattivati.

**Quando il gelato ha raggiunto la corretta consistenza, o al raggiungimento del tempo limite stabilito (45 minuti), passa automaticamente nella modalità di conservazione.**

Per uscire dalla modalità automatica premere nuovamente il tasto conservazione, la macchina si spegne.

Se si vuole passare dalla modalità automatica a quella manuale, premere il tasto conservazione per 3 secondi.



DATI TECNICI	Gelato PRO 1700 UP i-Green
Articolo	Silver 003A600806 Red 003A600825 White 003A600830 Black 003A600835
Ean	Silver 8024872131510 Red 8024872131527 White 8024872131534 Black 8024872131541
Alimentazione	220-240V 50-60Hz/1
Potenza	150W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,09Kg CO2 eq
DDS Direct drive system	•
Motore pala a induzione	RPM 30
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	•
Cestello fisso acciaio AISI 304	1,7 l.
Cestello estraibile	1,7 l. Stainless steel
Quantità max ingredienti	1 Kg.
Produzione max per ciclo	1,5 l.
Tempo di preparazione	15-20
Funzione Manuale (M) - Automatica (A)	M+A
Funzione conservazione	•
Attivazione automatica conservazione	•
Dispositivo regolazione aria	•
Carrozzeria	Alluminium
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm 27x38x22
Peso	11,20 kg
Imballo di spedizione	cm. 49x37x33 kg. 13,00
<b>Accessori inclusi</b>	
Cestello estraibile	1
Spatola per gelato	1
Misurino	1
Pala per cestello estraibile	1
Pala per cestello Fisso	1

### Sistema di Conservazione

Il software controlla la densità del gelato. Quando la densità raggiunge il limite prestabilito il software ferma la pala e il compressore.

Non appena la densità diminuisce, il software riavvia il compressore e la pala.

**In questo modo il gelato si mantiene sempre alla corretta consistenza e temperatura di servizio.**

Il tempo massimo di conservazione previsto dal software è 8 ore.

**Con Gelato Pro 1700 UP I-Green puoi ottenere 1 Kg di gelato, yogurt gelato, sorbetti, granite in 15/20 minuti.(10-20 porzioni)**

Questa macchina è nata per soddisfare l'utilizzatore più esigente che vuole disporre di uno strumento tecnologico ma semplice, da usare comodamente a casa.

Questo modello è dotato anche di un disco in tecnopolimero posto sul coperchio con dei fori calibrati in modo da poter gestire, per quanto possibile, anche l'overrun facendo entrare più o meno aria durante la fase di mantecazione.

Con Gelato Pro 1700 UP I-Green si possono preparare gelati, sorbetti, yogurt gelato e granite utilizzando sia ingredienti naturali che prodotti pronti all'uso.

**Il compressore è dotato di un dispositivo di protezione che ne evita il danneggiamento.**

Possibilità di fare il gelato sia nel cestello fisso che nel cestello estraibile.

**Sia il cestello fisso che quello estraibile sono realizzati in Acciaio Inox AISI 304 assolutamente igienico e antigraffio.**

La macchina è fornita con 2 pale di mescolamento, realizzate in tecnopolimero ad alta resistenza (POM) una per l'utilizzo nel cestello fisso l'altra nel cestello estraibile.

### Uso con cestello fisso

Inserire la pala miscelatrice per cestello fisso, avvitare il pomolo di fissaggio ed inserire l'anello di protezione sul bordo del cestello fisso. La macchina è pronta per l'utilizzo.

### Uso con cestello estraibile

**Versare nel cestello fisso una soluzione di sale e acqua oppure di un superalcolico di gradazione superiore a 40° o alcool alimentare.**

Inserire il cestello estraibile all'interno del cestello fisso premendo bene sino in fondo.

Sollevarlo e VERIFICARE CHE LA PARETE ESTERNA DEL CESTELLO ESTRAIBILE SIA COMPLETAMENTE BAGNATA. Inserire la pala miscelatrice per cestello estraibile, ed avvitare il pomolo di fissaggio. La macchina è pronta per l'utilizzo

La macchina ha una capacità consigliata di 1Kg. 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.

**La carrozzeria, realizzata in alluminio è stata disegnata da uno dei designer più noti nel settore degli articoli per la casa. Cestello, pale ed accessori quali coperchio, spatola, dosatore sono lavabili in lavastoviglie.**