

NEMOX

GELATO CHEF 5L iGREEN



- **Natürliches Kühlmittel R290, GWP 3 / 0,15 kg CO2 Äquivalent**
- Kompressor
- **250 W Leistung**
- Rührwerk mit 65 U/min
- **ca. 2 kg (3 l) Speiseeis / Stunde**
- max Zutatenmenge pro Herstellungszyklus 1 kg
- **Automatikbetrieb mit Konsistenzkontrolle und entsprechendem Wechsel in den Aufbewahrungsmodus**
- Wahlweise manueller Betrieb
- **Edelstahlgehäuse**
- herausnehmbarer 2,5 l Edelstahlbehälter
- **Sicherheitsabschaltung des Rührwerks wenn der Gerätedeckel angehoben wird**

NEMOX

GELATO CHEF 5L iGREEN

Basis-Informationen:

Die Gelato Chef 5L iGreen ist die grosse Schwester der Chef 3L aus der NEMOX iGreen Profi-Serie mit eingebautem Kompressor, 250W Leistung, eingebautem Rührwerk mit 65 U/min und einem herausnehmbarem 2,5 l Edelstahlbehälter. Zubereitungszeit pro Durchgang mit max 1 kg Zutaten 20 - 25 min.

Beschreibung:

Mit der Gelato Chef 5L iGreen erweitert NEMOX sein ambitioniertes iGreen Projekt nun auch um das Profi-Eismaschinen-Segment. Auch hier wird nun das natürliche Kältemittel R290

verwendet, welches einen GWP von 3 oder umgerechnet in die verwendete Kühlmittelmenge, 0,15 kg CO₂e, hat. Die Gelato Chef 5L iGreen hat daneben ähnliche Leistungsmerkmale wie das Vorgängermodell, ist aber deutlich umweltfreundlicher und energieeffizienter. Die Maschine produziert ca 2 kg (3 l) Eis in etwa 1 Stunde und verfügt über eine wählbare elektronisch gesteuerte Aufbewahrungs-Automatik, dank der man das fertige Eis noch in der Maschine lagern kann, ohne dass es seine Cremigkeit verliert. Die Thermoschutzabsicherung für den Kompressor und das Rührwerk sorgt für die nötige Sicherheit.

Leistung
250 W

Breite
450 mm

Tiefe
320 mm

Höhe
315 mm

Gewicht
22 kg