

NEMOX

CHEF 3L



- **Kompressor**
- 200 W Leistung
- **Rührwerk mit regelbaren 32 U/min**
- ca. 3 l Speiseeis/ Stunde
- **Automatikbetrieb mit Konsistenz-Überwachung und entspr. Wechsel in den Aufbewahrungsmodus**
- Wahlweise manueller Betrieb
- **2 l Edelstahlbehälter, herausnehmbar**

NEMOX

CHEF 3L

Basis-Informationen:

Professionelle Eismaschine mit eingebautem Kompressor, 200W Leistung, Eingebautes Rührwerk mit 32 Umdrehungen die Minute, herausnehmbarem 2 l Edelstahlbehälter, Zubereitungszeit pro Durchgang 30-35 min, Kapazität pro Stunde ca. 3 Liter Eis.

Beschreibung:

Die kleinste NEMOX Profi-Maschine bietet ihren Besitzern zuverlässige Ergebnisse bei der Herstellung von selbst gemachtem Speiseeis. Die Maschine produziert bis zu 1,5 l Eis in etwa 30 Minuten und verfügt über eine Aufbewahrungs-Automatik, dank der man das fertige Eis noch in der Maschine lagern kann, ohne dass es seine Cremigkeit verliert.

Leistung
200 W

Breite
325 mm

Tiefe
405 mm

Höhe
300 mm

Gewicht
15,4 kg