



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 domestic.

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 g (1,5 l.)
EAN	8024872139134		460x530x340 mm	1		18,4 kg	Per ora Per hour Pro stunde	1,7 kg / 3l.