



PROFESSIONAL CLASS



Gelato Combi Pro 3000



PROFESSIONAL CLASS



Gelato Combi Pro 3000

è una minigelateria professionale completa.

Nella sua carrozzeria, realizzata in acciaio inossidabile, sono racchiusi un mantecatore di alta qualità ed un conservatore per mantenere il gelato alla temperatura desiderata e sempre pronto per essere servito. Conservatore e mantecatore funzionano con due impianti di refrigerazione completamente indipendenti.

Il mantecatore è dotato di cestello estraibile dalla capacità di 3,2 litri, per la lavorazione fino a 1,5 kg. di preparato ogni 20-40 minuti, in funzione delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate.

Oltre che nel cestello estraibile è possibile lavorare il preparato anche direttamente nel cestello fisso, riducendo i tempi di preparazione e aumentando la capacità di lavoro.

La pala di mescolamento è in acciaio inox, caratterizzata dall'impiego d'inserti sostituibili in silicone.

Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico.

Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione.

Il cestello è inoltre protetto da un coperchio in policarbonato che ferma la pala di mescolamento ogniqualvolta viene alzato.

La cella di conservazione è stata studiata per ricevere direttamente lo stesso cestello utilizzato per la mantecazione. Il cestello, inserito nella cella, è protetto con coperchio in policarbonato.

La temperatura è controllata con una sonda.

Un programmatore elettronico, munito di display, permette di selezionare l'intervallo di temperatura di conservazione desiderato e la temperatura alla quale inviare un segnale d'allarme, nel caso di malfunzionamento dell'impianto.

La macchina è fornita con due cestelli estraibili ed un separatore in modo che, in fase di conservazione, si possano inserire nel cestello due gusti di gelato diversi, per un totale complessivo di circa 3 kg.

Le dimensioni ideali

Gelato Combi Pro 3000 è ideale per ogni esigenza di ingombro.

Il modello è caratterizzato dalla sobrietà estetica e dall'eleganza del design, peculiari dello stile NEMOX, ben noto a molti chefs italiani ed europei.

L'ottima qualità della mantecazione

La qualità della mantecazione è ottima e permette di ottenere preparazioni dense e cremose sia nella produzione di gelato sia nella realizzazione di dessert da cucchiaio, creme fredde o altri piatti.

Il cestello estraibile

L'utilizzo del cestello estraibile presenta vantaggi notevolissimi:

risparmio di tempo: dopo aver tolto il cestello estraibile si può procedere immediatamente ad una seconda preparazione nel cestello fisso, annullando i tempi richiesti per il lavaggio della vasca;

massima igiene: il preparato rimane nel cestello estraibile quindi la macchina non necessita di pulizia alcuna;

facilità di estrazione del preparato: togliendo il cestello, l'estrazione del preparato è estremamente agevole e nel frattempo la macchina può continuare a lavorare;

facilità di conservazione: il cestello estraibile si può riporre direttamente nella cella di conservazione.

La praticità e la funzionalità d'uso

L'utilizzo di Gelato Combi Pro 3000 è semplice, facile e sicuro.

Basta accendere l'impianto di refrigerazione, versare gli ingredienti ed avviare la pala. Pochi gesti per un risultato efficace!. Anche la pulizia è facile e immediata. Il cestello estraibile, la pala ed il coperchio di policarbonato possono essere messi in lavastoviglie. La carrozzeria in acciaio inox si pulisce con pochi gesti.

L'impiego professionale eclettico

Gelato Combi Pro 3000 non si limita alla preparazione del gelato, è ideale anche per realizzare mousse, paté, creme fredde o sorbetti, adeguandosi perfettamente alla creatività e alle capacità professionali di ogni utente.



Gelato Combi Pro 3000

is a complete mini ice-cream shop.

The Gelato Combi Pro 3000 is both a professional ice cream machine and a storage case in one high quality appliance. It has a high grade stainless steel body, and features two independent refrigerated systems, ensuring that product preparation and storage are at the ideal temperature.

The ice cream maker section features a 3.2 L(3.5 quarts) removable bowl to process up to 1.5 kg (1½ quarts) of ingredients or 3.5 quarts of product every 20-40 minutes (preparation times varies with each recipe).

Make your first batch of ice cream/product in the removable bowl, and you can immediately utilize the machine's fixed bowl to make another batch of product. This decreases preparation time and increases production capacity.

The Gelato Combi also features a sturdy tempered glass appliance cover that can be conveniently used as a counter top working area.

The bowl comes with a transparent polycarbonate lid that will automatically stop the mixer blade from rotating when lifted. The mixer blade is made of stainless steel with replaceable silicone inserts, and its motor has a thermal cut-off switch with automatic reset.

The storage case section has been designed to incorporate the same removable bowl used to prepare the ice cream. This section also comes with a transparent polycarbonate lid.

The temperature of the storage case is set by a programmable electronic control with display, and in the event that the preset storage temperature is not maintained, an audible alarm will be activated.

The Gelato Combi Pro 3000 comes with two removable bowls and one flavor separator, so that the storage bowl can contain two different flavours of ice cream at once, for a total of about 3 kgs 3.5 quarts.

Perfect size

The Gelato Combi Pro 3000 is compact and perfect for any size establishment. Practical and elegant in design, it is characteristic of the NEMOX style, already so well known to many Italian and European chefs.

Excellent preparation quality

The preparation quality is excellent and gives dense, creamy results for products such as ice cream, mousse, chilled cream recipes and other dishes.

Removable bowl

The Gelato Combi Pro 3000 comes with two removable bowls. The advantages are:

time-saving: take out the removable bowl with the finished product, and immediately start preparation of another recipe in the fixed bowl, without wasting any time in cleaning

maximum hygiene: once the product is done, simply remove the bowl, and the machine remains clean;

easy product removal: the frozen product is easily removed from the bowl without having to stop the appliance;

easy product storage: the removable bowl can be transferred from the preparation section to the storage section in a snap!

Practical and functional to use

Gelato Combi Pro 3000 is safe and easy to use.

Simply switch on the refrigeration system, pour your ingredients into the bowl and start the mixer blade. Just a few simple steps towards a perfect result! Cleaning is also fast and easy (necessary for all professional equipment).

The removable bowl, mixer blade, and plastic lid are dishwasher safe, and the stainless steel body is simply wiped clean.

Versatile professional use

The Gelato Combi Pro is not limited to ice cream making: you can also use it for preparing mousse, pâté, cold cream desserts or sherbets. It suits any user's creativity and skills.



PROFESSIONAL CLASS



Gelato Combi Pro 3000 ist eine professionelle, komplette mini Eisdiele.

Im Edelstahlgehäuse befinden sich ein Speiseeisbereiter von höchster Qualität und eine Konservierungsvitrine, welche das Eis in der gewünschten Temperatur bereithält und stets serviert werden kann.

Der Speiseeisbereiter und die Konservierungsvitrine verfügen über zwei völlig unabhängig voneinander arbeitende Kühlanlagen.

Der Speiseeisbereiter ist mit einem herausnehmbaren 3,2 l Behälter ausgestattet, der die Herstellung von bis zu 1,5 kg Masse alle 20-40 Minuten ermöglicht, je nach Temperaturanforderungen für die jeweilige Zubereitung und das hierfür verwendete Rezept. Zusätzlich zum herausnehmbaren Behälter ist es auch möglich, die Zubereitung im festen Behälter vorzunehmen, wodurch die Zubereitungszeit verkürzt und die Arbeitskapazität erhöht werden können.



Der Rührarm besteht vollständig aus Edelstahl und ist mit auswechselbaren Silikonelagen ausgestattet.

Der Rührwerksmotor ist mit einem Thermostat mit automatischer Rückstellvorrichtung versehen.

Der Deckel aus Hartglas bildet bei Nichtbenutzung der Maschine eine praktische Ablagefläche. Der Behälter ist außerdem durch einen Plastikdeckel geschützt.

Die Konservierungszelle ist so aufgebaut, dass man den Zubereitungsbehälter auch zur Aufbewahrung verwenden kann. Der Behälter innerhalb der Zelle ist durch einen Plastikdeckel geschützt. Die Temperatur wird von einer Sonde kontrolliert.

Eine mit Display ausgestattete elektronische Programmiervorrichtung ermöglicht die Auswahl der Konservierungstemperatur innerhalb der programmierbaren Werte. Außerdem kann ein Temperaturgrenzwert eingestellt werden, bei dessen Überschreitung im Falle von Störungen der Anlage ein Alarmsignal angezeigt wird.

Das Gerät ist mit zwei herausnehmbaren Behältern und mit einem Trenner, der für die Aufbewahrung von zwei verschiedenen Eissorten mit einem maximalen Fassungsvermögen von ca. 3 kg dient, ausgestattet.

Ideale Größe

Die Abmessungen der Combi Pro 3000, die unter Berücksichtigung des Platzbedarfs in professionellen Küchen und Labors entwickelt wurde, sind ideal für jeden Einsatz.

Das Modell zeichnet sich durch schlichte Ästhetik und elegantes Design aus; diese Merkmale charakterisieren den NEMOX-Stil, der vielen Küchenchefs in Italien und Europa ein Begriff ist.

Hochwertige Verarbeitungsqualität

Die Qualität der Verarbeitung ist hervorragend und ermöglicht die Zubereitung von dichten und cremigen Massen. Neben Speiseeis können auch Nachspeisen, kalte Cremes und andere Gerichte zubereitet werden.

Herausnehmbarer Behälter

Die Verwendung von dem herausnehmbaren Behälter hat wesentliche Vorteile:

Zeiteinsparung: Nach Entfernung des herausnehmbaren Behälters kann sofort eine zweite Zubereitung im festen Behälter vorgenommen werden. Dadurch wird die Zeit, die üblicherweise bei anderen Eisbereitern aufgewendet werden muss, um den Behälter zu reinigen, eingespart.

Höchster Hygienegrad: Die hergestellte Masse verbleibt im herausnehmbaren Behälter. Daher ist keine Reinigung der Maschine erforderlich.

Einfache Leerung der Masse: Durch Entnahme des Behälters kann die Masse äußerst problemlos entleert werden. Die Maschine kann in der Zwischenzeit weiter arbeiten.

Einfache Aufbewahrung: Der herausnehmbare Behälter kann direkt in die Konservierungszelle gestellt werden.

Praktische und zweckmäßige Handhabung

Der Einsatz der Combi Pro 3000 ist unkompliziert, bedienerfreundlich und sicher.

Es genügt, die Kühlanlage einzuschalten, die Zutaten einzufüllen und das Rührwerk zu starten. Mit wenigen Handgriffen erzielen Sie ein effizientes Ergebnis!



Gelato Combi Pro 3000 la petite boutique du glacier professionnel.

Dans sa carrosserie, réalisée en acier inox, Gelato Combi Pro 3000 fait de la place à une turbine professionnelle de haute qualité et à un conservateur qui permet de garder la glace toujours à la bonne température pour la servir.

Conservateur et turbine sont équipés de deux circuits de réfrigération complètement indépendants.

La turbine est équipée d'un bol amovible d'une capacité de 3,2 litres, pour le travail de préparations allant jusqu'à 1,5 kg toutes les 20-40 minutes, en fonction des exigences de température de la préparation et des recettes utilisées.

La préparation peut être malaxée non seulement dans le bol amovible mais aussi dans le bol fixe, réduisant ainsi le temps de préparation tout en augmentant la capacité de travail.

La pale de malaxage est réalisée entièrement en acier inox dotée d'éléments remplaçables en silicone.

Le moteur de malaxage est pourvu d'un thermostat avec remise à zéro automatique.

Le couvercle en verre tempéré permet d'utiliser la machine comme plan d'appui pratique lorsqu'elle n'est pas en fonction.

Le bol est en outre protégé par un couvercle en polycarbonate, qui bloque la rotation de la pale lorsqu'il est soulevé.

Le compartiment de conservation a été étudié pour accueillir directement le même bol amovible utilisé pour la préparation. Le bol, inséré dans le conservateur, est protégé par un couvercle en polycarbonate.

La température est contrôlée par une sonde

Un programmeur électronique avec écran permet de sélectionner la température de conservation aussi bien que la température limite,

Gelato Combi Pro 3000 est livré avec deux bols amovibles et un séparateur de parfums de façon à pouvoir garder dans le conservateur deux parfums pour une capacité totale maxi d'environ 3 kg.

Les dimensions idéales

Gelato Combi Pro 3000 répond parfaitement à toutes exigences d'espace.

La machine se distingue par la sobriété de l'esthétique et par l'élégance du design, propres au style NEMOX, déjà bien apprécié par de nombreux chefs italiens et européens.

La qualité du malaxage est optimale et permet d'obtenir des préparations denses et crémeuses aussi bien dans la fabrication de glaces que dans la réalisation de desserts moelleux, crèmes froides ou autres plats.

Auch die Reinigung ist einfach und in kürzester Zeit durchzuführen, wie es für den professionellen Einsatz benötigt wird.

Der herausnehmbare Behälter, der Rührflügel und der Plastikdeckel sind spülmaschinenfest. Das Gehäuse aus Edelstahl lässt sich mit wenigen Handgriffen reinigen.

Vielseitiger professioneller Einsatz

Gelato Combi Pro 3000 ist nicht nur auf die Zubereitung von Speiseeis beschränkt: dieses Gerät eignet sich nämlich genauso zur Herstellung von Mousse, Pasteten, Crèmes und Sorbets und passt sich mühelos der Kreativität und den professionellen Fähigkeiten des jeweiligen Benutzers an.

au-delà de laquelle un signal d'alarme est affiché pour indiquer un dysfonctionnement de l'installation.

Le bol amovible

Les avantages du bol amovible sont très remarquables:

économie de temps: après avoir enlevé le bol amovible, on peut procéder immédiatement à une deuxième préparation dans le bol fixe, tout en supprimant le temps nécessaire au lavage de la cuve;

hygiène maximale: la préparation reste dans le bol amovible, par conséquent la machine n'a pas besoin d'être nettoyée;

facilité d'extraction de la préparation: en enlevant le bol, l'extraction de la préparation est extrêmement facile et pendant ce temps, la machine peut continuer à travailler;

facilité de conservation: le bol amovible peut être placé directement dans le compartiment de conservation.

Pratique et facile à utiliser

L'utilisation de Gelato Combi Pro 3000 est simple, facile et sûre.

Il suffit d'allumer le système de réfrigération, de verser les ingrédients et de mettre en route la pale. Un résultat efficace en deux temps trois mouvements!

Le nettoyage facile et rapide répond enfin aux exigences des professionnels.

Le bol amovible, la pale et le couvercle en plastique peuvent passer au lave-vaisselle et le nettoyage de la carrosserie en acier inox se fait en un tour de main.

Une utilisation professionnelle diversifiée

Gelato Combi Pro 3000 ne se limite pas seulement à la préparation de glaces, en effet il est parfait pour réaliser des mousses, pâtés, crèmes froides ou sorbets; il s'adapte parfaitement à la créativité et aux capacités professionnelles de tout utilisateur.





PROFESSIONAL CLASS



Gelato Combi Pro 3000 es una mini heladería profesional completa

En su carrocería, realizada de acero inoxidable, están incluidos un mantecador de alta calidad y un conservador para mantener el helado a la temperatura deseada y siempre a punto para ser servido. Conservador y mantecador, funcionan con dos instalaciones de refrigeración completamente independientes.

El mantecador está dotado de un cestillo extraíble con capacidad de 3.2 litros, para la elaboración hasta **1.5 Kgs. de preparado, cada 20 - 40 minutos**, en función de las exigencias de temperatura de la preparación de las recetas utilizadas.

A parte del cestillo extraíble, también es posible trabajar el preparado directamente en el cestillo fijo, reduciendo el tiempo de preparación y aumentando la capacidad de trabajo.

La pala de mezclado es de acero inoxidable, caracterizada por la colocación de poner sustituibles en silicona.

La tapadera, en vidrio templado, permite la utilización de la máquina como cómodo plano de apoyo cuando no esté en funcionamiento.

El cestillo está protegido de una tapa en policarbonato que para la pala de mezcal cada vez que se levanta.

La celda de conservación ha sido estudiada para recibir directamente el mismo cestillo utilizado para la mantecación. El cestillo, introducido en la celda, está protegido con tapa de policarbonato.

La temperatura está controlada con una sonda.

Un programador electrónico provisto de display, permite

seleccionar el intervalo de temperatura de conservación deseada y a la temperatura a la cual enviar una señal de alarma en el caso de mal funcionamiento de la instalación

La máquina está provista con dos cestillos extraíbles y un separador de modo que en fase de conservación se puedan introducir en el cestillo dos gustos de helado diversos por un total de alrededor de 3 Kgs.

Las dimensiones ideales

Gelato Combi Pro 3000 es ideal para cualquier exigencia de espacio.

Esta máquina se caracteriza por la sobriedad estética y la elegancia de su diseño, típico del estilo NEMOX y 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 recipientes extraíbles

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;

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 la cámara de conservación.

La facilidad y la funcionalidad de uso

La utilización de Gelato Combi Pro 3000 es 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. 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

Gelato Combi Pro 3000 no se limita solamente a la preparación de helado; en efecto esta máquina es ideal para preparar mousse, paté, cremas frías y sorbetes, adecuándose perfectamente a la creatividad y a la capacidad profesional de cada usuario.

Gelato Combi Pro 3000

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	DONNEES TECHNIQUES	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
					
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	Alimentation	Alimentación	220-240V 50Hz 220V 60Hz - 120V 60 Hz 1 Phase 500W • • • R134a 100% CFC Free
Potenza Raffreddamento ad aria	Power Air cooling	Leistung Luftkühlung	Puissance Refroidissement par air	Potencia Enfriamiento por aire	
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl	Habillage en acier inox	Carrocería de acero inox	
Coperchio di chiusura in vetro temprato	Unit cover in tempered glass	Deckel aus Hartglas	Couvercle en verre tempéré	Tapadera vidrio templado	
Gas impiegato	Gas used	Verwendetes Gas	Gaz employé	Gas empleado	
Compressore Ermetico	Hermetic Compressor	Kompressor	Compresseur hermétique	Compresor hermético	
Mantecatore	Ice-cream machine	Speiseeisbereiter	Turbine	Mantecador	
Potenza	Power	Leistung	Puissance	Potencia	380W
Compressore	Compressor	Kompressor	Compresseur	Compresor	9,00 cc
Riduzione ad ingranaggi	Geared reduction	Untersetzung Getriebe	Réduction -engrenages	Reducción -engranajes	63 rpm
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermal safety -compressor and mixer motor	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und Rührwerk	Sécurité thermiques compresseur et malaxeur	Seguridad térmica - compresor y mezclador	•
Sicurezze elettriche blocco pala ad apertura coperchio	Electrical safety -blade stops as the cover is opened	Stromschutzvorrichtung - Rührwerkstopp bei Deckelöffnung	Sécurité électriques bloc pale avec ouverture couvercle	Seguridad eléctrica bloqueo de la pala al abrir la tapadera	•
Motore mescolamento ad induzione con termostato	Mixer motor -induction with thermostat	Rührwerkmotor -Induktion mit Thermostat	Moteur malaxage à induction avec thermostat	Motor de mezcla de inducción con termostato	•
Cestelli in acciaio inox 18/10	Fixed, removable bowl 18/10 stainless steel	Behältern aus Edelstahl 18/10	Bol fixe et amovible en acier inox 18/10	Recipiente fijo y extraíble - acero inoxidable 18/10	3,2 l. - 3.5 Quarts
Quantità max ingredienti	Max ingredients amount	Max. Zutatenmenge	Quantité max. ingrédients	Cantidad máx.ingredientes	1,5 l. - 1.5 Quarts
Tempo di preparazione	Preparation time	Zubereitungszeit	Temps de préparation	Tiempo de preparación	20' - 40'
Produzione max oraria	Max production/hour	Max. Herstellung /Std	Production horaire max.	Máx .producción horaria	3 kg. - 10 Quarts
Conservatore	Storage case	Konservierungs- vitrine	Conservateur	Conservador	
Potenza	Power	Leistung	Puissance	Potencia	120V
Compressore	Compressor	Kompressor	Compresseur	Compresor	4,00 cc
Capacità max conservazione	Max storage amount	Max. Konservierungsmenge	Capacité de conservation maxi	Capacidad máx. Conservación	3 Kg. - 3,5 Quarts
Sicurezze termiche su compressore	Thermal safety -compressor	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor	Sécurité thermiques compresseur	Seguridad térmica compresor	•
Cella e cestello estraibile acciaio inox 18/10	Unit and ice cream pans 18/10 stainless steel	Zelle und Behälter aus Edelstahl 18/10	Cellule et bols en acier inox 18/10	Cámara y recipientes de acero inoxidable 18/10	•
Temperatura di esercizio	Operating temperature	Arbeitstemperatur	Temperature de travail	Temperatura de trabajo	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F
Termostato elettronico regolabile	Electronic Adjustable Thermostat	Elektronisch regelbar Thermostat	Thermostat électronique réglable	Termostato electrónico ajustable	•
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör	Accessoires inclus	Accesorios incluidos	
Cestelli estraibili	Removable bowls	Herausnehmbare Behälter	Bols amovibles	Recipientes extraíbles	2 x 3200 cc 3.5 Quarts
Spatole per gelato	Ice cream spatula	Spachtel	Spatule glace	Palets helado	2
Separatore gusti	Flavors separator	Geschmack-Trenner	Séparateur parfums	Separador de gustos	2
Misurino da 25 cc	Measuring cup	Messbecher	Verre doseur	Medidor	1
Set inserti in silicone per pala	sets of silicone blade inserts	Silikon einlagen für Rührflügel	Kit d'éléments en silicone pour la pale	Juegos de piezas de silicona para paleta	2
Dimensioni - Peso	Dimensions - Weight	Abmessungen-Gewicht	Dimensions - Poids	Dimensiones - Peso	
Larghezza	Width	Breite	Largeur	Ancho	mm 770 - inch 30.31
Profondità	Depth	Tiefe	Profondeur	Profundidad	mm 500 - inch 19.69
Altezza	Height	Höhe	Hauteur	Altura	mm 360 - inch 14.17
Peso netto	Net Weight	Gewicht Netto	Poids Net	Peso Neto	55 Kg - 121 lbs



PROFESSIONAL CLASS

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



CERTIFIED
ISO 9001:2000

