



PROFESSIONAL CLASS

SERIE MANTECADORES

GELATO Pro

Recomendados por la:



Asociación de
Cocineros brescianos





PROFESSIONAL CLASS

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
• 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

Consigliato da:



Associazione
Cuochi Bresciani

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.

Paté di fegato di coniglio
all'aceto balsamico e miele



NEMOX S.p.A.

Via G. Galilei, Traversa III, n.6

I-25010 SAN ZENO NAVIGLIO (Brescia) Italy

Tel. +39 030 2160244 r.a. Fax +39 030 266497

Http://www.nemox.com E-mail: info@nemox.com

