

# NEMOX<sup>®</sup>

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



Deux couleurs pour savourer une glace des quatre saisons ! La glace est un plaisir pour toute l'année !

Sorbetière à accumulation du froid avec récipient à double paroi scellé hermétiquement.

A l'intérieure des deux parois scellées, il y a un liquide (développé par Nemox) qui permet l'accumulation du froid quand le conteneur est dans le congélateur et de le relâcher pendant le processus de production de la glace. Un pratique couvercle est fourni avec la machine qui permet une facile conservation de la glace.

Mélange avec moteur électrique.

Equipée avec des pieds antidérapants, pour garantir une meilleure stabilité pendant le fonctionnement de la machine.

Harlequin est une sorbetière extrêmement simple à utiliser qui assure toujours des résultats parfaits.

Harlequin 1.5l produit de la glace pour 6/10 personne (900 gr.) en 20-30 minutes.

Harlequin 1.1l produit de la glace pour 5/7 personne (700 gr.) en 20-30 minutes.

Fabriques des glaces, des sorbets, des granités du yaourt glacé. Idéal pour rafraichir instantanément tout type de boisson.

Le bol à un design élégant et moderne, il peut être porté à table comme bac à glace ou pour refroidir des bouteilles.

Le bol congelé garde une température de -10°C pendant 2 heures environs.

Le bol intérieur en acier inox brillante assure une hygiène parfaite et une grande résistance dans le temps. Complètement anti-rayures.

Le couvercle présente une large ouverture pour introduire ou ajouter les ingrédients.

## GELATO HARLEQUIN

DONNEES TECHNIQUES	Gelato Harlequin 1.5	Gelato Harlequin 1.1
Réf	0034500262	0034300260
Alimentation	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1
Puissance	15W	15W
Capacité	1,5 l.	1,1 l.
Ingrédients maxi	900 g.	700 g.
Température de congélation	-18°C	-18°C
Temps congélation bol	12 - 18 h	12 - 18 h
Hauteur bol	18 cm	14 cm
Dimensions (L/PH)	19,5x19,5x26 cm	19,5x19,5x22 cm
Poids	3 Kg	2,6 Kg
Carton d'emballage carton colisage 4 Pièces	45X45XH36 14,5Kg	46x46xH33 13,8Kg
Matériau du bol intérieur	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel

**Avant d'utiliser la machine, poser le bol dans le congélateur pour en minimum de 9/12 heures à -18°C, pour permettre au liquide à l'intérieur du bol de se congeler. Ne rien mettre dans le bol et ne pas le couvrir.**

On peut laisser le bol en permanence dans le congélateur, de façon à pouvoir l'utiliser à tout instant en cas de besoin.

Lorsque vous voulez préparer de la glace, il suffit de sortir le récipient du congélateur, de mettre en place le couvercle avec le groupe mélangeur, appuyer sur l'interrupteur de façon que la pale commence à tourner, verser les ingrédients par l'ouverture dans le couvercle pendant que le moteur tourne. Ne remplir pas le bol plus de la moitié. **Au cours de la préparation, on peut ajouter du chocolat et autres ingrédients.**

Lorsque la glace est prête, arrêter le moteur, enlever le couvercle avec la pale et servir.

**La glace peut être conservée pendant environ 30 minutes** dans la sorbetière couverte ou pendant 30 minutes dans le réfrigérateur. La glace peut être conservée aussi dans le congélateur pour un temps limité.

Les parties de l'appareil ne sont pas conçu pour les mettre dans le lave-vaisselle et ne pas chauffer le récipient. Etant que le récipient est scellé, il pourrait se casser.

Des la glace artisanale italienne avec une sorbetière italienne, il n'y a rien de mieux !