

*Produrre, conservare, distribuire il gelato non è stato mai tanto facile!*

*Producing, storing, dispensing GELATO has never been so easy!*

*Herstellung, Lagerung und Ausgabe von Speiseeis war noch nie so einfach!*



gelato  
**crea**serie

**NEMOX rivoluziona il sistema di produzione, conservazione e distribuzione del gelato!**  
**Grazie alla serie di macchine CREA produrre, conservare e distribuire il gelato non è mai stato tanto facile!**

La serie CREA è concepita per produrre automaticamente e in breve tempo da 1 Kg. a 2,5 Kg. di gelato in 12 min circa.

Poche le operazioni da eseguire,

- 1 - versare gli ingredienti
- 2 - avviare la macchina
- 3- distribuire il prodotto ottenuto direttamente dalla macchina al cliente!

Il resto è gestito in modo **completamente automatico da un software dedicato, sviluppato da NEMOX.**

Il software gestisce **4 programmi di produzione** che permettono di realizzare:

- Gelato Classico (corposo, dal gusto intenso)

- Gelato Semi-Soft (morbido, modellabile in stampi)

- Granita (con cristalli di ghiaccio ben definiti)

- Abbattimento rapido di liquidi (da +80°C a +10°C in circa 8 minuti)

I programmi di produzione possono essere combinati a **4 programmi di conservazione** per ottenere sempre la massima qualità nella preparazione e distribuzione del gelato.

Il software gestisce la densità del gelato ed **avvia automaticamente il programma di conservazione** prescelto, solo quando la densità del gelato lo richiede.

La preparazione ottenuta viene conservata alla temperatura ideale per la distribuzione.

Man mano si distribuisce il prodotto e ne diminuisce la disponibilità, si aggiungono gli ingredienti in macchina. In circa 4/5 minuti si ripristina la quantità desiderata.

**Con la serie CREA si produce solo la quantità necessaria, evitando sprechi e offrendo un gelato sempre fresco, cremoso, alla temperatura di degustazione ideale.**

**NEMOX revolutionizes the way of producing, storing, and dispensing gelato**  
**Thanks to the CREA series machines, producing, storing and dispensing ice cream has never been so easy!**

The CREA series is designed to automatically produce from 1 kg to 2.5 kg of gelato, sorbet, ice cream and frozen yoghurt in about 12 min.

Few operations to be performed,

- 1 - Pour the ingredients
- 2 - start the machine
- 3 - dispensing the product obtained directly from the machine to the customer!

The rest is handled completely automatically by a **dedicated software developed by NEMOX.**

The software features **four production programs** that produce:

- Gelato Classico (full-bodied, intense flavor)
- Semi-Soft Ice Cream (soft, can be shaped into molds)
- Granita (with ice crystals clearly defined)
- Shock freezing of any liquid (from +80° C to +10° C in about 8 minutes)

The production programs can be combined to **four storage programs** to achieve the highest quality in the preparation and dispensing of ice cream.

The software manages the density of the ice cream and automatically starts the selected storage program, to maintain the density of the gelato.

The preparation obtained is kept at the ideal temperature for dispensing.

As the availability of the product in the machine decreases, you can add additional ingredients to the machine, and in about 4-5 minutes it will replenish the desired quantity. With the CREA series you only produce the amount needed, avoiding any waste and dispensing fresh creamy gelato always at the perfect serving temperature.

**NEMOX revolutioniert die Art und Weise der Herstellung, Lagerung und Ausgabe von Gelato.**  
**Die CREA Maschinenserie vereinfacht die Herstellung, Lagerung und Ausgabe von Speiseeis.**

Die CREA-Serie wurde entwickelt, um automatisch 1 kg bis 2,5 kg Eis, Sorbet, und frozen Joghurt in nur 12 Minuten zu produzieren.

Nur 3 Schritte um Eis ausgeben zu können

- 1 - Die Zutaten einfüllen
- 2 - Die Maschine starten
- 3 - Ausgabe des Produktes direkt aus der Maschine

Durch eine **spezielle Software, die von NEMOX entwickelt wurde**, ist der Rest kinderleicht.

Die Software beinhaltet **4 Programme**, mit denen folgende Sorten hergestellt werden können:

- Gelato Classico (vollmundig, intensiver Geschmack)
- Semi-Soft Ice Cream (weich, kann geformt werden)
- Granita (mit Eiskristallen klar)
- Schockfrostern einer Flüssigkeit (von +80° C bis +10° C in ca. 8 Minuten)

Die Produktions-Programme können mit **vier Speicher-Programmen** kombiniert werden, um die höchste Qualität bei der Herstellung und Aufbewahrung von Eis zu erreichen.

Die Software steuert die **Festigkeit des Eises** und **startet wieder automatisch** um die **optimale Festigkeit zu bewahren.**

Das Ergebnis wird in der **idealen Temperatur zur Ausgabe** aufbewahrt.

Nach und nach die Verfügbarkeit des Produkts bei Verteilung vermindert, kann man die Zutaten in der Eismaschine einfügen. In zirka 4/5 Minuten die gewünschte Menge ist noch verfügbar.

**Mit der Crea Maschinenserie kann man nur die benötigte Menge produzieren, um Verschwendung zu vermeiden und um eine immer cremige, frische und zum ideale Kostprobetemperatur Gelato zu bieten.**



# gelato 5+5k crea twin



## Con Gelato 5+5K crea TWIN si preparano contemporaneamente due gusti!

## Gelato 5+ 5K crea TWIN can prepare two flavours at the same time!

## Gelato 5+5K crea TWIN für die gleichzeitige Zubereitung von zwei Mischungen!

Due impianti di refrigerazione e di mescolamento separati.

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.

Pulizia agevolata dai rubinetti di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili.

Raffreddamento ad aria.

Two separate refrigeration and blending systems.

The machine is equipped with sophisticated software that manages its functions.

In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita – Shock freezing).
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valves.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

Air cooling.

Gelato 5 + 5K TWIN ist mit getrennten Kühl- und Mischanlagen ausgestattet.

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht, ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktionen ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrostern).
- 4 Spezielle Aufbewahrungs Programme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.

Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch die Abflusshahne. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Einsätzen.

Luftkühlung.

ART.	0038130250		660X435X1055 mm			78 Kg	ogni 12-15 minuti circa every 12-15 minutes je 12-15 Minuten ca.	2.5 kg (2.5 qt)
EAN	8024872138908		600X800X1340 mm	1		88 Kg	per ora per hour pro Stunde	10 kg / 14l.

# gelato 10K crea



**Mantecatore da appoggio a terra completamente automatico!**

**A free standing fully automatic Gelato and ice cream machine!**

**Die vollautomatische, freistehende EisMaschine!**

La macchia è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico; l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.

Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

The machine is equipped with sophisticated software that manages its functions. In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Shock freezing).
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

An electronic inverter system for the control and regulation of the motor enables to vary the number of rpms of the blade (from 60 to 130 rpm) to achieve the desired results.

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

Air cooling.

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktion ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrostern).
- 4 Spezielle Aufbewahrungs Programme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann. System für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers (von 60 bis 130 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert.

Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch den Abflusshahn. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer. Luftkühlung.

ART.	0038110250		455X595X1055 mm		67 Kg	per ciclo 10-12' circa per 10-12' cycle pro 10-12' Minuten ca.	2.2 kg (2.2 qt)	
EAN	8024872138809		600X660X1340 mm	1		72 Kg	per ora per hour pro Stunde	10 kg / 14 l. (15 qt)

# gelato 6K crea



**Compatto, Completo, Automatico.**  
**GELATO 6K CREA è il mantecatore del futuro!**

**Compact, all-in-one, Automatic.**  
**GELATO 6K CREA is the ice cream machine of the future!**

**Kompakt, komplett, automatisch.**  
**GELATO 6K CREA ist die Eismaschine der Zukunft!**

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funzione manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).

- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico, l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 55 a 115 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.

Le dimensioni compatte permettono di posizionare 6K CREA in ogni cucina professionale.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

Equipped with a sophisticated software which manages its functions.

In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Shock freezing).

- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

An electronic inverter system for the control and regulation of the motor enables to vary the number of rpms of the blade (from 55 to 115 rpm) to achieve desired results.

The compact size allows you to place 6K CREA in every professional kitchen.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

Air cooling.

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktionen ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktionen ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktionsprogramme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrostern).

- 4 Spezielle Aufbewahrungsprogramme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.

Ein System für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht, die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers (55 bis 115 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert. Die kompakte Größe ermöglicht es Ihnen, 6K CREA in jeder professionellen Küche zu platzieren.

Einfache Reinigung durch den Abflusshahn.

Rührwerk aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer.

Luftkühlung.

ART.	0038180250		580x535x450 mm		42 Kg	per ciclo 12-15' circa per 12-15' cycle pro 12-15 Minuten ca.	1.75 kg (1.8 qt)	
EAN	8024872138304		640x595x630 mm	1		50 Kg	per ora per hour pro Stunde	7 Kg / 10 l. (10.6 qt)

# gelato 5K crea sc



## Il più compatto mantecatore da banco completamente automatico!

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funzione manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.  
Carrozzeria in acciaio inox, pala in acciaio inox dotata di raschianti regolabili e sostituibili.

## The most compact fully automatic table-top ice cream machine!

Equipped with a sophisticated software which manages its functions. In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita – Shock freezing).
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous leaving the operator free to focus on other tasks.

Easy cleaning through the drain valve.  
Stainless steel body, stainless steel blade with adjustable and replaceable scrapers.  
Air cooling.

## Die kompakteste Table Top Eis-Maschine- vollautomatisch!

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktionen ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktionen ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktionsprogramme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrost).
- 4 Spezielle Aufbewahrungsprogramme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.

Einfache Reinigung durch das Abflusshahn.  
Gehäuse aus Edelstahl, Rührer aus rostfreiem Stahl mit einstellbaren und austauschbarem Schaber.  
Luftkühlung.

ART.	0038250250		465x480x395 mm			34 Kg	per ciclo 12-15' circa per 12-15' cycle pro 12-15 Minuten ca.	1.25 kg (1.3 qt)
EAN	8024872138298		600x580x570 mm	1		40 Kg	per ora per hour pro Stunde	5 Kg / 7 liters (7.4qt)

# gelato 5K crea sc mobile



**Una potente macchina professionale da gelato dotata di sistema di conservazione, inserita in un elegante e moderno carretto, disegnato da uno dei migliori architetti contemporanei.**

**A powerful professional gelato machine equipped with storage system, fitted in a modern cart designed by one of the best contemporary architects.**

**Eine leistungsfähige, professionelle Eismaschine mit Konservierungs-Systeme, von einem der besten Italienischen Designer, in einer modernen Art, verkleidet.**

La Gelato 5K crea sc Mobile vuole evocare e rendere omaggio ai nostri maestri gelatieri italiani che in passato hanno percorso le strade del mondo per diffondere la "cultura del gelato" tipicamente italiano.

This Gelato 5K crea sc Mobile wants to evoke and pay tribute to the Italian Maestri Gelatieri and the days they travelled the streets of the world, to spread the culture and the good taste of the typical Italian gelato.

Die Gelato 5K crea sc Mobile möchte die Historie unserer Gelato Meister erinnern, die einmal durch die Straßen der Welt gingen, um die Kultur des Italienisches Gelato auszubreiten.

Pratico ed elegante si adatta ad ogni ambiente, anche raffinato.

This elegant cart is perfect even in the most upscale surroundings.

Ein funktionelle und elegante Wagen, der sich allen Einrichtungen perfekt anpasst.

Ideale per il catering, è dotato di un lungo cavo di alimentazione a riavvolgimento automatico.

Ideal for caterers, it is equipped with a long electrical feeding cable with automatic wind-up.

Ein langes Netzkabel mit automatischer Aufwicklung, ideal für den Catering Service.

Per i dati tecnici vedere Gelato 5K CREA SC.

For tehcnical data see Gelato 5K CREA SC.

Technische Eigenschaften - sehen Gelato 5K CREA SC.

<b>ART.</b>	<b>0038210250</b>		<b>650x975x890 mm</b>			<b>102 Kg</b>	per ciclo 12-15' circa per 12-15' cycle pro 12-15 Minuten ca.	<b>1.25 kg (1.3 qt)</b>
<b>EAN</b>	<b>8024872138236</b>		<b>800x1200x1180 mm</b>	<b>1</b>		<b>140 Kg</b>	per ora per hour pro Stunde	<b>5 Kg / 7 liters (7.4qt)</b>

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GELATO 5+5K TWIN CREA	GELATO 10K CREA	GELATO 6K CREA	GELATO 5K CREA Sc	GELATO MOBILE 5K CREA Sc
Articolo	Item	Best. Nr.	0038130250	0038110250	0038180250	0038250250	0038210250
EAN	EAN	EAN	8024872138908	8024872138809	8024872138304	8024872138298	8024872138236
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	1300W	1100W	800W	650W	650W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•	•	•	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	2x1,25 Kg-2x1.75 l. 2x2.75 lb-2x1.85 qt	2,2 Kg - 3, l 4.85 lb - 3.2 qt	1,75 Kg - 2.5 l 62 oz - 2.65 qt	1,25 Kg - 1.75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,25 Kg - 1.75 l 2.75 lb - 1.85 qt
Produzione max oraria Peso e volume	Max Production/Hour Weight and volume	Max. Herstellung /Std Gewicht und Volumen	2x5 Kg - 2x7 l 2x11 lb - 2x7.4 qt	10 Kg-14 l 22 lb -15 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Zubereitungszeit Durchschnitt	12-15'	10-12'	12-15'	12-15'	12-15'
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	Edelstahlbehälter	2 X 3,2 l. - 3.4 qt	6 l. - 6.34 qt	5,0 l. - 5.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Electronic production and storage programs	Elektronische Herstellung und Konservierung Programmen	•	•	•	•	•
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Elektronische Steuerung mit Inverter	•	•	•	•	•
Controllo elettronico densità	Electronic density control.	Elektronische Festigkeits - kontrolle.	•	•	•	•	•
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Regelbar Geschwindigkeit	•	•	•	•	•
Scarico	Drain	Entleerungssystem	•	•	•	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor	•	•	•	•	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermic safety - Compressor and mixing motor	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	•	•	•	•	•
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	70 rpm	60-130 rpm	55-115 rpm	70 rpm	70 rpm
Ruote con freno (RF) o piedini regolabili (PR)	Wheels with brakes (RF) or adjustable feet (PR)	Räder mit Bremse (RF) oder Regelbare Füße (PR)	RF	RF	PR	PR	PR
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel case	Gehäuse aus rostfreiem edelstahl	•	•	•	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimension (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 66x43,5x105 in 26x17,1x41.5	cm 45x59,5x105 in 17.7x23.4x41.5	cm 58x53x45 in 22.8x20.9x17.7	cm 46,5x48x39,5 in 18,3x18,9x15,6	cm 65x97,5x89 in 25,6x38,4x35
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	78 Kg - 172 lb	67 Kg - 147 lb	42 Kg - 92.6 lb	34 Kg - 75 lb	102 Kg - 225 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm. 60x80x134 23.6x31.5x52.8 in Kg. 88 - 194 lb	cm. 60x66x134 23.6x26x52.8 in Kg. 72 - 158 lb	cm. 64x60x63 in 25.2x23.6x24.8 kg. 50 - 110 lb	cm. 60x58x57 23.6x22.8x22.4 in Kg. 40 - 88 lb	cm. 80x120x118 31.5x47.2x46.5 in Kg. 140 - 309 lb
<b>Accessori inclusi</b>	<b>Accessories included</b>	<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>					
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	2	1	1	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	2 set	1 set	1 set	1 set	1 set

