



HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



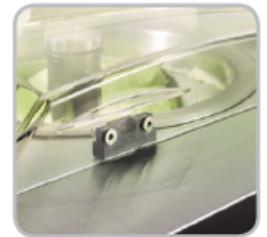
gelato CHEF 5L AUTOMATIC



315 mm



Cuve amovible Inox



Dispositif de sécurité magnétique sur le couvercle

GELATO CHEF 5L Automatique est une sorbetière compacte avec carrosserie et cuves en acier inoxydable équipée du système automatique de conservation NEMOX .

Votre turbine 5L automatique prépare la glace, et lorsque que celle-ci est prête, la conserve à bonne température et à bonne consistance aussi longtemps que souhaité.

Le groupe frigorifique et le moteur de pales sont étudiés pour un usage professionnel quotidien.

Le couvercle est équipé d'une *sécurité magnétique* qui arrête la rotation de la pale en cas d'ouverture.

Le mélangeur inox est pourvu de raclours interchangeables pour une meilleure hygiène et un rendement optimum.

Refroidissement à air

Système automatique de conservation



Contrôle de la densité: la pale s'arrête lorsque gelato est prêt.



Pale avec raclours amovibles



Cuve amovible Inox

ART.	0036790250		450X320X315 mm			20 Kg	Production par cycle de 20-30 Min. environ	1 Kg
EAN	8024872131268		600X510X385 mm	1		22 Kg	Production par heure.	2,0 kg / 3.0 l.

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

01 48 85 71 46 - commercial@hubertcloix.com - www.hubertcloix.com



HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes

gelato **CHEF 3L** AUTOMATIC

Nouveau



La nouvelle « Gelato Chef 3l automatic » de Nemoxest le fruit de plus de 30ans d'expérience dans la conception et la fabrication de Machines à glace pour le Professionnel et /ou le particulier.

Cette sorbetière Autonome fonctionne en système (mode) Manuel

- 1 Bouton de commande pour le froid
- 1 Bouton de commande pour la rotation de la pale Automatique
- 1 Seul bouton pour la gestion automatique du froid et de la rotation de la pale.

Quand la *GLACE* ou le *SORBET* sont prêts, la *TURBINE* se met automatiquement en mode « *CONSERVATION* » et maintient la préparation à bonne consistance et à bonne température aussi longtemps que souhaité pour avoir toujours

UNE GLACE PRETE A MANGER

Conforme aux normes de sécurité et hygiène les plus strictes
Construction en acier inoxydable avec cuve amovible avec anses en inox brossé. Moteur robuste et silencieux.

Compresseur frigorifique efficace à haute performance.

Conçue et fabriquée en Italie

Elle réalise min 3 l de glace salée ou sucrée à l'heure



Grande simplicité d'utilisation.



Dispositif de sécurité magnétique sur le couvercle



Contrôle de la densité



Processus de production et de conservation manuel et automatique



Cuve amovible Inox

ART.	0038420250		405x325x300 mm			15,4 kg	Production par cycle de 25-35 Min. environ	0,85 kg - 1,5 l
EAN	8024872 13913 4		460x530x340 mm	1		18,4 kg	Production par heure.	1,70 kg / 3,0 l.

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

01 48 85 71 46 - commercial@hubertcloix.com - www.hubertcloix.com



DONNEES TECHNIQUES	Gelato Chef 3L Automatic	Gelato Chef 5L Automatic
Réf.	0038420250	0036980250
EAN	8024872 13913 4	8024872131268
Alimentation	220-240V 50/60 Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Puissance	200 W	280 W
Refroidissement par air	•	•
Reduction à engrenages	•	•
Moteur mélangeur à induction	•	•
Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur	•	•
Contrôle de la densité:	•	•
Fonction de conservation de la glace	•	•
Sécurité magnétique couvercle	•	•
Cuve fixe en acier inox.	2 l	2,5 l
Cuve amovible	2 l	2,5 l
Ingrédients maxi	0,85/1,5 Kg	1 Kg
Production horaire maxi.	1,70 Kg / 3,0 l.	2 Kg - 3 l
Temps de préparation	25 - 35 min	20 - 30 min
Habillage Acier Inox	S/S	S/S
Dimensions (L/P/H)	mm 405x325x300	mm 450x320x315
Poids	15,4 Kg	20 Kg
Carton d'emballage	mm 460x530x340 18,4 Kg	mm 600x510x385 21,7 kg
ACCESSORIES INCLUS		
Spatule enlèvement glace	1	1
Cuve amovible	1	1
Kit de racloir pour la pale		1
Verre doseur	1	1
Pale pour bol amovible	1	

