



PROFESSIONAL CLASS

SERIE MANTECADORES

GELATO Pro

Recomendados por la:



Asociación de
Cocineros brescianos



GELATO

Pro 6000



Con dos equipos de refrigeración y de mezcla separados, Pro 6000 es el único mantecador en el mercado que permite preparar contemporáneamente dos gustos diferentes. Otra particularidad de esta máquina es que está dotada de dos recipientes extraíbles que permiten preparar hasta 1,5 kg de producto en cada recipiente cada 20-40 minutos, según las exigencias de temperatura de la preparación y de las recetas utilizadas.

Con Pro 6000 también se puede trabajar directamente en los recipientes fijos, reduciendo el tiempo de preparación y aumentando la capacidad de trabajo.

La tapadera de vidrio templado, permite utilizar la máquina como un cómodo plano de apoyo cuando no está en funcionamiento. Además, cada recipiente se encuentra protegido con una tapita de plástico.

La carrocería de la máquina está totalmente hecha de acero inoxidable, así como la paleta de mezcla, caracterizada por el empleo de insertos sustituibles de silicona.

El motor de mantecación está dotado de un termostato de restablecimiento automático.

Capacidad:

Máxima producción horaria:
alrededor de 6 kg

- recipientes fijos 2x3,2l
- recipientes extraíbles 2x3,2l

Tiempo de preparación:

20-40 minutos según la tipología y cantidad de ingredientes

Características técnicas

• Alimentación	220-240V 50Hz monofásica
• Potencia	760W
• Compresor	2 x 9,00 cc
• Gas empleado	R134a
• Enfriamiento	por aire
• Reducción	con engranajes 63 rpm
• Seguridad térmica	compresor y mezclador
Seguridad eléctrica	bloqueo de la pala al abrir la tapadera
• Motor de mezcla	de inducción con termostato
• Recipiente fijo y extraíble	de acero inoxidable 18/10
• Cantidad máx.ingredientes	2x1,5 kg
• Tiempo de preparación:	20-40 minutos
• Máxima producción horaria:	alrededor de 6 kg
• Carrocería:	de acero inoxidable
• Dimensiones de la máquina	77x50x36 cm (axpxh)
• Peso de la máquina	60 kg

Accesorios incluidos:

2 recipientes extraíbles

2 paletas

1 medidor de 25 cm³

4 juegos de piezas de silicona para paleta

Paté de hígado de conejo con
vinagre balsámico.



GELATO

Pro 3000

Pro 3000 es un mantecador profesional apto para un tiempo de uso prolongado.

Esta máquina está dotada de un recipiente extraíble de 3,2 litros de capacidad para la elaboración de hasta 1,5 kg de producto cada 20-40 minutos, en función de las exigencias de temperatura de la preparación y de las recetas utilizadas.

Además de poder trabajar en el recipiente extraíble también es posible trabajar el preparado directamente en el recipiente fijo, reduciendo el tiempo de preparación y aumentando la capacidad de trabajo.

La tapa de vidrio templado, permite la utilización de la máquina como un cómodo plano de apoyo cuando no está en funcionamiento. Además el recipiente está protegido con una tapa de plástico. La carrocería de la máquina está totalmente hecha de acero inoxidable, como así también la pala de mezcla, caracterizada por el uso de insertos de silicona sustituibles.

El motor de mantecación está dotado de un termostato con restablecimiento automático.



Capacidad:

Máxima producción horaria:
alrededor de 3 kg

- recipientes fijos 3,2l
- recipientes extraíbles 3,2l

Tiempo de preparación:

20-40 minutos según la tipología y cantidad de ingredientes

Helado de peras Williams y sirope de granatina



Características técnicas

- Alimentación 220-240V 50Hz monofásica
- Potencia 380W
- Compresor 9,00 cc
- Gas empleado R134a
- Enfriamiento por aire
- Reducción con engranajes 63 rpm
- Seguridad térmica compresor y mezclador
- Seguridad eléctrica bloqueo de la pala al abrir la tapadera
- Motor de mezcla de inducción con termostato
- Recipiente fijo y extraíble de acero inoxidable 18/10
- Cantidad máx.ingredientes 1,5 kg
- Tiempo de preparación: 20-40 minutos
- Máxima producción horaria: alrededor de 3 kg de acero inoxidable
- Carrocería: de acero inoxidable
- Dimensiones de la máquina 49x50x36 cm (axpxh)
- Peso de la máquina 29 kg

Accesorios incluidos:

- 1 recipientes extraíbles
- 1 paletas
- 1 medidor de 25 cm³
- 2 juegos de piezas de silicona para paleta

GELATO

Pro 2500



Pro 2500 es el mantecador para uso profesional más compacto existente en el mercado.

En espacios muy reducidos se pueden trabajar hasta 1,25 kg de preparación, ya sea directamente en el recipiente fijo de acero inoxidable 18/10 como en el práctico recipiente extraíble, provisto de una pequeña manija que facilita la extracción.

Las máquinas de refrigeración y de mezcla son aptas para un tiempo de uso prolongado.

La paleta de mezcla está fabricada en material plástico tecnopolímero "POM" que garantiza higiene y solidez.

La tapa de vidrio templado permite usar la máquina como un cómodo plano de apoyo cuando no está en funcionamiento. Además, el recipiente está protegido con una tapa de plástico.

La carrocería de la máquina está totalmente hecha en acero inoxidable.

El motor de mantecación está provisto de un termostato con restablecimiento automático.

Capacidad:

Máxima producción horaria:

alrededor de 2,5 kg

- recipiente fijo 2,5l
- recipiente extraíble 2,5l

Tiempo de preparación:

20-40 minutos, según la tipología y cantidad de ingredientes

Características técnicas

● Alimentación	220-240V 50Hz monofásica
● Potencia	250W
● Compresor	6,00 cc
● Gas empleado	R134a
● Enfriamiento	por aire
● Reducción	con engranajes 63 rpm
● Seguridad térmica	compresor y mezclador
● Seguridad eléctrica	bloqueo de la pala al abrir la tapadera
● Motor de mezcla	de inducción con termostato
● Recipiente fijo	de acero inoxidable 18/10
● Recipiente extraíble	De aluminio anodizado
● Cantidad máx.ingredientes:	
Recipiente fijo	1,25 kg.
Recipiente extraíble	1,10 kg.
● Tiempo de preparación:	20-40 minutos
● Máxima producción horaria:	alrededor de 2,5 kg de acero inoxidable
● Carrocería:	
● Dimensiones de la máquina	40x45,5x30 cm (axpxh)
● Peso de la máquina	26 kg

Accesorios incluidos:

- 1 recipiente extraíble
- 1 paleta
- 1 medidor de 25 cm³

Helado de castaña
y salsa de caramelo



SERIE MANTECADORES **GELATO Pro**



Las dimensiones ideales

Considerando las exigencias de espacio de las cocinas profesionales y laboratorios, las dimensiones de los mantecadores de la serie **GELATO Pro**, son ideales para resolver dicho problema.

Todos los modelos de la serie se caracterizan por la sobriedad estética y la elegancia de su diseño, típico del estilo NEMOX y muy reconocido por muchos chefs italianos y europeos.



La excelente calidad de la mantecación

La calidad de la mantecación es óptima y permite obtener preparaciones densas y cremosas, tanto en la producción de helado como en la realización de postres de cuchara, cremas frías u otros platos.

Los únicos con recipiente extraíble

Los mantecadores de la serie **GELATO Pro** son los únicos provistos de recipiente extraíble para uso profesional. Las ventajas son notables:

ahorro de tiempo: tras sacar el recipiente extraíble se puede proceder inmediatamente a una segunda preparación en el recipiente fijo, eliminando el tiempo requerido para el lavado de la cuba (por lo general necesario para los otros mantecadores);

máxima higiene: el preparado se conserva en el recipiente extraíble por lo que la máquina no necesita ninguna limpieza;

facilidad de extracción del preparado: sacando el recipiente, la extracción del preparado es sumamente fácil y en el ínterin la máquina puede seguir trabajando;

facilidad de conservación: el recipiente extraíble se puede guardar directamente en el congelador.



La facilidad y la funcionalidad de uso

La utilización de los mantecadores NEMOX es realmente simple, fácil y segura. Basta encender el equipo de refrigeración, volcar los ingredientes y poner en marcha la paleta.

¡Unos pocos movimientos para obtener un resultado eficaz!

También la limpieza es fácil e inmediata, como siempre lo requieren los usuarios profesionales.

El recipiente extraíble, la paleta y la tapa de plástico pueden ponerse en el lavavajillas. La carrocería de acero inoxidable se limpia con unos pocos movimientos.



El uso profesional ecléctico

Los mantecadores de la serie **GELATO Pro** son ideales para toda la gastronomía profesional y permiten responder de manera eficaz a las exigencias de producción de restaurantes, hoteles, bares o confiterías. La utilización de estos mantecadores no se limita solamente a la preparación de helado; en efecto estas máquinas son ideales para preparar mousse, paté, cremas frías y sorbetes, adecuándose perfectamente a la creatividad y a la capacidad profesional de cada usuario.



SERIE MANTECADORES

GELATO Pro

Recomendados por la:



Asociación de
Cocineros brescianos



GELATO Pro 6000

Alimentación 220-240V 50Hz 760W
Recipiente fijo y extraíble 2 x 3,2 l.
Cantidad máx.ingredientes 2 x 1,5 kg
Tiempo de preparación: 20-40 minutos
Máxima producción horaria: alrededor de 6 kg
Dimensiones de la máquina 77x50x36 cm (axpxh)
Peso de la máquina 60 kg
Accesorios incluidos 2 recipientes extraíbles
2 paletas
1 medidor de 25 cm³
4 juegos de piezas de silicona para paleta

GELATO Pro 3000

Alimentación 220-240V 50Hz 380W
Recipiente fijo y extraíble 3,2 l.
Cantidad máx.ingredientes 1,5 kg
Tiempo de preparación: 20-40 minutos
Máxima producción horaria: alrededor de 3 kg
Dimensiones de la máquina 49x50x36 cm (axpxh)
Peso de la máquina 29 kg
Accesorios incluidos 1 recipientes extraíbles
1 paletas
1 medidor de 25 cm³
2 juegos de piezas de silicona para paleta

GELATO Pro 2500

Alimentación: 220-240V 50Hz 250W
Recipiente fijo y extraíble 2,5 l.
Cantidad máx.ingredientes 1,25 kg recipiente fijo
1,10 kg recipiente extraíble
Tiempo de preparación 20-40 minutos
Máxima producción horaria alrededor de 2,5 kg
Dimensiones de la máquina 40x45,5x30 cm (axpxh)
Peso de la máquina 26 kg
Accesorios incluidos 1 recipiente extraíble
1 paleta
1 medidor de 25 cm³



PROFESSIONAL CLASS

NEMO srl

Via G.Galilei, Traversa III, n° 6 - 25010 San Zeno Naviglio (Brescia) - Italy

Tel. +39 030 2160244 r.a. - fax +39 030 266497

www.nemox.com - e-mail: info@nemox.com