

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



GELATO HARLEQUIN

Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**

GELATO HARLEQUIN

gelato harlequin 1.5 l.

Data

19,5x19,5x26 cm
3 kg
220V-240V 50Hz/1 - 15W

Capacity

1.5 l

Production

900g (1,2l.)
20/30 min
Inner bowl in 18/10 stainless steel



gelato harlequin 1.1 l.

Data

19,5x19,5x22
2,6 kg
220V-240V 50Hz/1 - 15W

Capacity

1.1 l.

Production

700g (1 l.)
20/30 min
Inner bowl in 18/10 stainless steel



Due colori per assaporare i gusti delle quattro stagioni. Il gelato è un piacere che dura tutto l'anno!

Macchina da gelato ad accumulo di freddo con contenitore a doppia parete sigillato ermeticamente.

All'interno delle due pareti sigillate, è contenuto un liquido criogenico (sviluppato da nemox) che ha la funzione di accumulare freddo quando il contenitore è inserito nel congelatore ed un lento rilascio in fase di mantecazione. Miscelazione con motore elettrico.

Dotata di piedini antiscivolo per una migliore stabilità durante il funzionamento.

Un ciclo di mantecazione, per 6/10 persone con Harlequin 1.5 e 5/7 persone con Harlequin 1.1, ha la durata di circa 20-30 minuti: un tempo brevissimo per la preparazione di un gelato squisito dal risultato perfetto.

Produce gelato, sorbetti, granite, frozen yoghurt. Ideale per raffreddare istantaneamente qualsiasi tipo di bevanda.

Il cestello ha un design elegante e può essere portato in tavola come cestello porta ghiaccio o raffreddatore di bottiglie. Il cestello congelato mantiene una temperatura di -10°C per circa 2 ore.

Il contenitore interno in acciaio inox garantisce una perfetta igienicità, la resistenza nel tempo. Assolutamente antigraffio. Il coperchio dispone di un'ampia apertura per versare o aggiungere ingredienti

Prima di utilizzare la macchina, porre il contenitore in freezer. Non mettere nulla all'interno del contenitore e non coprirlo (mai riporre in congelatore il cestello se è ancora bagnato).

Il freezer deve essere regolato per raggiungere almeno la temperatura di -18°C. Il contenitore deve rimanere nel freezer

GELATO HARLEQUIN

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS	Gelato Harlequin 1.5	Gelato Harlequin 1.1
Articolo Item Nr.	0034500262	0034300260
Alimentazione Rating	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1
Potenza Power	15W	15W
Capacità Capacity	1,5 l.	1,1 l.
Ingredienti - max. Ingredients - max.	900 g.	700 g.
Temperatura congelamento min. Min. freezing temperature	-18°C	-18°C
Tempo congelamento contenitore Bowl cooling time	12 - 18 h	12 - 18 h
Altezza contenitore Bowl height	18 cm	14 cm
Dimensioni macchina (L/P/H) Appliance dimensions (W/D/H)	19,5x19,5x26 cm	19,5x19,5x22 cm
Peso / Weight	3 Kg	2,6 Kg
Imballo di spedizione Master da 4 pezzi Shipping carton 4 pieces master	45X45XH36 14,5Kg	46x46xH33 13,8Kg
Materiale contenitore interno Inner bowl material	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel

per almeno 9/12 ore. Il contenitore può essere lasciato costantemente nel freezer così da poterlo usare all'occorrenza. Miscelazione con motore elettrico.

Quando si desidera fare il gelato, togliere il contenitore dal freezer, assemblare il coperchio con il perno, la pala ed il motore. Agganciare l'unità motore-coperchio al contenitore verificando che sia ben fissa.

Avviare il movimento della pala accendendo il motore, versare lentamente gli ingredienti (massimo 900g per la Harlequin 1.5 e 700g per la Harlequin 1.1) tramite l'apposito foro nel coperchio. Non riempire il contenitore più della metà.

Durante la preparazione, si può aggiungere attraverso l'apertura del coperchio: Granelle, cioccolato ed altri ingredienti.

Quando il gelato è pronto, spegnere il motore, togliere il coperchio con la pala e servire. **Il Gelato può essere conservato coperto nella gelatiera stessa per circa 30 minuti**, oppure potete anche mettere la gelatiera coperta in frigorifero per circa 30 minuti.

È anche possibile conservare (limitatamente), il gelato nel freezer.

Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie e non riscaldare il cestello di refrigerazione.

Essendo un recipiente sigillato, potrebbe rompersi provocando danni alle persone. Non raschiare la parte interna del contenitore

il gelato artigianale è italiano e chi meglio delle macchine da gelato italiane lo sa fare!