

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

NEMOX

NEMOX



MADE IN ITALY



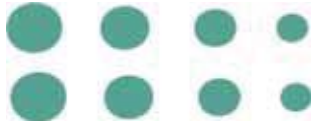
Fotografie e dati tecnici non sono vincolanti.

Pictures and technical data are not binding.

Technische Daten und Abbildungen der Produkte sind für den Hersteller nicht verbindlich.

NEMOX

Pag. 04



Frix Air

Pag. 07

La Frixeria

Pag. 10



Gelato Professionale

Pag. 13



Serie CREA

Pag. 17



Serie K

Pag. 25



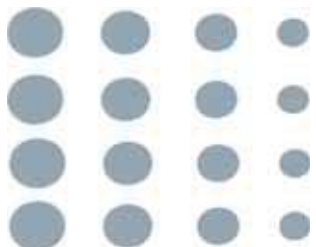
Serie PRO

Pag. 31



Gelato da Conservare

Pag. 37



Abbattitori

Pag. 52

Fabbricatori di Ghiaccio

Pag. 54

Frullatori a Immersione

Pag. 56

Montapanna

Pag. 58

SEZ. 2 GELATO DOMO

Pag. 59



Compressore

Pag. 60

Accumulo

Pag. 68

SEZ. 3 ESPRESSO

Pag. 75



Espresso a Cialda

Pag. 76

Espresso Tradizionale

Pag. 82

Macinacaffè

Pag. 84

Montalatte

Pag. 86



LA POLITICA DELLA QUALITA' NEMOX

Dal 1994 certificata ISO 9001. Certificazione implementata a ISO9001:2008. Tutti i prodotti sono sottoposti a severi controlli secondo le normative vigenti nei diversi Paesi.



CERTIFIED
ISO 9001:2008





Nemox la fabbrica
Nemox the factory
Nemox das Werk

Le immagini in questa pagina si riferiscono a corsi di formazione organizzati presso Nemox.

Photos on this page highlight educational seminars organized by Nemox

Die Bilder auf dieser Seite beziehen sich auf die von Nemox organisierten Schulungen/Kurse.

“Un'Azienda moderna che ama fondere le innovazioni della Tecnologia con la Qualità Totale per realizzare oggi i prodotti di domani”

Innovare, anticipare le tendenze, individuare i bisogni inespressi e le nicchie di mercato. Questi sono i punti di forza di Nemox.

Nemox è design, progettazione e produzione di **attrezzature innovative di nicchia**, ad elevato contenuto qualitativo, tecnologico e funzionale, per l'utilizzo sia domestico, sia presso il target professionale

Nel corso degli anni Nemox ha sviluppato e continua sviluppando una notevole gamma di attrezzature, rispettando i principi fondamentali di qualità, funzione, prezzi contenuti, economia di gestione.

Nemox è stata una delle prime aziende nel 1994 ad ottenere la certificazione di sistema **ISO 9001**, oggi implementata con **VISION 2008**.

Nemox promuove concretamente il “made in Italy”, mantenendo design, progettazione e produzione delle sue macchine in Italia.

Dalla sua fondazione nel 1986 ad oggi, **Nemox ha prodotto oltre 6.000.000 di macchine per gelato**, studiate appositamente per rispondere alle esigenze di operatori professionali e famiglie.

Nemox International è oggi azienda leader a livello mondiale nel settore delle Macchine da gelato e sorbetto ad uso professionale e per famiglia, grazie alla qualità, funzionalità e all'ampia gamma offerta.



Michele Olivetti

Gelatiere. Continua la tradizione secolare di famiglia.

Michele Olivetti

Gelatiere (ice cream man). Continues the family's secular tradition.

Michele Olivetti

Gelatiere. Setzt die Jahrhunderte alte Tradition der Familie fort.

“Nemox is a modern company that combines technological innovation and top quality to create tomorrow's products today.”

Innovation and trends anticipation identify unforeseen needs and market niches: these are Nemox's points of strength.

Nemox is: Design, development, engineering, **production of innovative niche equipment**, with high quality technology and functional content, for both domestic and professional use.

Over the years Nemox has continuously developed a wide range of appliances respecting the principles of quality, function, economical prices and managed economy.

In 1994 Nemox was one of the first companies in Italy to obtain **ISO 9001** certification, and was subsequently awarded **Vision 2008** certification.

Nemox strongly supports the “made in Italy”, keeping design, engineering and manufacturing of its products in Italy.

Since its foundation in 1986 to today, **the company has produced over 6,000,000 gelato - ice cream makers** that have expressly been developed to meet the needs of families and professional users alike.

Today NEMOX International is a leading worldwide manufacturer of gelato, ice cream and sorbet machines. This goal was achieved thanks to innovation, quality, functionality and an offering of a wide range of machines.

Oscar Nassa

Docente in vari istituti, proprietario e gestore di una catena di gelaterie.

Oscar Nassa

Instructor at various cooking schools. Owner of a chain of ice cream shops (gelaterias).

Oscar Nassa

Lehrer an verschiedenen Fachschulen, Eigentümer und Betreiber verschiedener Eiscafé's (Gelateria).



Bruno Piovanelli. Chef della nazionale Italiana. Proprietario e gestore di ristoranti di prestigio.

Bruno Piovanelli. Member of the Italian National Chefs Team, and owner/manager of some prestigious restaurants.

Bruno Piovanelli. Chefkoch des italienischen Nationalteams der Köche. Eigentümer und Geschäftsführer von renommierten Restaurants.

“Nemox: ein modernes Unternehmen, das technologische Innovationen nach dem TQM-Konzept umsetzt, um heute die Produkte von Morgen zu realisieren“
Tendenzen erkennen, Innovation, Service und Qualität. Das sind die Stärken von Nemox.

Nemox ist Design, Entwurf und **Herstellung von innovativen Nischengeräten**, mit hochwertigem, qualitativem, technologischem und funktionellem Inhalt und für die Verwendung sowohl im Haushalt als auch im professionellen Bereich.

Nemox hat im Laufe der Zeit eine beeindruckende Palette an kostengünstige Geräte entwickelt, die unter Beachtung aller Grundsätze der Qualität, der Funktion und der Optimierung der Betriebskosten hergestellt wurden.

Nemox war eins der ersten nach **ISO 9001** zertifiziertes Unternehmen in Italien. Diese 1994 erlangte Zertifizierung wurde durch **Vision 2008** implementiert.

Nemox fördert, zweifellos, das "Made in Italy", in dem sie Design, Konstruktion und Fertigung ihrer Maschinen in Italien behält.

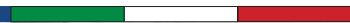
Seit seiner Gründung, im Jahr 1986, hat **Nemox über 6.000.000 Eiscreme-Maschinen hergestellt**, die speziell auf die Bedürfnisse von Profis und Familien ausgerichtet sind.

Nemox International ist heute ein weltweites, führendes Unternehmen im Marktsegment Eiscreme-Maschinen und Sorbet für den Profi- und Haushaltgebrauch, aufgrund seiner: Qualität, Funktionsfähigkeit und Auswahl, die sämtliche Anwendungsbereiche abdeckt.



FRIX air

MADE IN ITALY



FRIXAIR è facile e divertente, esalta le capacità e la fantasia del professionista.

FRIXAIR consente di proporre ogni giorno, con un minimo sforzo, un menù vario e sfizioso.

FRIXAIR aiuta a preparare antipasti, primi piatti, secondi, dessert.

FRIXAIR è ideale per ottenere mousse, sorbetti, gelati, salse, zuppe, cocktail e stuzzichini.

FRIXAIR funziona in modo facile e veloce.

Inserire gli alimenti negli appositi contenitori.

La capacità di carico è di 180 ml. (6 fl. Oz.)

I contenitori preparati vanno riposti in abbattitore o in freezer e congelati alla temperatura di 20°C (-4°F).

Premendo il tasto "START" il processo di lavorazione dura circa due minuti.

Con il tasto "FAST" il processo di lavorazione dura circa un minuto. Il risultato è un composto vellutato alla temperatura ideale di degustazione.

FRIXAIR è inoltre dotato di una funzione di risciacquo della lama per risparmiare tempo fra preparazioni compatibili.

L'utilizzo dei contenitori monodose di FRIXAIR presenta notevoli vantaggi:

Massima igienicità, la lavorazione dell'intera porzione garantisce che la catena del freddo non s'interrompa mai.

Le ridotte dimensioni dei contenitori inoltre permettono una grande rapidità di congelamento; occupano poco spazio e sono facilmente impilabili.

Disponibilità immediata di numerose e diversificate preparazioni.

La disponibilità dei contenitori in 5 colorazioni in osservanza alla norma HACCP permette l'individuazione e la facile separazione delle diverse preparazioni.

La possibilità di utilizzo in micro onde garantisce risparmio di tempo e massima praticità.

Grazie alla realizzazione in speciale materiale plastico, i contenitori sono lavabili in lavastoviglie.

E per ultimo, ma non meno importante, i contenitori sono disponibili a costi estremamente contenuti.

FRIXAIR is easy and fun to use; it enhances the capabilities and fantasies of the professional user.

With FRIXAIR you can offer an imaginative and diverse menu to tease your customer's palate every day, and with a minimal effort.

FRIXAIR speeds preparation of appetizers, entrées, main courses, and desserts.

FRIXAIR is ideal for making mousse, sorbets, ice cream, sauces and soups, cocktails and hors d'oeuvres.

FRIXAIR is fast and very easy to operate.

Pour the ingredients into the single serving [180 mL (6 fl oz)] plastic bowl.

Store the bowl in a freezer at a temperature of -20°C (-4°F) and deep-freeze the ingredients.

The "START" push button activates a two-minute working cycle.

The "FAST" push button activates a one-minute working cycle.

The result is an incredibly creamy and velvety preparation, at ideal temperature, which enhances the flavour!

FRIXAIR also features a rinsing function, that saves time when cleaning the blade between use of similar ingredients.

The use of FRIXAIR's single serving bowls provides favourable advantages:

Highly hygienic, by utilizing and preparing the full frozen portion and therefore guaranteeing that the frozen preparation was never compromised.

The dimensions of the bowls allows for rapid freezing times, they take little room and can be easily stacked.

Very fast production of a large number of different preparations.

Use of the same bowls in the microwave oven to save time.

The bowls are colour coded in five different colours allowing the user to visually store and sort the different preparations.

The serving bowls are made of a special material that can be used directly in a microwave oven. They are also dishwasher safe.

And last but not least, the bowls are affordably priced.

DATI TECNICI

Alimentazione	220-240V 50/60Hz 120V 60Hz 1 Phase
Potenza	600W
Velocità di rotazione	2000 Rpm
Pressione aria	0.5 bar
Volume contenitore	300 cc
Capacità max ingredienti	150 cc
Dimensioni contenitore	mm. 72 x 95 (h)
Dimensioni macchina	mm. 205x330x495 (h)
Peso macchina	Kg. 21

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rating	220-240V 50/60Hz 120V 60Hz 1 Phase
Power	600W
Rotation speed	2000 Rpm
Air pressure	0.5 bar
Cups volume	300 cc
Max. quantity of ingredients	150 cc
Cups size	mm. 72 x 95 (h)
Machine size	mm. 205x330x495 (h)
Machine weight	Kg. 21





Accessori inclusi	
Lama in acciaio inox	2
Lama in plastica	1
Guarnizione	2
Porta cointentore acciaio	2
Contentori con coperchio	5
Attrezzo smonta lama	1
Accessories included	
Stainless steel blade	2
Whipping blade	1
Rubber seal	2
Stainless steel bowl holders	2
Bowls with lid	5
Blade-removing tool.	1
Mitgeliefertes Zubehör	
Edelstahlklingen	2
Schlagscheibe	1
Dichtung	2
Edelstahlbehälter	2
Behälter mit Deckeln	5
Werkzeug für Klingen	1

FRIXAIR ist einfach im Gebrauch und macht Spaß, den Möglichkeiten und der Phantasie des Kochchefs sind keine Grenzen gesetzt. FRIXAIR erlaubt jeden Tag mit minimalem Aufwand ein ausgefallenes und besonderes Menu zu kreieren und das Interesse der Kunden zu wecken. FRIX AIR ermöglicht Vorspeisen, Hauptgerichte und Nachspeisen zuzubereiten. Mit FRIX AIR erhalten Sie Mousse, Sorbets, Speiseeis, Soucen, Suppen, Cocktails und Snacks.

FRIX AIR arbeitet schnell und unkompliziert.

Die Zutaten müssen in die geeigneten Behälter gegeben werden. Die maximale Menge der Zutaten beträgt 180 ml (6 fl. oz.). Die vorbereiteten Behälter müssen anschließend in den Shockfreezer oder in die Tiefkühltruhe bei einer Temperatur von 20° C (-4°F) gestellt werden.

Das Gerät mit der gewünschten Schnelligkeit starten.

Mit dem Drücken der Taste "Start" dauert der Fertigstellungsprozess etwa 2 Minuten.

Mit dem Drücken der Taste "Fast" dauert der Fertigstellungsprozess nur etwa 1 Minute.

Das Ergebnis ist eine besondere lockere Creme.

FRIX AIR ist zusätzlich mit einer Reinigungsfunktion „Clean“ für die Klingen ausgestattet, um Zeit zwischen den kompatiblen Zubereitungen zu sparen.

Die Verwendung von ein dösigen FRIXAIR Behältern hat außerordentliche Vorteile: maximale Hygiene, die Bearbeitung der ganzen Portion garantiert, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Die geringen Maße des Behälters begünstigen zusätzlich eine schnellere Tiefkühlung.

Sie benötigen wenig Platz und sind sehr leicht zu stapeln.

Sofortige Verfügbarkeit von zahlreichen und verschiedenen Zubereitungen.

Die Möglichkeit der Verwendung in der Mikrowelle garantiert eine zeitliche Reduzierung und praktischste Handhabung.

Die Verfügbarkeit der Behälter in fünf verschiedenen Farben gemäß der HACCP Norm erlaubt die Identifizierung und die einfache Trennung der verschiedenen Zubereitungen.

Dank des speziellen Plastikmaterials sind die Behälter spülmaschinenfest.

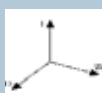
Nicht zu vernachlässigen ist, dass die Kosten der Behälter gering gehalten wurden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung	220-240V 50/60Hz 120V 60Hz 1 Phase
Leistung	600W
Rotationsgeschwindigkeit	2000 Rpm
Luftdruck	0.5 bar
Fassungsvermögen des Behälter	300 cc
Max. Fassungsvermögen Zutaten	150 cc
Behältergröße	mm. 72 x 95 (h)
Größe des Geräts	mm. 205x330x495 (h)
Gewicht des Geräts	Kg. 21



21 Kg



205X330X495 mm

ART. 0094500250



23,2 Kg

1



320X450X590 mm

EAN 8024672350003

per le tue happy hours, ad ogni ora del giorno!



DOLCE e SALATO
Sweet & Savoury
Süß und salzig

Sorbetti



Frozen
yoghurt



Creme



Mousse



Paté



Salse



Cocktails



FOR YOUR HAPPY HOURS, at any time of the day!
FÜR IHRE HAPPY HOURS, bei jeder Tageszeit!

l'innovativo sistema per guadagnare di +

CREMIXX+ cos'è?

Un mix bilanciato di ingredienti naturali quali latte e zuccheri. La miscela viene precongelato ad una temperatura controllata.

Al momento del servizio basta aggiungere prodotti naturali quali frutta, caffè, cioccolato, ecc. secondo la richiesta del cliente.

Clienti + felici, esercenti + contenti!



What is CREMIXX+? cos'è?

It is a mix based on natural ingredients milk, and sugar, pre-frozen at a controlled temperature.

When ready to serve, just add fresh, natural ingredients like fruit, chocolate, nuts, coffee, etc. or as requested by the customer.

Happier customers, happier retailers.

Was ist CREMIXX+? cos'è?

Eine ausgewogene Mischung aus natürlichen Zutaten wie Milch und Zucker.

Die Mischung wird bei einer kontrollierten Temperatur vorgekühlt.

Zum Zeitpunkt des Gebrauchs fügen Sie einfach natürliche Produkte wie Obst, Kaffee, Schokolade, etc.. nach Wunsch des Gäste hinzu.

Zufriedenere Kunden, glückliche Händler



DISPOSABLE BOWLS



the innovative system
to earn more

pensi ad aprire un nuovo locale?

vuoi aggiungere al tuo locale un angolo di profitto?



*ARE YOU PLANNING TO OPEN A NEW BUSINESS?
OR DO YOU WANT TO ADD TO YOUR EXISTING BUSINESS A CORNER OF PROFITS?*

**So planen Sie ein neues Restaurant zu eröffnen?
Möchten Sie Ihrem Lokal ein Winkel von Gewinne beifügen?**

NEMOX è al tuo fianco.

Progetto, arredamento, macchinari, prodotti, accessori, installazione, formazione, finanziamento. Nessuna preoccupazione, ce ne occupiamo noi!

NEMOX is at your side.

Design, furniture, machinery, products, accessories, installation, training, financing. No worries, we do it all!

Nemox ist an Ihrer Seite.

Design, Möbel, Maschinen, Produkte, Zubehör, Installation, Schulung, Finanzierung. Keine Sorge, wir tun es

Collega la spina e inizia ad incassare subito!

Connect the plug and start cashing in immediately!

Stecken Sie den Stecker und starten Einlösung sofort!



gelato professionale

MADE IN ITALY



gelato concepts

for any need



CARATTERISTICHE COMUNI ALLE MACCHINE DA GELATO NEMOX

ECONOMICHE

L'investimento si ripaga in pochi giorni di lavoro.

Un chilogrammo di gelato, che corrisponde a circa 12 porzioni, costa mediamente meno di 3 Euro!

Il costo energetico è irrisorio, con consumi da 0,2 fino a 1,3KW/h per la macchina più grande, mediamente meno di un tostapane!

PREPARARE IL GELATO E' FACILE E VELOCE

Con queste macchine si possono utilizzare ingredienti naturali quali latte, panna, zucchero ed elaborare qualsiasi ricetta, per complicata che sia, ottenendo sempre risultati di ottima qualità!

Si possono anche utilizzare ingredienti semilavorati o prodotti pronti in vari gusti a cui basta aggiungere latte od acqua.

E' poi lo chef che aggiunge valore alla presentazione, con la sua fantasia!

SICURE

Le macchine più potenti sono dotate di un dispositivo che non permette il movimento della pala se il coperchio non è chiuso.

Qualora lo sforzo del motore sia troppo elevato, un congegno elettronico blocca il funzionamento del motore.

E' sufficiente spegnere la macchina e dopo un minuto il motore riparte.

COMODE DA SPOSTARE

I modelli da banco, con un peso inferiore ai 25 kg, possono essere facilmente riposte, dopo l'utilizzo.

I modelli Free-standing sono dotati di ruote per agevolare lo spostamento.

Per questa caratteristica tutti i modelli, compresi i conservatori, sono particolarmente adatti al servizio di catering.

FACILI DA PULIRE

La carrozzeria delle macchine è in acciaio inox così come la pala ed il contenitore del gelato.

Il coperchio è in policarbonato per garantire robustezza e trasparenza.

La pala ed il coperchio si tolgono agevolmente e possono essere lavati in lavastoviglie.



COMMON FEATURES OF THE NEMOX GELATO - ICE CREAM - SORBET MACHINES

FAST RETURN OF THE INVESTMENT

The investment returns in only a few working days!

The cost for producing one kilo/one qt of gelato (corresponding to 10-12 portions) is as low as 3 Euros/ 4 US\$!

The cost for energy is very low. Nemox machines energy consumption ranges from 0.2 to 1.3 KW/h for the largest machine. Less than the energy required for a toaster!

EASY AND FAST PREPARATION

With this machines you can make your Gelato out of fresh, natural ingredients such as milk, cream, sugar.

You can also create the most difficult recipe, the result will always be a perfectly smooth and creamy preparation.

Nemox machines are also suitable for use with semi-finished ingredients or ready to use mixes to which add milk or water only.

The Chef will then add his own creativity to offer a personal presentation.

SAFE USE

The most powerful machines are equipped with a safety device that stops the paddle rotation when the lid is opened.

The mixing motor also features a overload cut off that stops the motor. The operation can restart after switch off of the machine for one minute.



EASY TO MOVE

The countertop machines are lightweight (less than 25 Kg.) and can be easily stored after use.

The free-standing machines are equipped with wheels to easily move them around.

This feature makes these machines, including storage cabinet, particularly welcome to caterers.

EASY TO CLEAN

The machine body is entirely made of stainless steel, like the mixer paddle and the processing bowl.

The lid is made of Polycarbonate, highly resistant and transparent.



GENERELLE EIGENSCHAFTEN FUER ALLE NEMOX MASCHINEN

WIRTSCHAFTLICHKEIT

Die Investition amortisiert sich in wenigen Arbeitstagen.

Ein Kg. Eiscreme, wofür man ca. 12 Portionen verkaufen kann, kostet durchschnittlich weniger als 3 Euro!

Der Stromverbrauch ist sehr gering, zwischen 0,2 und bis 1,3KW/h für das größte Gerät. Weniger als ein Toaster.

EINFACHE UND SCHNELLE EISCREME ZUBEREITUNG

Mit unseren Geräten ist es auch möglich mit natürlichen Zutaten wie, Milch, Sahne und Zucker jedes Rezept, auch komplizierte, anzuwenden.

Die Ergebnisse sind immer hervorragend!

Man kann auch halbfertige oder fertige Zutaten mit verschiedenem Geschmack verwenden, wozu nur Milch oder Wasser zugegeben wird.

Zuletzt, braucht der Chef nur seine Fantasie, um den Speisen eine neue Wertigkeit zu geben.

LEICHT ZU BENUTZEN

1. Kühlanlage einschalten
2. Die Zutaten je nach Rezept einfüllen und den Deckel schließen
3. Die Arbeitszeit einstellen

Das Rührwerk startet automatisch und in wenige Minuten ist das Eis fertig!

Jedes Gerät wird mit Rezeptbuch und Gebrauchsanweisungen geliefert, in alle genaue Eigenschaften je nach Modell, sowie die Instandhaltung vermerkt:

SICHER

Unsere leistungsfähige Geräte, sind mit einer Sicherung ausgestattet, wenn der Deckel nicht geschlossen ist, lässt sich das Rührwerk nicht starten. (nicht bei pro 1700)

Im Fall einer Überlastung des Motors, setzt eine Sicherung ein, die den Motor ausschaltet. Es genügt, das Gerät auszuschalten, nach einer Minute wieder in Betrieb zu nehmen und der Motor schaltet wieder ein.

LEICHT ZU VERSTAUEN

Die Modelle mit einem maximalen Gewicht von 25 Kg. können nach dem Gebrauch, durch die leichte Handhabung einfach gelagert werden.

Die Free-standing Modelle sind mit Rädern ausgestattet, damit sie leicht zu verstellen sind.

Durch diese Eigenschaft, aller Modelle, sowie auch die Konservierungsvitrinen, sind diese insbesondere für den Catering Service geeignet.

LEICHT ZU SÄUBERN

Das Gehäuse aller Geräte, sowie alle Rührflügel und Eiscrembehälter sind aus Edelstahl hergestellt.

Der Deckel ist aus Polycarbonat um Festigkeit und Transparenz zu gewähren.

Der Rührflügel und der Deckel sind leicht zu entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden.





NEMOX
PROFESSIONAL EQUIPMENT

gelato professionale

MADE IN ITALY

gelato CREAserie



CREA serie



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 new 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 ice cream. 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 ice cream always at the perfect serving temperature.

NEMOX revolutioniert die Art und Weise der Herstellung, Lagerung und Ausgabe von Gelato. Die neue 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)
- Schockfrozen 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, frisch und zum ideale Kostprobetemperatur Gelato zu bieten.

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 stato mai 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!



gelato 10K crea



Mantecatore da appoggio a terra completamente automatico!

La macchina è dotata di un sofisticato software che 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 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

Produce - Max 2,2 Kg in 12' - 10 Kg / 14 l./ora

A free standing fully automatic Gelato and ice cream machine!

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 rpm 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

Produces Max 2.2 kg (2.2 qt) in 12'

10 kg / 14 l. (15 qt) / h

Die vollautomatische, freistehende Eis Maschine!

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. - 4 Systeme 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 das Ablassventil. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer. Luftkühlung

Herstellung Max 2,2 Kg in 12 Minuten

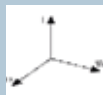
10 Kg / 14 Liter pro Stunde



67 Kg



72 Kg



455X595X1055 mm



600X660X1340 mm

1

ART. 0038110250

EAN 8024872138809

Pag. 19

gelato 6K crea



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

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 PRO 6K CREA in ogni cucina professionale.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili.

Raffreddamento ad aria

Produce - Max 1,5 Kg in 15' - 6 Kg / 8,5 litri ora

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

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 PRO 6K CREA in every professional kitchen.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

Air cooling

Produces
Max 1.5 kg (1.5 qt) in 15' - 6 Kg / 8.5 l. (9 qt) / h.

Kompakt, komplett, automatisch.
GELATO PRO 6K CREA ist die Eis-Maschine der Zukunft!

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 - Schockfrosten)

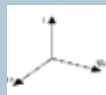
- 4 Spezielle Aufbewahrungs Programme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.- 4 Systeme 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, PRO 6K CREA in jeder professionellen Küche zu platzieren. Einfache Reinigung durch das Ablassventil.

Rührwerk aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer. Luftkühlung.

Herstellung Max 1.5 kg in 15 Minuten
6 Kg / 8.5 Liter pro Stunde



580x535x450 mm



640x595x630 mm



42 Kg



50 Kg

ART. 0038180250

EAN 8024872138304

gelato 5K crea



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.

Raffreddamento ad aria.

Produce
Max 1,25 kg in 12'-15' 5 Kg / 7 litri ora

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 - Shockfreezing)
- 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.
Produces Max 1.25 kg (1.3 Qt) in 12'-15'
5 Kg / 7 liters (7.4qt) per hour

Die kompakteste Table Top Eis Maschine-vollautomatisch!

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 - Schockfrozen)
- 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.

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

Luftkühlung.
Herstellung Max 1.25 kg in 12-15 Minuten
5 Kg / 7 Liter pro Stunde

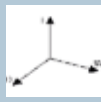


34 Kg



40 Kg

1



465x480x395 mm



600x580x570 mm

ART. 0038250250

EAN 8024872138298

Pag. 21

gelato twin 5+5K



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

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 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.

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

Produce

2,5 Kg ogni 12-15 minuti circa!

10 Kg / 14 l. per ora!

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

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 valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

Air cooling

Makes

2.5 kg (2.5 qt) every 12-15 minutes

10 kg / 14l. / 15 qt per hour!

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

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 - Schockfrosten)

- 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.

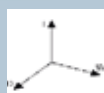
Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch das Ablassventil. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer.

Luftkühlung

Herstellungskapazität:

2,5 kg je 12-15 Minuten ca.

10Kg / 14 Liter pro Stunde!



660X435X1055 mm



78 Kg



600X800X1340 mm



88 Kg

ART. 0038130250

EAN 8024872138908

1

gelato mobile

5K crea serie



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.

La Gelato Mobile 5K 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.

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

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

Per i dati tecnici vedere Gelato CREA 5K SC

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

This Gelato Mobile 5K 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.

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

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

For technical data see Gelato CREA 5K SC

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

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

Ein funktioneller und eleganter Wagen, der sich allen Einrichtungen perfekt anpasst.

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

Technische Eigenschaften - sehen Gelato CREA 5K SC

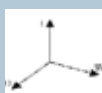


139,5 Kg



101,6 Kg

1



650x975x890 mm



800x1200x1180 mm

ART. 0038210250

EAN 8024872138236

Pag. 23

gelato crea serie

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	10K CREA	5+5K CREA	6K CREA	5K CREA Sc
Articolo	Item	Best. Nr.	0038110250	0038130250	0038180250	0038250250
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 220V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220V 60Hz/1 120V 60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	1100W	1300W	800W	650W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•	•	•
Cestello fisso in acciaio AISI 304	AISI 304 stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	6 l. - 6.34 qt	2 X 3,2 l. - 3.4 qt	5,0 l. - 5.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt
Quantità max ingredienti	Max Ingredients qty	Max Zutatenmenge	2,2 Kg-2,1 l 2.2 qt	2 X 1,25 Kg 1,2 l-1.3 qt	1,5 Kg-1,4 l-1.5 qt	1,25 Kg-1,2 l 1.3 qt
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Max. Herstellung /Std	10 Kg-14 l-15 qt	2x5 Kg-2x7 l 2x7.4 qt	7 Kg-10 l-10.6 qt	5 Kg-7 l-7.4 qt
Tempo di preparazione	Preparation time	Zubereitungszeit	10-12'	12-15'	12-15'	12-15'
Scarico	Drain	Entleerungssystem	•	•	•	•
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 motore con scheda elettronica	Mixing motor control by electronic board	Motorüberprüfung mit elektronische platte	•	•	•	•
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Regelbar Geschwindigkeit	•	•	•	•
Motore mescolamento ad induzione con termostato	Mixing motor - Induction with thermostat	Rührwerkmotor -Induktion mit thermostat	•	•	•	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermic safety - Compressor and mixing motor	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	•	•	•	•
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	60-130 rpm	70 rpm	55-115 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
Carrozzeria in acciaio inox	Stainelss steel body	Gehäuse aus rosfreiem edelstahl	•	•	•	•
Larghezza	Width	Breite	cm 45 - in 17.7	cm 66 - in 26	cm 58 - in 22.8	cm 46,5 - in 18.3
Profondità	Depth	Tiefe	cm 59,5 - in 23.4	cm 43,5 - in 17.1	cm 53 - in 20.9	cm 48 - in 18.9
Altezza	Height	Höhe	cm 105 - in 41,5	cm 105 - in 41,5	cm 45 - in 17.7	cm 39,5 - in 15.6
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	67 Kg - 147 lb	78 Kg - 172 lb	42 Kg - 92.6 lb	34 Kg - 147 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm. 60x66x134 23.6x26x52.8 in Kg. 72 - 158 lb	cm. 60x80x134 23.6x31.5x52.8 in Kg. 88 - 194 lb	cm. 64x60x63 in 25.2x23.6x24.8 kg. 50 - 110 lb	cm. 60x58x57 23.6x22.8x22.4 in Kg. 40 - 88 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör				
Paletta per gelato	Ice cream spatula	Eis Spachtel	1	2	1	1
Inseri pala	Paddle inserts	Einlagen für den Rührflügel	1 set	2 set	1 set	1 set
Accessori OPTIONAL	OPTIONAL accessories	OPTIONAL Zubehör				
Pala per granita	Paddle for granita	Schaufel für Granita	•	•	•	•



NEMOX
PROFESSIONAL EQUIPMENT

gelato professionale

MADE IN ITALY



gelato **K** serie



gelato 3K



GELATO 3K. La macchina che permette di preparare gelati o sorbetti su ordinazione!

Ideale per piccoli ristoranti, il cliente sceglie, ed in pochi minuti potrà gustare un prodotto di alta qualità, fresco, appena mantecato!

In 12-15 minuti produce gelato o sorbetto sia nel cestello fisso in acciaio AISI 304 sia nel cestello estraibile in alluminio dotato di guarnizione in silicone per una facile estrazione.

La possibilità di usare la macchina in continuo permette di ottenere più gusti in breve tempo.

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, caratterizzata dall'impiego d'inserti sostituibili.

Dotata di controllo densità; ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo.

Raffreddamento ad aria.

Produce
800 g. ogni 15 minuti circa!
3 Kg / 5 litri per ora!

GELATO 3K. With this machine you can prepare gelato, ice cream and sorbet on demand!

Ideal for small restaurants. The customer selects their favourite flavour and in a few minutes it will be delivered straight to the table.

Fresh, just churned and of the highest quality!
 In 12-15 minutes it makes gelato, sorbet, ice-cream in the fixed AISI 304 stainless steel bowl or in the removable aluminum bowl equipped with a silicon gasket for easy removal.

Continuous operating capability allows rapid production of several different flavours.

The machine body is entirely made of stainless steel, like the mixer blade, featuring replaceable inserts.

Equipped with density control: stops the mixing motor when the mixing effort is excessive.

Air cooling.

Makes
800 g. - 1.2l. every 15 minutes!
3kg - 5 l. or 5 qt per hour!

GELATO 3K. Dieser Eisbereiter erlaubt die Zubereitung von Speiseeis und Sorbets nach Wunsch.

Geeignet für kleine Restaurants, der Kunde wählt den beliebigen Geschmack und in wenigen Minuten bekommt er ein leckeres Eis von hoher Qualität und frisch zubereitet.

In 12-15 Minuten das Eis kann wahlweise im fest eingebauten Edelstahlbehälter (AISI 304) oder im herausnehmbaren Aluminiumbehälter hergestellt werden.

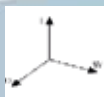
Geeignet für Dauerbetrieb.

Das Gehäuse besteht aus rostfreiem Edelstahl. Die Rührspatel ist auch aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbaren Einsätzen.

Konsistenz Kontrolle; stoppt den Rührmotor wenn die Eiscreme zu hart wird.

Luftkühlung.

Herstellungskapazität:
800 g je 15 Minuten ca.
3Kg / 5 Liter pro Stunde!



335x430x320 mm



460x530x340 mm



21 Kg



24 Kg

ART. 0038500250

EAN 8024872139028

1

gelato 5K



Gelato 5K SC, un punto di riferimento per la ristorazione mondiale.

Pratica, potente e veloce, garantisce un'impeccabile qualità del prodotto, che si tratti di gelato o sorbetto.

Dotata di sistema di **scarico per una facile pulizia.**

Cestello fisso in acciaio AISI 304.

La possibilità di usare la macchina in continuo permette di ottenere più gusti in breve tempo.

Dotata di controllo densità; ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo.

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, dotata di inserti sostituibili.

Raffreddamento ad aria.

Produce
1,25 kg ogni 12-15 minuti
5 Kg / 7 litri per ora!

The Gelato 5K SC is the "must have" countertop machine for restaurants world-wide.

Functional, powerful, fast and convenient, it grants the highest quality in gelato/ice cream and sorbet preparation.

Equipped with **drain system for easy cleaning.**

Inner bowl is AISI 304 stainless steel.

Continuous operating capability allows rapid production of several different flavours.

Equipped with density control: stops the mixing motor when the mixing effort is excessive.

The machine body is entirely made of stainless steel, like the mixer blade, featuring replaceable inserts.

Air cooling.

Makes
1.25 kg (1.4 qt) every 12-15 minutes
5 kg / 7 l / or 7.4 qt per hour!

Gelato 5K SC ist "Das Gerät" für die weltweite Gastronomie.

Praktisch, leistungsfähig und schnell. Garantiert eine einwandfreie Zubereitung von Eiscreme und Sorbets.

Entleerungssystem für die einfache Reinigung.

Fest eingebautet Edelstahlbehälter (AISI 304).

Geeignet für Dauerbetrieb.

Konsistenz Kontrolle; stoppt den Rührmotor wenn die Eiscreme zu hart wird.

Das Gehäuse besteht aus rostfreiem Edelstahl. Die Rührspatel ist auch aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbaren Einsätzen.

Luftkühlung.

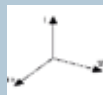
Herstellungskapazität:
1,25 kg je 12-15 Minuten ca -
5 Kg. (7 Liter) pro Stunde!



34 Kg



40 Kg



455x510x415 mm



1

600x580x570 mm

ART. 0038240250

EAN 8024872138281

gelato 10K

gelato
10K



Gelato Pro 10K. Semplicità e Potenza per produzioni elevate di gelato in poco tempo.

Con Gelato Pro 10K si può determinare la qualità di mantecazione variando il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm).

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico.

Gelato Pro 10K è 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

Produce 2,2 Kg ogni 12 minuti circa!

Circa 10 Kg / 14l. per ora!

Gelato Pro 10K. Powerful and easy to use. It is suitable for high production in a short time.

With the Gelato Pro 10K it is possible to vary the rotation speed (60 to 130 rpm) of the mixing paddle for the best results of each recipe!

The mixing paddle motor is controlled with an electronic inverter.

The Gelato Pro 10K is equipped with brakes fitted wheels making it easy to move where needed.

Cleaning is easy thanks to the drain valve provided.

The AISI 304 stainless steel mixing paddle features adjustable scrapers.

Air cooling

Makes

2.2 kg (2.1 qt) every 12 minutes

10 kg / 14l / 15 qt per hour!

Gelato Pro 10K. Bedienungsfreundlich und leistungsfähig für grössere Mengen in kürzester Zeit.

Das Gerät bietet eine konstante Kontrolle über die Qualität der Vorbereitung durch die gewünschte Geschwindigkeitseinstellung des Rührwerks (einstellbar von 60 bis 130 rpm).

Free-standing mit Rädern ausgestattet, leicht zu verstellen!

Die Reinigung der Maschine ist durch einen Abflusshahn erleichtert.

Die Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit regelbaren Einsätzen.

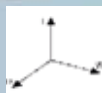
Luftkühlung.

Herstellungskapazität:

2,20 kg je 12 Minuten ca. 10Kg / 14 Liter pro Stunde!

ART. 0038100250

EAN 8024872138007



455X595X1055 mm



600X660X1340 mm



67 Kg



72 Kg

gelato 12K



Gelato Pro 12K. La macchina, pur dotata di varie funzioni, mantiene una grande semplicità d'uso.

Potente, con estrazione frontale del prodotto, permette di determinare la qualità di mantecazione variando il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm).

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico.

Gelato 12K è dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili.

Raffreddamento ad aria

Produce
2,5 Kg ogni 12 minuti circa!
12 Kg / 18 l. per ora!

The Gelato Pro 12K highlights various advanced functions, but remains very easy to use.

It is a very powerful machine with frontal production extraction system.

With the Gelato Pro 12K it is possible to vary the rotation speed (60 to 130 rpm) of the mixing paddle for the best results of each recipe!

The mixing paddle motor is controlled with an electronic inverter. The Gelato Pro 12K is equipped with brakes fitted wheels making it easy to move where needed.

The AISI 304 stainless steel mixing paddle features adjustable scrapers.

Air cooling

Makes
2.5 kg (2.5 qt) every 12 minutes
12 kg / 18 l. / 18 qt per hour!

Die Gelato Pro 12K, mit vielen Funktionen ausgestattet, überzeugt durch hohe Einfachheit in der Bedienung.

Leistungsfähig, mit frontaler Entnahme der Erzeugnisse.

Das Gerät bietet eine konstante Kontrolle über die Qualität der Verabereitung durch die gewünschte Geschwindigkeitseinstellung des Rührwerks (einstellbar von 60 bis 130 rpm).

Gelato Pro 12K ist mit Rädern ausgestattet, leicht zu verstellen.

Die Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit regelbaren Einsätzen.

Luftkühlung.

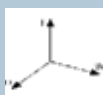
Herstellungskapazität:
2,50 kg je 12 Minuten ca. 12Kg / 18 Liter pro Stunde!



74 Kg



82 Kg



455X735X1055 mm



600X660X1340 mm

1

ART. 0038150250

EAN 8024872138502



gelato serie K

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GELATO 12K	GELATO 10K	GELATO 5KSC	GELATO 3K
Articolo	Item	Best. Nr.	0038150250	0038100250	0038240250	0038500250
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1 220V 60Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 220V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	1300W	1100W	650W	350W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•	•	•
Cestello fisso in acciaio AISI 304	AISI 304 stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	6 l. - 6.34 qt	6 l. - 6.34 qt	3,2 l. - 3.4 qt	1,7 l. - 1,8 qt
Quantità max ingredienti	Max Ingredients qty	Max Zutatenmenge	2,6 Kg-2,5 l-2.6 qt	2,2 Kg-2,1 l-2.2 qt	1,25 Kg-1,2 l-1.3 qt	0,8 Kg-0,75 l-0.8 qt
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Max. Herstellung /Std	12 Kg-17 l-18 qt	10 Kg-14 l-15 qt	5 Kg-7 l-7.4 qt	3 Kg-4,4 l-5 qt
Tempo di preparazione	Preparation time	Zubereitungszeit	10'-12'	10'-12'	12'-15'	12'-15'
Scarico	Drain	Entleerungssystem	•	•	•	•
Cestello estraibile	Removable bowl	Entfernbarer Behälter	•	•	•	• AL
Controllo motore con scheda elettronica	Mixing motor control by electronic board	Motorüberprüfung mit elektronische platte	•	•	•	•
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Elektronische Steuerung mit Inverter	•	•	•	•
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Regelbar Geschwindigkeit	•	•	•	•
Motore mescolamento ad induzione con termostato	Mixing motor - Induction with thermostat	Rührwerkmotor -Induktion mit thermostat	•	•	•	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermic safety - Compressor and mixing motor	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	•	•	•	•
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	60-130 rpm	60-130 rpm	70 rpm	63 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
Estrazione orizzontale	Horizontal extraction	Frontaler Entnahme	•	•	•	•
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse aus rostfreiem edelstahl	•	•	•	•
Larghezza	Width	Breite	cm 45 - in 17.7	cm 45 - in 17.7	cm 46,5 - in 18.3	cm 34 - in 13.4
Profondità	Depth	Tiefe	cm 73 - in 28.9	cm 59,5 - in 23.4	cm 48 - in 18.9	cm 43 - in 16.9
Altezza	Height	Höhe	cm 105 - in 41.5	cm 105 - in 41,5	cm 39,5 - in 15.6	cm 32 - in 12.6
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	74 Kg - 163 lb	67 Kg - 147 lb	34 Kg - 147 lb	21 Kg - 46 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm. 60x66x134 23.6x26x52.8 in Kg. 82 - 181 lb	cm. 60x66x134 23.6x26x52.8 in Kg. 72 - 158 lb	cm. 60x58x57 23.6x22.8x22.4 in Kg. 40 - 88 lb	cm. 46x53x34 18.1x21x13.4 in kg. 24 - 53 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör				
Paletta per gelato	Ice cream spatula	Eis Spachtel	•	•	•	•
Inseri pala	Paddle inserts	Einlagen für den Rührflügel	1 set	1 set	1 set	1 set

gelato professionale

MADE IN ITALY



gelato
Serie pro



gelato pro 2500



Gelato Pro 2500 SP è fra i mantecatori più compatti sul mercato, per uso professionale.

Gelato Pro 2500 SP is one of the most compact professional ice cream machine on the market.

Gelato Pro 2500 SP ist eines der kompaktesten Modelle unter den professionellen Eisbereitern.

In spazi molto contenuti si possono lavorare in 15-20 minuti, fino a 1000 g. di preparazione sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10 sia nel pratico cestello estraibile, dotato di maniglia che ne facilita l'estrazione.

You can process up to 1 kg (1 qt) of mixture in 15-20 minutes, using either the fixed bowl made of 18/10 stainless steel or the handy removable bowl with handle for easier removal.

Auf engstem Raum kann in 15-20 Minuten, bis zu 1 Kg Eis zubereitet werden, entweder direkt im festen Behälter aus Edelstahl 18/10 oder im praktischen herausnehmbaren Trichter, ausgestattet mit handlichem Griff, für eine leichte Handhabung.

L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad uso prolungato nel tempo.

The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles.

Die Kühlanlage und das Rührwerk eignen sich hervorragend für den häufigen und langzeitigen Einsatz.

Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente. Il **controllo elettronico di densità** blocca la pala a gelato pronto.

The magnetic safety device automatically stops the paddle when the lid is lifted.

Sicherheit durch Magnetschalter am Deckel: Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt.

The **electronic density control** stops the paddle when gelato is ready.

Elektronisch Festigkeitskontrolle: Die Schaufel stoppt, wenn die Eiscreme fertiggestellt ist

La pala è realizzata in acciaio inox con inserti removibili per garantire igiene e robustezza.

The blade is made of stainless steel with removable scrapers to ensure hygiene and strength.

Die Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbaren Einsätzen, die für Hygiene und Festigkeit sorgen.

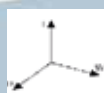
La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox.

The machine body is entirely made of stainless steel.

Produce
3 kg. - 4.5 l. ora

Hourly production
3 kg. - 4.5 l. or 4.5 qt.

Herstellungskapazität:
3 Kg. (4,50 Liter) pro Stunde



450x475x310 mm

ART. 0036770250



27,2 Kg



565x570x450 mm

EAN 8024872131206



31,2 Kg

gelato pro 2000



La macchina ideale per un primo approccio professionale al mondo di gelati e sorbetti.

La macchina è dotata di un potente impianto di raffreddamento autonomo con compressore.

In 20-30 minuti produce gelato o sorbetto per 8-10 persone (750g.) sia nel cestello fisso in acciaio AISI 304 sia nel cestello estraibile in alluminio dotato di guarnizione in silicone per una facile estrazione.

Il coperchio è dotato del **dispositivo esclusivo Nemox AIR FLOW**, che permette di regolare la quantità d'aria e modificare la struttura del gelato.

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, caratterizzata dall'impiego d'inserti sostituibili.

Timer meccanico da 60'.

Produce
1,5 Kg. gelato all'ora.

The ideal professional machine for getting started in the world of gelato and sorbet.

This appliance is equipped with a powerful independent refrigeration system with compressor.

In 20-30 minutes it makes gelato, sorbet, ice-cream for 8-10 people (750 g, 1.1 l. or 1.1 qt) in the fixed AISI 304 stainless steel bowl or in the removable aluminum bowl equipped with a silicon gasket for easy removal.

The lid carries the **Nemox exclusive AIR FLOW** device to adjust the amount of air and change the consistency of the ice cream

The machine body is entirely made of stainless steel, like the mixer blade, featuring replaceable inserts.

Mechanical 60 minute timer.

Hourly production
1.5 kg, 2.2 l. or 2.3 qts

Der ideale Eisbereiter für einen ersten professionellen Umgang mit der Welt des Speiseeises und des Sorbets.

Die Maschine ist mit einem leistungsstarken Selbst-Kühlsystem mit Kompressor ausgestattet.

In 20-30 Minuten können 8-10 Eisportionen (750gr.) hergestellt werden. Das Eis kann wahlweise im fest eingebauten Edelstahlbehälter (AISI 304) oder im herausnehmbaren Aluminiumbehälter hergestellt werden.

Die **exclusive Nemox AIR FLOW** Vorrichtung, integriert im Deckel, ermöglicht die Menge an Luft einzustellen um der Struktur des Speiseeises den Wünschen anzupassen

Das Gehäuse besteht aus Edelstahl. Edelstahlrührspatel mit austauschbarer Abstreife.

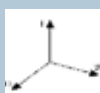
Mechanischer 60 min Timer.

Herstellungskapazität:
1,5 kg (2,2 Liter) Eis pro Stunde



15,8 Kg

ART. 0038400250



335x425x255 mm



18,8 Kg

EAN 8024872139004

1



460x530x340 mm

gelato chef 2500 & tuttogelato



In breve tempo prepara gelati, granite, sorbetti, yogurt gelato.

Makes perfect ice cream, sorbets, granita and frozen yoghurt in minutes.

Ideal für die Zubereitung von Eis, Sorbets, "Granita" und "Frozen Yoghurt".

La macchina è dotata di un potente impianto di raffreddamento autonomo con compressore. In soli 30-35 minuti produce gelato per 10-12 persone (1000 g.).

This appliance is equipped with a powerful independent refrigeration system with a compressor. Inner bowl is AISI 304 stainless steel.

Das Gerät ist mit einem leistungsstarken Selbst-Kühlsystem mit Kompressor ausgestattet.

La preparazione si può ottenere sia nel cestello fisso in acciaio inox AISI304 sia nel cestello estraibile in alluminio.

It makes ice-cream for 10/12 people (1000 g 1.1 qts) in 30-35 minutes.

In 30-35 Minuten wird Eis für 10/12 Personen zubereitet (1000 gr.).

L'utilizzo del cestello estraibile permette di ottenere più gusti in breve tempo.

Preparations can be obtained either in the fixed stainless steel bowl or in the removable aluminum bowl.

Die Maschine ermöglicht eine Zubereitung von mehreren Sorten Speiseeis. Das Eis kann wahlweise im fest eingebauten Edelstahlbehälter (AISI 304) oder im herausnehmbaren Aluminiumbehälter hergestellt werden.

Massima sicurezza. Togliendo il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente.

The use of the removable bowl allows preparation of different flavored batches in a short time. Maximum level of reliability. When the lid is removed, the paddle stops automatically. Mechanical 60 minute timer.

Maximale Sicherheit: Beim Abnehmen des Deckels wird der Rührvorgang automatisch abgestellt.

Timer meccanico da 60'. Pala professionale in acciaio inox con raschianti amovibili.

Stainless steel mixing paddle with removable scrapers.

Mechanischer 60 min. Timer. Edelstahlrührspatel mit Kunststoffaufsätzen

Produce 2 Kg. - 3l. ora.

Hourly production 2 kg, 3l. or 3 qts

Herstellungskapazität: 2 Kg.(3 Liter) pro Stunde.



370x425x275 mm

ART. **Tuttogelato Chef 2500** 0036720250
0036710250



16,8 Kg



505x590x385 mm

EAN **Tuttogelato Chef 2500** 8024872131145
8024872131152






19,2 Kg



gelato PRO 1700 UP

POUR AND FORGET FULLY AUTOMATIC GELATO & SORBET MACHINE






-  Sistema airflow permette di regolare la quantità d'aria
-  Airflow system to adjust the amount of air
-  Airflow-System ermöglicht die Einstellung der Luftzuführung

Design innovativo e moderno.
Carrozzeria in alluminio lucidato a mano, ramata e cromata. Solida e resistente.
Impianto frigorifero potente.
Grande capacità da 1,7 litri.
Fornita con cestello estraibile in alluminio e paletta per gelato.

Sistema di conservazione

Automaticamente, quando il gelato è pronto, un sistema esclusivo sviluppato da Nemox mantiene, per il tempo desiderato, il gelato mescolato e sempre alla corretta densità di servizio.






-  Controllo densità. Blocco pala a gelato pronto.
-  Density control: Paddle stops when gelato is ready.
-  Festigkeitskontrolle: Die Schaufel stoppt, wenn die Eiscreme fertiggestellt ist

Innovative and moder design.
The body is made in hand polished, copper plated and hard chromed Aluminum. Solid and resistant.
Powerful refrigeration system.
Large 1.7l. capacity.
Comes with aluminum removable bowl and gelato spatula.

Storage system

When your Gelato is ready a NEMOX exclusive electronic control keeps it mixed and at the right temperature as long as needed and at the ideal temperature for dispensing.



-  Comandi refrigerazione, mantecazione, conservazione
-  Refrigeration, mixing and storage control.
-  Kompressor-, Herstellung-und Konservierungs-Kontrolle

Innovative und moder-Design
Die Aluminiumgehäuse ist Hand poliert, verkupfert und hart verchromt. Schön und solid.
Stärke Kühlsystem
Große 1,7l Fassungsvermögen
Geliefert mit herausnehmbarem Aluminiumbehälter und Eislöffel-

Konservierungs- System

Ein Nemox exklusives, elektronisches System ermöglicht das fertig Eis immer bei der richtigen Temperatur sowie in der richtigen Konsistenz und Luftigkeit für die Abgabe aufzubewahren.



11,8 Kg



13,8 Kg



265x385x220 mm



370x495x315 mm

1

ART.

0036600840

EAN

8024872130735

la gelateria



Il carrello che trasferisce un'intera gelateria dove serve: a bordo piscina, in giardino, nel salone affollato di amici per il party....

This cart moves your gelato station anywhere you need it, by the pool, in the back yard, or any busy party area.

Der Wagen, der eine ganze Gelateria (Eisdiele) dort bringt wo es benötigt wird: am Pool, im Garten oder in einem Party-Saal, mit vielen Freunden....

il carrello si compone di:

The cart comes with:

Der Wagen besteht aus:

- una macchina atta a preparare circa 800g. (1,3 l.) di gelato ogni 30 min. con **funzione di conservazione** del gelato una volta pronto,



- A gelato machine that produces about 800 g (1.3 L 1.3 qt) of gelato every 30 minutes and doubles as a **storage unit** once product is prepared.

- Eine Maschine die zirka 800 gr. (1,3 Liter) Gelato alle 30 Minuten vorbereitet,

- zwei Behälter (je 1,5 Liter), die das Eis in der richtigen Konsistenz für mehr als 2 Stunden **aufbewahrt (Konservierungsfunktion)**,



- due contenitori in grado di mantenere alla corretta consistenza cad. 1,5 l. di gelato per oltre 2 ore,

- Two storage containers of 1.5 L (1.5 qt) which will keep the gelato at the proper temperature for over 2

- große Schubladen und Regalen für die Aufbewahrung der Zutaten und der Accessoires, nötig für die Eiszubereitung.

- ampi cassetti e ripiani per contenere tutto il necessario alla preparazione della miscela per il gelato,

hours.

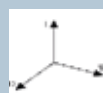
- Several storage drawers for products and accessories necessary for the production of gelato.

-cavo di alimentazione da 5m. con avvolgitore automatico.

- 5 m electrical cord of with automatic recoil.

- 5 Mt. Netzkabel mit automatischer Aufwicklung.

ART. 0038410250



1130x600x1060 mm



115 Kg

EAN 8024872139035

1



1230x830x1340 mm



154 Kg

gelato pro serie

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Gelato Pro 2500 SP	Gelato Pro 2000	Gelato Chef 2500 Plus Tuttogelato	LA GELATERIA	Gelato Pro 1700 Up
Articolo	Item	Best. Nr.	0036770250	0038400250	0036710250 0036720250	0038410250	0036600840
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz/1 120V 60 Hz/1 on request	220-240V 50/60Hz/1 120V 60 Hz/1 on request	220-240V 50/60Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50/60Hz 120V 60 Hz on req.	220-240V 50/60Hz 120V 60 Hz on req.
Potenza	Power	Leistung	300W	250W	220W	200W	180W
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Kompressor FZKW frei	•	•	•	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•	•	•	•
DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	•	•	•	•	•
Motore pala a induzione	Paddle induction motor	Schaufelinduktionsmotor	RPM 63	RPM 63	RPM 63	RPM 32	RPM 32
Controllo motore con scheda elettronica	Motor control by electronic board	Motorüberprüfung mit elektronische platte	•	•	•	•	•
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•	•	•	•
Cestello fisso acciaio AISI 304	AISI 304 stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	2,5 l - 2,7 qt	1,7 l. - 1,8 qt	2,5 l - 2,7 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt
Cestello estraibile	Removable bowl	Entfernbarer Behälter	2,5 l - 2,7 qt Aluminium	1,7 l. - 1,8 qt Aluminium	2,5 l - 2,7 qt Aluminium	1,7 l. - 1,8 qt Aluminium	1,7 l. - 1,8 qt Aluminium
Quantità max ingredienti	Max Ingredients qty	Max Zutatenmenge	1,0 Kg. - 1 qt	0,75 Kg. - 0,80 qt	1,0 Kg. - 1 qt	1 Kg. - 1 qt	0,80 Kg. 0,80 qt
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Max. Herstellung /Std	3 kg. - 4,5 l. 4,8 qt	1,5 Kg. - 2,2 l. 2,2 qt	2 Kg. - 3 l. 3,2 qt	2 Kg. - 3 l. - 3 qt	1,5 l. - 1,5 qt
Tempo preparazione - min.	Preparation time - min.	Zubereitungszeit - Min.	15-20	25-30	30 - 35	20-30	15-25
Funzione Conservazione	Storage function	Konservierungsmechanismus	60'	60'	60'	•	•
Timer meccanico	Padde mechanic timer	Mechanischer Timer	60'	60'	60'	•	•
Carrozzeria ABS	Appliance body ABS	Gehäuse ABS	S/S	S/S	ABS	Stainless steel	Aluminium
Acciaio inox (S/S)	Stainless steel (S/S)	Rostfreier Edelstahl (S/S)	cm. 41,5x41,5x30 in 16,3x16,3x11,8	cm. 34x42x25 in 13,4x16,5x9,84	cm. 37x42x27 in 14,6x15,5x10,6	cm 113x60x106 in 44,5x23,6x41,7	cm 27x38x22 in 11x15x9
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Geräte Maße (L/B/H)	25 Kg - 53 lb	16 kg - 35,3 lb.	16,8 kg - 37 lb.	115 Kg - lb 253,5	12,5 Kg - 27 lb
Peso	Weight	Gewicht	cm. 57x57x45 in 22,4x22,4x18	cm. 46x53x34 in 18,1x20,9x13,4	cm. 59x50x38 in 23,2x19,7x15	cm. 123x83x134 in 48,4x32,7x52,8	cm. 36x50x32 in 14,2x19,7x12,6
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	kg. 28 - lb 62	kg. 19 - lb 42	Kg. 19,2 - lb 42	kg. 154 - lb 340	kg. 14,5 - lb 31
Accessori inclusi	Accessories included	Mittelgeliefertes Zubehör					
Cestello Estraibile	Removable bowl	Herausnehmbarer Behälter	1	1	1	1	1
Paletta per gelato	Ice cream spatula	Eis Spachtel	1	1	1	3	1
Contenitore conservazione	Storage bowl	Akku Behälter				2x 1,5 l / 1,5 qt	
Inseriti raschianti per pala	Paddle scrapers inserts	Einlagen für den Rührflügel	1 set	1 set	1 set		
Misurino 25 cl.	Meas. cup 25cl.	25 cl-Messbecher	1	1	1	1	1

Abbinando una macchina da gelato ed un conservatore Nemox, ogni RISTORANTE, CHIOSCO, PASTICCERIA, CAFFETTERIA, LOCALE TRENDY

Può creare al suo interno in modo semplice ed economico una MINIGELATERIA aggiungendo una fonte di ottimo reddito e di qualità al servizio dei propri clienti.

Le immagini propongono alcune delle diverse soluzioni possibili



Any Restaurant, kiosk, pastry shop, coffee shop or caterer

can combine a Nemox Gelato machine with a storage cabinet to create a gelato shop and improve the diversity of quality products offered that provide an incremental source of profit.

Pictures suggest some possible products



Die Kombination von einem Nemox Speiseeisbereiter mit einer Nemox Konservierungsvitrine ermöglicht, durch eine geringe Investition,

Restaurants, kleine Eisdielen, Kiosks, Konditoreien, Coffee Shops, Trendy Lokale

einen erheblichen Zusatzverdienst, verbunden mit einem speziellen Kundenangebot von einem hochwertigen Produkt.

Die Bilder bieten eine Reihe von Lösungen an.



gelato da conservare

MADE IN ITALY



6 magic pro 300



Vetrina per gelato compatta, a ventilazione statica.

Grazie alle dimensioni contenute, si adatta perfettamente anche in piccoli ambienti.

Permette di conservare il gelato alla corretta consistenza anche ad elevate temperature ambiente.

Piano di servizio in acciaio inox.

Un termometro analogico è posizionato nella vasca di esposizione.

Dotata di 2 termostati meccanici per la gestione separata della regolazione della temperatura in esposizione e in conservazione. Lo sbrinatorio è manuale.

L'ampio vetro di chiusura posteriore rende semplice la pulizia e l'accesso alle vaschette.

Fornita con 6 vaschette da 5 l. in vetrina + 8 in conservazione.

Compact gelato and ice cream display case.

Static ventilation. Thanks to its compact size it fits perfectly in small spaces

It allows for an ideal temperature to keep the ice cream, also at high ambience temperature.

Serving area is in stainless steel.

An analogical thermometer is located within the display case.

Two mechanic thermostat manage the separate temperature setting of display and storage area. Manual defrost.

The large rear glass door allows easy cleaning and access to the pans.

Comes with 6x5 l. pans in display + 8 in storage.

Kompakte Eiscreme Vitrine mit statischer Lüftung.

Passt in kleinere Räume.

Diese Vitrine ermöglicht die richtige Konsistenz des Eises auch bei hohen Temperaturen zu halten. Ablagefläche ist aus Edelstahl.

Ein analoges Thermometer ist in das Display eingelegt.

Zwei mechanischen Thermostate für die separate Temperaturregelung auf dem Display und bei der Lagerung. Manuelle Abtauung.

Die große Heckscheibe erleichtert das Reinigen des Fensters und der Zugang zu den Körben.

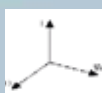
Geliefert mit 6x5 l. Körben für das Display sowie 8 5 l Körbe als Reserve.



ART. 0036130250

EAN 8024872160077

1



1160x705x1170 mm



1280x880x1230 mm



111 Kg



133 Kg

5 magic pro 125



Una Magica Idea!

Il carrello conservatore per gelato e sorbetti.

Un elegante carrello che trova spazio anche nel più raffinato arredamento.

Il carrello refrigerato, con controllo della temperatura, contiene 5 vaschette da 2,5 l.

Permette di esporre con eleganza la propria produzione di gelato e sorbetti, protetti da una cupola trasparente.

Un lungo cavo di alimentazione permette un ampio raggio di mobilità.

Se si scolleg l'alimentazione, il gelato si mantiene per circa 15-30 min. in funzione della temperatura ambiente.

A Magic Idea!

Gelato, ice-cream and sorbet storage cart.

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

The refrigerated cart is equipped with temperature control and holds 5 pans of 2.5 L (2.5 qt) each.

It is an ideal display for your production of gelato, ice-cream and sorbet, and is protected by a transparent oval cover.

A long electrical wire allows to move the cart.

When disconnected from the outlet, gelato can be maintained for 15-30 min. depending from the room temperature.

Eine magische Idee!

... Gelato, Eis und Sorbet Aufbewahrungswagen



Ein eleganter Wagen, das auch in den feinsten Einrichtung perfekt ist. Der Kühlwagen ist mit einer Temperaturregelung ausgestattet und umfasst 5 Behälter von 2,5 l. pro Behälter.

Er ist die ideale Präsentation für die hausgemachten Produkte wie Eis, Eiscreme und Sorbet, durch eine transparente Kuppel geschützt.

Ein langes Netzkabel erlaubt eine große Reichweite. Wenn aus der Steckdose getrennt ist, kann Eis für 15-30 min gehalten werden. abhängig von der Raumtemperatur.

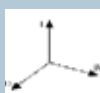


110 Kg



145,6 Kg

1



820x1140x1060 mm



830x1230x1340 mm

ART. 0036110250

EAN 8024872160053

Pag. 41

4 magic pro 100



PER UN GELATO PERFETTO NON BASTA LA RICETTA....

Il successo dipende anche dalla temperatura di degustazione!

Il conservatore Nemox a 4 vasche, con una capacità di circa 10 litri totali, è stato studiato appositamente per soddisfare le esigenze della Ristorazione.

Un controllo elettronico di temperatura, regolabile, permette di conservare il gelato o i sorbetti in un ambiente ventilato, così da poter offrire il dessert alla corretta temperatura di degustazione!

THE ULTIMATE GELATO-ICE CREAM STORAGE AND DISPLAY CASE

Store your fresh ice cream, gelato, and sorbets at the ideal temperature for quick dispensing and serving.

The NemoxPro 100 is the only countertop gelato-ice cream storage and display case specifically designed for restaurants, caterers, coffee shops, and gourmet shops.

In only a small space, you can now prepare ice cream, gelato and sorbets; store it, and serve it - like the fanciest ice cream shops!

FÜR EIN PERFEKTES EIS IST EIN REZEPT NICHT GENÜG...

Der Erfolg für ein gutes Eis, liegt auch an der Verkostungstemperatur.

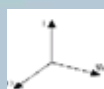
Die Nemox 4 Behälter Konservierungsvitrine mit insgesamt einer Gesamtkapazität von ca. 10 Liter, wurde entworfen, um den Erfordernisse im Gastro Bereich gerecht zu werden.

Eine elektronische einstellbare Temperaturkontrolle, ermöglicht die Konservierung von Eis und Sorbets in einem ventilerten Raum, damit diese Desserts mit der geeigneten Temperatur serviert werden können.



ART. 0036100250

EAN 8024872160008



980x505x360 mm



1020x580x540 mm



43,60 Kg



52 Kg

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	4 Magic Pro 100	5 Magic Pro 125	6 Magic Pro 300
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V/50/60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz 120V 60 Hz on req.	220-240V 50Hz/1
Potenza	Power	Leistung	270W	300W	900W
Classe climatica	Climatic class	Klimaklasse	4	4	4
Condensatore- Ventilato	Condenser- Ventilated	Kondensator- belüfteten	•	•	•
Evaporatore	Evaporator	Verdampfer	ventilated	ventilated	static
Sbrinatorio	Defrost	Abtauen	manual	automatic	manual
Temperatura di esercizio	Operating temperature	Arbeitstemperatur	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F	- 18°C 0°F
Capacità vaschette in conservazione	Stainless steel pans capacity Storage area	Kapazitätsreserve - Rostfreiem Edelstahl Behältern	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt	5 x 2,5 l. 5 x 2.75 qt	6 x 5 l. 6 x 5.5 qt
Capacità totale	Storage capacity	Konservierungsvolumen	10 L. - 10.6 qt	12,5 l - 13.2 qt	30 l. - 32,7 qt
Termostato elettronico	Electronic Thermostat	Elektronisch Thermostat	•	•	
Termometro analogico	Analog thermometer	Analog Thermometer			•
Coperchio chiusura	Unit cover	Deckel	•	•	•
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse Rostfreier Edelstahl	•	MDF laccato lacquered MDF lackiertem MDF	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Geräte Maße (L/B/H)	mm 980x505x360 in 38,6x19,8x14,2	mm 820x1140x1060 in 32,8x44,9x41,7	mm 1160x705x1170 in 45,7x27,8x46,1
Peso netto	Net Weight	Gewicht Netto	43,60 Kg - 97 lb	110 Kg - 243 lb	Kg. 111 - 244 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	mm. 1020x580x540 in 40,2x22,8x21,3 52 Kg - 114.8 lb	mm. 830x1230x1340 in 32,7x48,4x52,8 146 kg - 321 lb	mm. 1290x880x1230 in 50,79x34,65x48,43 Kg. 133 - 293 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör			
Vaschette inox	Stainless steel pans	Rostfreiem Edelstahl Behältern	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt	5 x 2,5 l. 5 x 2.75 qt	14 x 5 l. 14 x 5,5 qt
Spatole per gelato	Ice cream spatula	Spachtel	4	5	6
Optional	Optional	Optional			
Coperchio vaschetta in PC	Pan lids PC	Behälter Deckel aus PC	•	•	

magic pro 280B



Magic Pro 280B è il congelatore verticale ad alta efficienza, adatto a qualsiasi esercizio.

Magic Pro 280B garantisce una temperatura di conservazione accuratamente controllata grazie al termostato di precisione installato. La ventilazione forzata mantiene la temperatura nella cella costante, senza variazioni significative. La condensa prodotta all'apertura della porta si dissolve rapidamente. La porta a doppio vetro garantisce un ottimo isolamento. I consumi energetici sono limitati (24 h / Kwh 10.1). Dotato di 4 ampi ripiani, il volume utile totale è di ben 295 l. Perfetto per l'angolo Frixeria: contiene fino a 280 contenitori Frix Air. Ideale anche per ogni angolo gelateria o pasticceria: contiene fino a 35 vaschette gelato (GN 1/4).

Magic PRO 280B is a free standing storage case with high efficiency, and suitable for any task.

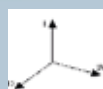
Magic Pro 280B guarantees accurately maintained temperature thanks to the high precision digital thermostat. The forced ventilation system keeps the temperature constant without significant changes. Any condensation created when opening the door is quickly dissipated. The double glass door provides excellent insulation. Low energy consumption limited at (24 h / kWh 10.1). Equipped with 4 large shelves, with a total volume capacity of 295 l. Perfect for the corner Frixeria: Holds up to 280 FrixAir containers. Ideal for every corner Ice cream or Pastry shop: it contains up to 35 ice cream pans (GN 1/4).

Magic Pro 280B ist der freistehende Lagerungsschrank für gefrorene Produkte mit excellentem Wirkungsgrad.

Magic Pro 280B bietet genau kontrollierte Lagertemperatur dank des hochpräzisen digitalen Thermostates. Die Zwangsbelüftung hält die Temperatur konstant ohne wesentliche Veränderungen. Das Beschlagen der Tür beim öffnen und schließen der Tür wird durch Ventilation schnellstmöglich aufgelöst. Die Doppel-Glastür bietet eine hervorragende Wärmedämmung. Der Energieverbrauch ist begrenzt (24 h / kWh 10,1). Ausgestattet mit 4 großen Ablagen, ist das gesamte Nutzvolumen 295 l. Perfekt für die Ecke Frixeria: bis zu 280 FrixAir-Behälter Inhaltsvolumen. Ideal für jede Ecke in der Eisdiele oder Konditorei: Es können bis zu 35 Eis Behälter (GN 1/4) bevorratet werden.

ART. 0036200250

EAN 8024872180051



670x665x1955 mm



720x695x2050 mm



117 Kg



125 Kg

magic pro 68B



Non hai spazio? Magic Pro 68B non ne ha bisogno!

Magic Pro 68B è il congelatore da appoggio compatto, adatto a qualsiasi esercizio.

Magic Pro 68B garantisce una temperatura di conservazione accuratamente controllata grazie al termostato di precisione installato.

La condensa prodotta all'apertura della porta si dissolve rapidamente.

I consumi energetici sono estremamente limitati (24 h /Kwh 6.5).

Dotato di 4 ampi ripiani, il volume totale disponibile è di ben 45 l.

Le dimensioni decisamente compatte permettono di posizionarlo in qualsiasi spazio, a terra, su un banco o persino sotto qualsiasi piano di lavoro.

Perfetto per l'angolo Frixeria: contiene fino a 68 contenitori FrixAir



If you don't have the space? Magic Pro 68B does not need it!

Magic Pro 68B is a compact table-top storage, suitable for any task.

Magic Pro 68B guarantees accurately maintained storage temperature thanks to the high precision digital thermostat.

Any condensation created when opening the door is quickly dissipated.

Low energy consumption limited at (24 h /Kwh 6.5).

Equipped with 4 large shelves, the total volume available is less than 45 l.

The very compact dimensions allow it to fit in any space, on the ground, on a bench or even under any table.

Perfect for the corner Frixeria: Holds up to 68 FrixAir containers.

Platzprobleme? Magic Pro 68B passt fast überall!

Magic Pro 68B ist ein kompaktes Table-Top Gerät, vielseitig einsetzbar.

Magic Pro 68B 280B bietet genau kontrollierte Lagertemperatur dank des hochpräzisen digitalen Thermostates.

Das Beschlagen der Tür beim öffnen und schließen der Tür wird durch Ventilation schnellstmöglich aufgelöst

Geringer Energieverbrauch (24 h /Kwh 6,5).

Ausgestattet mit 4 großen Ablagen, ist die gesamte zur Verfügung stehende Volumen von weniger als 45 l.

Ausgestattet mit 4 großen Ablagen, ist das gesamte Nutzvolumen 45 l.

Die sehr kompakten Abmessungen erlauben es, die Magic Pro 68B, auf dem Boden, auf einer Bank oder sogar unter den Tisch aufzustellen.

Container Perfekt für die Frixeria Ecke: Inhaltsvolumen bis zu 68 Frix Air Becher.

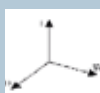


56 Kg



59 Kg

1



534x338x997 mm



560x440x1075 mm

ART. 0036140250

EAN 8024872160084

Pag. 45



FREEZE

magic pro

150



FREEZE Magic PRO150

Innovativa e compatta vetrina per gelato ventilata, specificatamente studiata per risolvere i problemi di spazio.

FREEZE Magic PRO150 la vetrina negativa (-12°C / -18°C) che mantiene il tuo gelato, yogurt gelato, sorbetto appena fatti alla temperatura ideale per essere serviti.

La temperatura è costante, senza variazioni significative, grazie alla ventilazione e all'accurato controllo elettronico di temperatura.

FREEZE Magic PRO150 può essere combinato con ogni mantecatore professionale NEMOX, in modo da creare il sistema "gelateria" NEMOX.

Fornito con 5 bacinelle in acciaio inox da 3,0l.

FREEZE Magic PRO150

is an innovative, ventilated ice cream storage and display case specifically designed for minimal space requirements.

FREEZE Magic PRO150 is the negative display case (-12°C / -18°C) that stores your fresh ice cream, gelato, frozen yoghurt and sorbets at the ideal temperature for quick dispensing and serving.

The storage temperature is constant without significant changes thanks to the ventilation and the high precision electronic thermostat installed.

FREEZE Magic PRO150 can be combined with any Nemox Professional gelato-ice cream machine to create the Nemox Gelato Shop System.

Comes with 5 x 3,0l. - 3 qt stainless steel trays

FREEZE Magic PRO150

ist die innovative belüftet Kühl- und Speichervitrine speziell entwickelt für geringen Platzbedarf.

FREEZE Magic PRO150 st die negative Vitrine (-12°C / -18°C) ideal zum Aufbewahren Ihrer frischzubereiteten Eiscreme, Sorbets, Yoghurt Eis bei optimaler Serviertemperatur.

Die Lagertemperatur ist konstant ohne wesentliche Veränderungen, dank der Lüftung und der hohen Präzision elektronischen Thermostat installier.

FREEZE Magic PRO150 kann ideal mit den NEMOX professionellen Speiseeisbereitern kombiniert werden. Somit kreieren Sie Ihr NEMOX Gelato Shop System.

Deliefert mit 5 x 3,0l. Edelstahl Behälter

ART. 0036300250

EAN 8024872160091



550x1000x1185 mm



800x1200x1300 mm



85 Kg



100 Kg

FRESH magic pro 150



FRESH Magic PRO150

Innovativa e compatta vetrina positiva, studiata per risolvere i problemi di spazio.

FRESH Magic PRO150, la vetrina positiva (+4°C / +8°C) che mantiene gli ingredienti freschi ad una temperatura di conservazione accuratamente controllata grazie al termostato elettronico di precisione installato.

La ventilazione forzata dell'evaporatore mantiene la temperatura nella cella costante, senza variazioni significative.

Perfetto per l'angolo Frixeria.

Fornito con 5 bacinelle in acciaio inox da 3,0l.

FRESH Magic PRO150

Innovative and compact positive display case designed for minimal space requirements.

FRESH Magic PRO150, the positive show case (+4°C / +8°C) provides storage temperature accurately controlled for fresh ingredients, thanks to the high precision electronic thermostat installed.

The forced ventilation system of the evaporator keeps the temperature constant without significant changes.

Perfect for the corner Frixeria

Comes with 5 x 3,0l. 3 qt stainless steel trays

FRESH Magic PRO150

ist die innovative und kompakte positive Vitrine die speziell entwickelt für geringen Platzbedarf.

FRESH Magic PRO150, die positive Vitrine (+4 °C / +8 °C) bietet genau kontrollierte Lagertemperatur für frische Zutaten, dank des hochpräzisen digitalen Thermostates.

Zwangsentlüftung des Verdampfers hält die Temperatur konstant ohne wesentliche Veränderungen

Container Perfekt für die Frixeria Ecke.

Geliefert mit 5 x 3,0l. Edelstahl Behälter

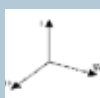


85 Kg



100 Kg

1



550x1000x1185 mm



800x1200x1300 mm

ART. 0036400250

EAN 8024872160107

Pag. 47

Fantasia buffet



Come funziona Fantasia Buffet?

Il cuore di Fantasia Buffet sono i suoi contenitori a doppia parete, sigillati ermeticamente.

Nell'intercapedine del contenitore si trova un liquido di formulazione esclusiva Nemox che, posto in congelatore per 8-12 ore, accumula frigorifici restituendole gradualmente nel corso di oltre due ore.

Il gelato si conserva, per questo tempo, alla temperatura media di -12°C.

Per conservare alimenti diversi, che richiedono temperature più elevate, è sufficiente ridurre il tempo di permanenza dei contenitori in congelatore.

Fantasia Buffet è composto da:

Tre contenitori da 1,5l. cadauno.
 Tre spatole per gelato.
 Tre contenitori porta spatola.
 Struttura portante in acciaio inox AISI 304
 Vassoio raccogli gocce

How does Fantasia Buffet work?

The heart of Fantasia Buffet is its hermetically sealed double-lined containers. In the space between one lining and the other there is a NEMOX's exclusive formula liquid which, if placed in a deep freeze for 8-12 hours, accumulates frigorifici which it then releases gradually over the next two hours and more.

During this period, ice cream can be kept at an average temperature of -12°C (10.4F).

If you want to conserve other foodstuffs at slightly higher temperatures, all you have to do is reduce the time the containers spend in the freezer.

Fantasia Buffet consists of:

Three 1.5 litre (1 ½ Qt) containers
 Three ice cream spatulas
 Three spatula holders
 AISI 304 stainless steel supporting frame
 Drip tray

Und wie funktioniert nun Fantasia Buffet?

Der Kernbestand von Fantasia Buffet sind seine hermetisch abgedichteten, doppelwandigen Behälter.

Im Zwischenraum der Behälterwand ist eine NEMOX exklusive Zusammensetzung für die Flüssigkeit enthalten, die nach 8-12 Stunden Lagerung im Gefrierschrank gespeicherten Frigorien während mehr als zwei Stunden stufenweise wieder abgibt.

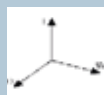
Für diesen Zeitraum wird Speiseeis bei -12°C Durchschnittstemperatur konserviert.

Zur Aufbewahrung anderer Lebensmittel, die einer weniger kalten Temperatur bedürfen, braucht nur die Lagerzeit der Behälter im Gefrierschrank abgekürzt zu werden.

Fantasia Buffet setzt sich zusammen aus:

Drei 1,5l Behälter.
 Drei Eisspatel.
 Drei Spachtelbehälter.
 Tragstruktur aus Edelstahl AISI 304
 Tropfenauffangwanne

ART. 0036000250



675x300x305 mm



11,0 Kg

EAN 8024872161005

1



750x390x370 mm



12,6 Kg

Fantasia buffet lux



Unico, Esclusivo, Brillante Sistema per conservare per oltre due ore gelato e sorbetti mantenendo la temperatura di servizio ottimale e ... senza bisogno di elettricità !!

Bello, Servizievole, Trasportabile.

Raffredda un litro di liquido/miscela da 80°C a 8°C in soli 20 minuti! Mantiene perfettamente i cubetti di ghiaccio per ore! Raffredda e conserva in temperatura le bottiglie di vino.

Nei cestelli, preraffreddati in congelatore, si può conservare il gelato per oltre 2 ore alla temperatura di degustazione.

Perfetto sul tavolo del buffet, per mantenere freschi; frutta, antipasti, verdure, salumi, formaggi, etc

Fantasia Buffet è composto da:

Tre contenitori da 1,5 l. cad. Tre spatole per gelato. Tre contenitori porta spatola. Struttura portante in acciaio inox AISI 304. Vassoio raccogli gocce

Unique, Exclusive, Brilliant. A system for preserving ice creams and sorbets for over two hours, keeping them at the perfect serving temperature and...without electricity!

Stylish, Accommodating, Portable.

Cools 1 L (1 qt) of liquid mixture from 80°C to 8°C in just 20 minutes! Keeps ice cubes perfectly for hours!

Cools and maintains wines at the ideal temperature.

Perfect on a buffet table: to keep fruit, hors d'oeuvres, vegetables, and cheeses, etc. sparkling fresh. ...and for breakfast: butter, margarine, yogurt, fruit salad, fresh fruit....really cool!

Fantasia Buffet comes with:

Three 1.5 L (1½ qt) containers, three ice cream spatulas, three spatula holders, AISI 304 stainless steel supporting frame, drip tray

Einmalig, Exklusiv, Brillant ist das System, das Speiseeis und Sorbets bei optimaler Serviertemperatur über zwei Stunden lang konserviert ... und ohne Strom dazu !!

Attraktiv, Hilfreich, Portabel.

Kühlt einen Liter Flüssigkeit/Gemisch in nur 20 Minuten von 80°C auf 8°C ab!

Eiswürfel bleiben stundenlang erhalten! Temperiert Weinflaschen und hält sie auf Temperatur.

Die perfekte Lösung für das Büfett, um Obst, Vorspeisen, Gemüse, Wurst, Käse usw. frisch zu halten, ... und für die Frühstückstheke.

Butter, Margarine, Joghurt, Obstsalat, Obst ... endlich frisch!

Fantasia Buffet setzt sich zusammen aus:

Drei 1,5 l Behälter. Drei Eisspachtel. Drei Spachtelbehälter. Tragstruktur aus Edelstahl AISI 304. Tropfenauffangwanne

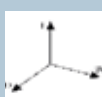


12,4 Kg



14,0 Kg

1



675x300x305 mm



750x390x370 mm

ART. 0036000300

EAN 8024872161029

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Magic Pro 280B	Magic Pro 68B	FRESH Magic Pro 150	FREEZE Magic Pro 150
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1	230V 50Hz/1	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	700W	460W	160W	300W
Condensatore- Ventilato	Condenser- Ventilated	Kondensator- belüfteten	•	•	•	•
Evaporatore (S) statico - (V) ventilato	Evaporator (S) static (V) ventilated	Verdampfer (S) Statische (V) belüfteten	V	S	V	V
Sbrinatorio	Defrost	Abtauen	manual	manual	automatic	automatic
Temperatura di esercizio	Operating temperature	Arbeitstemperatur	- 30 °C - 22°F	- 18 °C 0°F	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F	+ 4°C / + 8 °C 39.2°F / 48.4°F
N° ripiani	Nr. of Shelves	Anzahl der Regale	4	4	-	-
Refrigerante	Refrigerant	Kältemittel	R404A	R404A	R404A	R404A
Volume netto l. / capacità conservazione	Net Volume / storage capacity	Netto-Volumen / Konservierungsvolumen	295 l. - 268 qt	45 l. - 40.86 qt	15 l. - 13.62 qt	15 l. - 13.62 qt
Termostato elettronico	Electronic thermostat	Elektronischen Thermostat			•	•
Termostato meccanico	Mechanic thermostat	Mechanischem Thermostat				
Termometro elettronico	Electronic thermometer	Elektronischen Thermometer				•
Termometro analogico	Analog thermometer	Analog Thermometer				
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Geräte Maße (L/B/H)	mm 670x665x1955 26,4x26,2x77,0 in	mm 534x338x997 21x13,3x39,2 in	mm 550x1000x1185 21,6x39,4x46,7 in	mm 550x1000x1185 21,6x39,4x46,7 in
Peso netto	Net Weight	Gewicht Netto	Kg. 117 - 258 lb	Kg. 56 - 123 lb	Kg. 85 - 188 lb	Kg. 85 - 188 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	mm. 720x695x2050 28,4x27,4x80,7 in Kg. 125 - 276 lb	mm. 560x440x1075 22x17,3x43,2 in Kg. 59 - 130 lb	mm. 800x1200x1300 31,5x47,3x51,2 in Kg. 100 - 220 lb	mm. 800x1200x1300 31,5x47,3x51,2 in Kg. 100 - 220 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör				
Vaschette Inox	Stainless steel pans	Rostfreiem Edelstahl Behältern			5 x 3,0 l. 5 x 3,0 qt	5 x 3,0 l. 5 x 3,0 qt
Spatole per gelato	Ice cream spatula	Spächtel			5	5

attrezzature complementari

MADE IN ITALY



freezy 9



FREEZY 5 e 9 abbattitori rapidi di temperatura e surgelatori compatti.

Sono indispensabili a garantire, in modo naturale, la perfetta conservazione degli alimenti.

Queste macchine sono particolarmente adatte a ristoranti, pasticcerie, bar, angoli del gelato dove la qualità e l'organizzazione del lavoro sono importanti.

L'abbattimento rapido SOFT o HARD e la surgelazione è regolato a temperatura con sonda al cuore, oppure a tempo.

La speciale funzione SCR (disponibile solo per FREEZY 9) consente inoltre lo scongelamento rapido da -18°C a +3°C al cuore.

Il pannello elettronico di controllo con display digitale è di facile utilizzo.

La costruzione è completamente in acciaio inox AISI 304, così come griglie e supporti, facilmente smontabili.

FREEZY 9 - Capacità max. 110l. 6 vaschette GN 1/1

FREEZY 5 - Capacità max. 35l. 3 vaschette GN 2/3

FREEZY 5 and 9 are a line of compact blast-chiller and shock-freezer.

They are essential instruments to grant the best food preservation in the most natural way.

FREEZY line is specially designed for restaurants, pastry shops, pubs, bars, gelato- ice cream corners and any business requiring high quality standards.

SOFT and HARD blast-chilling cycles and shock-freezing cycle are regulated by temperature with the use of a core-probe or by time setting.

The additional innovative function SCR allows controlled thawing of any food from -18°C to +3°C in short time (only available on model FREEZY 9). The electronic control board is easy to operate.

The construction of these appliances is completely in stainless steel AISI 304, as are the grates and supports which can be easily disassembled.

FREEZY 9 - Max. capacity 110 L - 6 pans GN 1/1

FREEZY 5 - Max. capacity 35 L - 3 pans GN 2/3

Freezy 5 und 9 sind kompakte Schockfroster und Schnellkühler.

Wichtige Geräte um auf natürlichste Weise die perfekte Konservierung zu gewährleisten. Freezy Linie ist speziell für die Gastronomie, Konditoreien, Pubs, Bars, Gelateria, Eisdielen und alle Unternehmen mit hohen Qualitätsstandards und durchgängigem Arbeitsablauf entwickelt.

Die Temperatur der SOFT- und HARD Kühlprogramme und Schockfrost-Zyklen können entweder durch die Verwendung von Kern-Sonde oder durch die Einstellung des Timers reguliert werden.

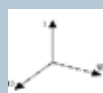
Die besondere, innovative Funktion SCR (nur bei Modell Freezy 9) ermöglicht jeglicher Nahrung ein kontrolliertes und schnelles Auftauen von -18°C bis +3°C.

Die elektronische Steuerung ist einfach zu bedienen. Die Konstruktion dieser Geräte ist komplett in Edelstahl AISI 304 und alle Teile können leicht zerlegt werden.

Freezy 9 - max. Kapazität 110 l. - 6 GN 1/1

Freezy 5 - max. Kapazität 35 l. - 3 GN 2/3

ART. 0039400250



595x700x895 mm



85,5 Kg



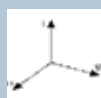
freezy 5



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Freezy 9	Freezy 5
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz 220-240V 60Hz on req. 120V 60Hz on request 1 Phase	220-240V 50Hz 220-240V 60Hz on req. 120V 60Hz on request 1 Phase
Potenza	Power	Leistung	600W	218 W
N° Massimo Ripiani	Max N° of Shelves	Max Anzahl der Regale	6 x GN1/1	3 x GN2/3
Passo Ripiani	Step Shelves	Schritt Regale	65 mm	70 mm
Potenza Frigorifera	Refrigeration Power	Kälteleistung	(-10°/+45°C) 1755W (-30°/+45°C) 718W	(-10°/+45°C) 697W (-30°/+45°C) 263W
Resa surgelazione	Output shock freezing	Ergiebigkeit Schockfrostung	9 kg. (t = 270°) +90°C/-18°C	5 kg (t = 270°) +90°C/-18°C
Resa abbattimento	Output blast chilling	Ergiebigkeit Schnellkühlung	11 kg (t = 90°) +90°C/+3°C	7 kg (t = 90°) +90°C/+3°C
Condizioni max di funzionamento	Max operating conditions	Max Betriebsbedingungen	°C - UR% 38° - 60%	°C - UR% 38° - 60%
Refrigerante	Refrigerant	Kältemittel	R404A	R404A
Spessore di isolamento	Thickness of insulation	Dicke der Dämmung	40 mm	60 mm
Profondità con porta aperta	Overall dimension with open door	Abmessungen mit Tür offen	1264 mm	1010 mm
Dimensioni Interne utili (LxPxH)	Useful Internal Dimensions (LxPxH)	Nützliche Interne Abmessungen (LxPxH)	mm 412x610x430 - 110 l.	mm 340x364x267 - 35 l.



45,0 Kg



595x610x385 mm

ART. 0039300250



47,0 Kg

1



610x620x500 mm

EAN 8024872180006

Pag. 53



Ice cube pro 25



FABBRICATORE COMPATTO DI GHIACCIO TRASPARENTE

Il fabbricatore di ghiaccio ICE CUBE PRO 25 ha una produzione giornaliera fino a 25 Kg.

Il ghiaccio prodotto è trasparente, di forma cilindrica e misura Ø 25 x 31 mm, la consistenza è ottima.

Il cestello di raccolta ha una capacità di circa 4Kg. / 220 cubetti.

Necessita di collegamento all'acqua e scarico.

COMPACT ICE MAKER PRODUCES CLEAR ICE

ICE CUBE PRO 25 ice makers has a daily output of up to 25 kg of clear, cylindrical ice cubes.

The ice cubes measure 25 x 31 mm in diameter and have a firm consistency.

The collecting box can hold up to 4 kg / 220 ice cubes.

Water connection and drain are required.

KOMPAKTER EISWÜRFELBEREITER PRODUZIERT GLASKLARES EIS.

ICE CUBE PRO 25 produziert bis zu 25 Kg. Eiswürfel pro Tag.

Die Eiswürfel sind glasklar, zylindrisch (25 x 31 mm) und haben eine feste Konsistenz.

Vorratsbehälter mit einer Leistung von 4 kg Eiswürfel (ca. 220 Stück).

Festwasseranschluss und Wasserablauf sind notwendig.

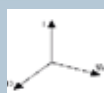
DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Ice Cube Pro25
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 1Ph/50Hz
Potenza	Power	Leistung	170W
Produzione max/24h.	Max production/24h.	Max Eisproduktion/24 Std	25 Kg.
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•
Attacco entrata acqua	Water inlet connection	Anschlussverschraubung	3/4" Gas
Attacco scarico acqua	Water output connection	Wasserablauf	mm. Ø 20
Capacità cestello raccolta	Collecting box capacity	Fassungsvermögen des Eisbehälters	Kg. 4
Carrozzeria Acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse Rostfreier Edelstahl	•



ART. 0055300250

EAN 8024872145081

1



380x480x585 mm



440x520x630 mm



24 Kg



31 Kg

ice cube tech



Soddisfa la 'voglia di ghiaccio' subito e senza problemi!

ICE CUBE Tech è l'innovativa macchina che produce in continuo ed automaticamente cubetti di ghiaccio. Ghiaccio sempre pronto, a portata di mano, in quantità sempre sufficiente.

Per la casa, per l'ufficio ICE CUBE Tech è di facile utilizzo e **non richiede alcuna installazione**. ICE CUBE Tech produce 12 cubetti dal peso di circa 10-15 grammi cad. in 6-10 minuti. La produzione giornaliera di ghiaccio è di 15 Kg. circa.



Whenever you want ice cubes, ICE CUBE Tech will make them fast and effortlessly.

ICE CUBE Tech is the innovative machine that produces ice cubes continuously and automatically. Ice that is always ready and within reach, and always in sufficient quantities.

For home and office, this model is easy to use and **does not require any installation**.

ICE CUBE Tech makes 12 ice cubes weighing 10-15 g each in approximately 6-10 minutes. The daily output is about 15 kg.

Eiswürfelbereiter ICE CUBE Tech. Grossartige Leistung auf kleinstem Raum.

Das ideale Gerät für das Zuhause, für das Büro, für Messen, für das Fitnessstudio, für Partys usw. Die Produktionszeit für 12 Eiswürfel zu je 10-15 Gramm lässt sich von 6 bis 10 Minuten variieren. Drei Einstellungsmöglichkeiten: small-medium-large.

ICE CUBE Tech ist einfach zu bedienen und **erfordert keinerlei Installation**. Die tägliche Leistung beträgt bis zu 15 Kg.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Ice Cube Tech
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	230V 50Hz 1 Phase
Potenza	Power	Leistung	150W
Serbatoio acqua	Water tank	Wasserbehälter	4,5 L
Produzione di ghiaccio	Ice production	Eis-Produktion	15 kg / 24 h
Capacità cestello raccolta	Collecting box capacity	Fassungsvermögen des Eisbehälters	1,5 Kg.
Carrozzeria - Acciaio	Appliance body - steel	Gehäuse - lackierter Stahl	•

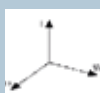


19 Kg



21 Kg

1



360x395x415 mm



480x510x530 mm

ART. 0055250270

EAN 8024872145043

Pag. 55

prof-mix 190



Mixer professionale a velocità variabile.

Un mixer semplice e pratico ma estremamente potente, solido e silenzioso.

Grazie alla trasmissione smontabile in acciaio inox per una facile e accurata pulizia, PROF-MIX 190 può essere utilizzato direttamente in recipienti anche ad alte temperature.

Il prodotto è dotato di 4 lame intercambiabili in acciaio inox così da rendere semplice e facile la realizzazione delle ricette più elaborate.

Professional mixer with variable speed.

A user-friendly, handy mixer offering high power, solid construction and low noise.

Thanks to the stainless steel drive, which can be dismantled for easy in-depth cleaning, PROF-MIX 190 can be used on foods in any container, even at high temperatures.

The appliance has 4 interchangeable stainless steel blades, making even the most complicated recipes quick and easy.

Der professionelle Mixer mit regelbarer Geschwindigkeit.

Bedienungsfreundlicher, praktischer und geräuscharmer Mixer, besonders leistungsstark.

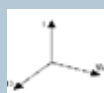
Die abnehmbare Antriebsgruppe aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht eine einfache und gründliche Reinigung.

PROF-MIX 190 kann auch direkt in heißen Behältern verwendet werden.

Das Gerät ist mit 4 austauschbaren Klingen aus rostfreiem Edelstahl ausgestattet und ist auch für die Zubereitung der schwierigsten Rezepte der ideale Küchenhelfer.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Prof-Mix 190
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	230V 50/60Hz 120V 60 Hz on request
Potenza	Power	Leistung	120-200W
Velocità variabile	Variable speed	Regelbar Geschwindigkeit	0 - 13000 RPM
Piede smontabile in acciaio inox	Stainless steel removable stick	Abnehmbarer Mixstab aus rostfreiem Edelstahl	190 mm.
Carrozzeria	Appliance body	Gehäuse	ABS + Alluminium
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör	
Contenitore graduato 1 L.	1 L. - 1 Qt. measuring bowl	1 L. Messbecher	•
Accessorio 4 lame-Accessorio 2 lame-Disco sbattitore-Disco emulsionatore	4 arms blade-2 arms blade-Whipping disc-Beating disc	4 Klingel Messer-2 Klingel Messer-Schlagscheibe-Emulgierscheibe	•

ART. 0095800250



110x110x425 mm



1,6 Kg



frul-mix 220



Mixer a due velocità.

Questo potente mixer è dotato di uno speciale accessorio a quattro lame per amalgamare, tagliare e sminuzzare alla dimensione desiderata ogni tipo di cibo in pochi secondi.

Il lungo piede in acciaio inox da 220 mm., lo rende ideale per l'utilizzo in contenitori profondi. FRUL-MIX 220 può essere utilizzato direttamente in recipienti anche ad alte temperature.

La trasmissione smontabile assicura una facile e accurata pulizia.

Pratico anello in acciaio di appendamento!

Two speeds Mixer.

This powerful mixer is equipped with a special blade with four knives to emulsify, cut, mince and chop every kind of food to the desired size in seconds.

The 220 mm long stainless steel stick, makes it ideal for use in deep containers.

The stick can be dismantled for easy in-depth cleaning.

FRU-MIX 220 can be used on foods in any container, even at high temperatures.

Fitted steel ring to hang the machine

Mixer mit zwei Geschwindigkeit.

Dieser leistungsstarke Mixer ist mit einem Spezialmesser (mit 4 Klingel), ausgestattet der in Sekundenschnelle jede Art von Lebensmittel, in der gewünschten Konsistenz, püriert, schneidet und zerkleinert.

Der 220 mm. langer Stab, aus rostfreiem Edelstahl, ist ideal, um mit höheren Behältern zu arbeiten.

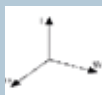
Der abnehmbare Stab ermöglicht eine einfache und gründliche Reinigung.

FRUL-MIX 220 kann auch direkt in heißen Behältern verwendet werden.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Fru-Mix 220
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz 120V 60 Hz on request
Potenza	Power	Leistung	700W - DC motor
Due Velocità	Two speeds	Zwei Geschwindigkeit	8.000 - 15000 RPM
Piede smontabile in acciaio inox	Stainless steel removable stick	Abnehmbarer Mixstab aus rostfreiem Edelstahl	L 220 mm.
Carrozzeria	Appliance body	Gehäuse	Steel
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör	
Contenitore graduato da 0,8 l. con coperchio	0,8 L. - 3/4 Qt. Measuring bowl with lid	0,8 L. Messbecher mit Deckel	•
Fruستا a filo in acciaio inox	Stainless steel wire whisk	Edelstahl-Rührbesen	•



1,35 Kg



70x70x465 mm

ART. 0095700250



9,5 Kg

6



410x200x570 mm

EAN 8024872331064



wippy 2000



Montapanna con doppia regolazione, aria e panna!
 Robusto e professionale, adatto all' utilizzo in attività piccole e medie.

La panna liquida viene conservata a 4°C nella vaschetta estraibile, raffreddata indirettamente, dove si mantiene in condizioni ottimali.

Il coperchio trasparente permette un facile controllo del livello della vaschetta.

La panna prodotta ha un aumento di volume importante e struttura ferma e stabile, si può utilizzare panna a diverso contenuto di grassi.

Le macchine funzionano con pompa rotativa a palette. Il sistema refrigerante mantiene la temperatura ideale lungo tutto il percorso, fino al beccuccio di erogazione.

La produzione può essere interrotta in qualsiasi momento. Il lavaggio è semplice e garantisce l'igiene.

Whipping machine with dual setting, air and cream.
 Robust and professional it is suitable for use in small and medium size food service operations.

The liquid cream is stored in the removable tank, where it is indirectly cooled at 4°C, and holds it in perfect conditions.

The transparent lid provides a clear view of the cream level in the tank. The whipped cream has a significant overrun and a stable texture. Light or heavy creams can be used to get the desired type of whipped cream. These machines are equipped with a rotary pump.

The refrigeration system keeps the cream at the ideal temperature all the way through the dispensing nozzle. Working cycle can be stopped at any time.

Ease of cleaning makes it easy to maintain proper hygiene.

Schlagsahne Maschine mit doppel Regulierung von Luft und Sahne.

Robuste und professionelle geeignet für den Einsatz in kleinen und mittleren Unternehmen.

Die flüssige Sahne wird im abnehmbaren Behälter aufbewahrt, indirekt bei 4° C gekühlt, somit in perfektem Umfeld.

Der transparente Deckel ermöglicht eine klare Sicht auf die Sahnemenge im Behälter.

Die Sahne hat die beste Konsistenz und eine stabile Struktur. Fettarme, genauso wie Vollfett-Sahne können eingesetzt werden- es gibt immer den gewünschten Schlagsahnetyp.

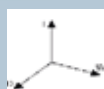
Diese Maschinen sind mit einer Kreiselpumpe ausgestattet. Das Kühlsystem hält die Sahne auf der idealen Temperatur, auch bis zur Ausgabe.

Die Zubereitung kann jederzeit unterbrochen werden.

Die Reinigung ist einfach, um eine korrekte Hygiene zu gewährleisten.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	WIPPY 2000
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	230V 50Hz 1 Phase
Potenza	Power	Leistung	520W
Refrigerata	Refrigerated	Gekühlt	•
Capacità riserva	Cream Capacity	Inhalt Behälter	2 l
Vasca estraibile	Removable tank	Entfernbarer Sahnebehälter	•
Regolazione aria	Air setting	Luft Regulierung	•
Regolazione panna	Cream setting	Sahne Regulierung	•
Produzione Oraria	Production per hour	Herstellung pro Stunde	100 l

ART. 0040100250



255x565x470 mm



27,2 Kg



gelato a casa

MADE IN ITALY



gelato pro 1700



La macchina superautomatica per gelati, sorbetti e frozen yogurt.

Preparare e versare gli ingredienti, avviare la macchina. Non c'è altro fare altro!

Gelato Pro 1700 automaticamente raffredda, mescola e prepara il vostro gelato.

Quando è pronto, **un sistema elettronico esclusivo lo mantiene mescolato, sempre alla temperatura corretta**, per il tempo desiderato.

La macchina funziona anche in modalità manuale, per dare spazio alla creatività personale.

La gelatiera incorpora un impianto frigorifero che eroga in brevissimo tempo un grande numero di frigorifici, per realizzare in breve tempo tutti i gusti che volete.

La carrozzeria è realizzata in **fusione di alluminio**, bella, solida e resistente.

Fornita con **cestello** estraibile in alluminio da **1,7 litri** e paletta per gelato.

L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

The fully automatic Gelato, Sorbet and Yogurt Machine.

Prepare and pour the ingredients, start the machine. That's all!

Gelato Pro 1700 churns, stirs and makes it all for you!

When your Gelato is ready an **exclusive electronic control** keeps it **mixed and at the right temperature** as long as needed.

Gelato Pro 1700 also works on manual mode to leave room for your creativity.

This Gelato & Sorbet machine has a refrigeration system with many refrigeration modes to create many different flavours in a short amount of time. You can quickly prepare as many flavours as you wish.

State of the art design, beautiful, in a **sturdy aluminium body**.

Comes with a **large 1.7l**. (1.9 Qt) capacity aluminium removable bowl and an ice cream spatula.

The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Die vollautomatische Gelato, Sorbet und Eismaschine

Die Zutaten mischen, in die Maschine geben und starten. Mehr ist nicht zu tun!

Gelato Pro 1700 kühlt automatisch, mischt und bereitet Ihre Eis.

Ein **exklusives, elektronisches System** ermöglicht das fertig Eis immer bei der **richtigen Temperatur sowie in der richtigen Konsistenz und Luftigkeit** aufzubewahren..

Für die persönliche Kreativität läßt die Pro 1700 im manuellen Modus alle Möglichkeiten offen.

Das starke Kühlsystem ermöglicht die Herstellung von mehreren Eissorten.

Die Gehäuse ist aus Aluminium realisiert. Schön und solid.

Der herausnehmbare Aluminiuminnenbehälter ist mit einer **größen 1,7l Fassungsvermögen** ausgestattet.

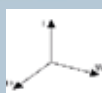
Im Lieferumfang ist ein Eislöffel beinhaltet

Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den neuesten Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

ART. 0036600800

EAN 8024872130520

1



265x385x220 mm



370x495x315 mm



11,8 Kg



13,8 Kg



gelato pro 1700Up



GELATO PRO 1700 Up Nuove funzioni, nuovo design stile 50s

Come migliorare Gelato Pro 1700 già quasi perfetta?
Con Gelato Pro 1700 Up!

- una **maggiore potenza** del gruppo frigorifero consente di preparare in **tempi ancor più brevi e con risultati eccezionali**, Gelato, Sorbetti e Frozen Yogurt.
- un dispositivo sul coperchio permette di **regolare la quantità d'aria** e modificare la struttura del gelato.
- la gestione elettronica si è arricchita di una funzione importante. Se **si dimentica di spegnere la macchina** quando si utilizza in modalità manuale, interviene una funzione che attiva automaticamente la conservazione.
- i colori di tendenza combinati al design di interruttori e corpo, rendono GELATO PRO 1700 Up un importante **elemento d'arredamento**.
- i tre passaggi di verniciature e la finitura con vernice trasparente, assicurano una **buona resistenza ai graffi** della carrozzeria in alluminio.

GELATO PRO 1700 Up The new features, the ultimate 50s design.

How to improve the almost perfect Gelato Pro 1700?

With Gelato Pro 1700 Up!

- a **more powerful refrigeration system** allows preparation in **an even shorter time and with outstanding results** Gelato, Sorbets and Frozen Yogurt.

- The lid has a feature to **adjust the amount of air** and change the consistency of the ice cream
- another important electronic function of the machine is that it will automatically switch to **automatic storage mode if you forget to turn off the machine** when in manual mode.
- the trendy colors and the overall design of the body and switches make the GELATO PRO 1700 Up an desirable piece of **interior design**.
- A triple step varnish painting, provides a **scratch resistant surface** for the aluminum body.

- eine Vorrichtung, integriert im Deckel, ermöglicht **die Menge an Luft einzustellen** um der Struktur des Speiseeises den Wünschen anzupassen.
- Die elektronische Steuerung bietet eine **zusätzliche Funktion**: Sollte im manuellen Modus das Abschalten vergessen werden, geht das Gerät **automatisch in den Konservierungsmechanismus**.
- Gelato Pro 1700 Up durch trendige Farben in Kombination mit dem design vom Gerätekorpus und Schaltern ist ein Schmuckstück in jeder Küche.
- Eine dreifach Lackierung in Verbindung mit der Lackveredelung geben dem Aluminiumgehäuse eine Langlebigkeit und Schutz vor Kratzern.

GELATO PRO 1700 Up Neue Features, das ultimative 50er Jahre Design.




Mit der Gelato Pro 1700 Up ist es Nemox gelungen, die Gelato Pro 1700 zu verbessern.

- das **stärkere Kühlsystem** ermöglicht die Zubereitung in **noch kürzerer Zeit** Gelato, Sorbets und Frozen Yoghurt werden in **hervorragender Qualität** produziert.



ART.

EAN

	0036600835	8024872130698
	0036600830	8024872130674
	0036600825	8024872130650



265x385x220 mm



370x495x315 mm



11,8 Kg



13,8 Kg

gelatissimo exclusive



Nuovo design, gruppo frigorifero ad alta efficienza, potente motore di mescolamento.

Tutto il gelato che volete con la nuova gelatiera a compressore di Nemox!

1,7 litri di gelato, sorbetti, granite, yogurt gelato si possono preparare sia nel cestello fisso in acciaio, che nel cestello estraibile. Molto facile da usare.

Accendere la macchina. Versare gli ingredienti.

Entro 20-30 minuti gusterete un ottimo gelato!

Grazie al potente impianto di raffreddamento autonomo a compressore, si possono ottenere più gusti in breve tempo. Potente motore di miscelazione. Grande capacità da 1,7 litri.

Fornita con cestello estraibile in alluminio, dosatore e paletta per gelato.

L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.



New design, new high efficiency cooling system, powerful direct drive system.

All the ice cream you want with the new compressor ice cream maker by Nemox!

1.7 liters (1.8 Qts) of gelato, ice creams, sorbets, granitas and frozen yoghurt can be obtained in both the fixed stainless steel bowl and in the removable one.

Very easy to use.

Just turn on the switch and pour the ingredients in the bowl.

In 20-30 minutes a superb gelato or sorbet or ice cream will emerge from your machine!

Thanks to its powerful refrigeration system, more flavours can be produced in short time. Professional refrigeration system. Powerful mixing motor. Large 1,7 l. (1.8 Qts) capacity. Comes with an aluminium removable bowl, an ice cream

spatula and a measuring cup.

The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Neues Design, höchst effizientes Kühlsystem, starker Direktantrieb

Eis nach Lust und Laune mit der neue Nemox Eismaschine mit Kompressor zaubern!

1.7 Liter Eis, Sorbett, Granita, Frozen Joghurt können entweder im festen oder im entnehmbaren Behälter hergestellt werden. Sehr einfach im Gebrauch. Die Maschine einschalten, die Zutaten einfüllen und nach 20-30 Minuten werden Sie ein köstliches Eis

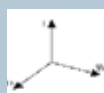


genießen können. Dank der leistungsstarken Kühlanlage können in Kürze verschiedene Eissorten hergestellt werden. Das Gerät ist mit einer professionellen Kühlanlage mit Kompressor ausgestattet. Leistungsstarker Rührmotor. Grosses 1,7 Liter Fassungsvermögen. Mitgeliefertes Zubehör: 1 herausnehmbarer Behälter, 1 Spachtel, 1 25 cl-Messbecher

Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

ART. 0036610250

EAN 8024872130766



265x385x225 mm



370x495x315 mm



11,6 Kg



13,4 Kg

gelatissimo K-tech



Gelatiera super automatica, semi-professionale.

Preparate la ricetta, versatela nella macchina e scordatevi!

K-Tech **automaticamente** prepara il gelato e una volta pronto lo **conserva** mantenendolo mescolato e sempre alla temperatura corretta. Produce tutti i gusti che volete!

La macchina è dotata di un motore di mantecazione e di un sistema frigorifero ad alte prestazioni. Grande capacità da 1,7 litri. Fornita con cestello estraibile in alluminio, dosatore, paletta per gelato. L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.



Fully automatic, semi-professional Gelato & Sorbet machine

Prepare your mixture, pour it into the machine and forget!

K-TECH will **automatically** churn and keep it constantly mixed. When ready, it will **store your preparation at the right temperature** as long as you wish!

Makes gelato, sorbet, ice cream, frozen yoghurt!

The machine is equipped with high performing refrigeration system and mixing unit. Large 1.7 l. (1.8 Qts.) Capacity.

Comes with an aluminum removable bowl, a measuring cup and an ice cream spatula.

The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Vollautomat semi-professionelle Speiseeismaschine

Rezepte wählen, Zutaten in die Maschine geben und Zeit haben für andere Dinge!

K-Tech wird **automatisch** kühlen, rühren und wenn das Eis fertig ist, in der Eismaschine für einen beliebigen Zeitraum bei der richtigen **Temperatur, Konsistenz und Luftigkeit halten**. Die Maschine ist mit einer high performing Kühlanlage ausgestattet und verfügt über einen leistungsstarken Rührmotor.

Damit können Sie mehrere Eissorten hintereinander herstellen. 1.7 Liter Fassungsvermögen.

Mitgeliefertes Zubehör:

1 herausnehmbarer Behälter, 1 Spachtel, 1

25 cl-Messbecher

Die Kühlanlage ist

FCKW-frei und

entspricht somit den

neuesten

Umweltnormen zum

Schutz der

Ozonschicht.

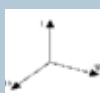


11,6 Kg



13,4 Kg

1



265x385x225 mm



370x495x315 mm

ART. 00366202250

EAN 8024872130780

gelato & sorbet art



Gelato & Sorbet Art

Accendere l'interruttore e versare gli ingredienti.

Gelato & Sorbet Art automaticamente raffredda e manteca gli ingredienti per un risultato sempre perfetto!

Con Gelato & Sorbet Art, si possono preparare gelati, sorbetti e granite di tutti i gusti in breve tempo.

Possibilità di utilizzo sia con cestello fisso che con cestello estraibile per una maggiore flessibilità e facilità di conservazione.

Gelato Art è la macchina da gelato compatta ed efficiente che permette di produrre gelato per 8/10 persone (800 g.) in soli 20-30 minuti.

Compressore integrato ad alta efficienza, senza CFC.

Pala di mescolamento brevettata a doppio effetto, varia automaticamente la velocità di rotazione in funzione della densità degli ingredienti.

La mantecazione degli ingredienti è perfetta e la temperatura omogenea.

Gelato & Sorbet Art

Switch on the machine, pour ingredients in, and Gelato & Sorbet Art will automatically gently churn and freeze to give delicious results every time.

With Gelato & Sorbet Art you can prepare gelato, ice cream, sorbet and granitas of all possible flavours.

Preparation can be obtained in the fixed stainless steel inner bowl or in the removable bowl for greater flexibility and easy storing.

Gelato & Sorbet Art is a compact and effective machine that makes gelato for up to 8/10 people (800g.- 1 qt) in just 20/30 minutes.

Built-in, high efficiency CFCs free compressor

Patented counter revolving mixing paddle with double effect.

It changes automatically the rotation speed in function of the ingredients' consistency. The result is a perfectly combined, creamy gelato with no frozen particles.

The temperature of the gelato is even all over.

Gelato & Sorbet Art

Die Maschine einschalten, die Mischung in den Behälter einfüllen.

Gelato & Sorbet Art wird automatisch kühlen. In kurzer Zeit verwandeln sich diese in eine kühle und leckere Eiscreme.

Mit ein bißchen Fantasie und Gelato & Sorbet Art, dem Speiseeisbereiter, ist es möglich Eis, Sorbets und Granita für jeden Geschmack zuzubereiten.

Sie können Ihr Eis sowohl in dem fest eingebauten Behälter aus Edelstahl, als auch im herausnehmbaren Behälter herstellen.

Gelato & Sorbet Art wird in 20-30 Minuten

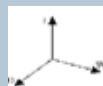
Eis für 8/10 Personen zubereiten (800 g.). Der herausnehmbare Behälter vereinfacht Ihnen das Aufbewahren und spätere Verzehren des Speiseeises.

Eingebauter hoch-effizienter Kompressor, FKW frei.

Durch den patentierten Rührarm und dessen Wechsel der Rührrichtung erhalten Sie so die perfekte, cremige Konsistenz ohne gefrorene Teile.

ART. 0036500400

EAN 8024872130704



245x335x265 mm



340x470x400 mm



10,0 Kg



12,2 Kg

gelato chef 2200



NUOVA, PIÙ POTENTE, PROFESSIONALE.

Possibilità di utilizzo sia con cestello fisso che con cestello estraibile per una maggiore flessibilità e facilità di conservazione. Gelato per 8/10 persone (800 g.) in soli 20-40 minuti. Cestello fisso ed estraibile per ottenere diversi gusti, maggiori quantità. Il compressore incorporato permette un utilizzo continuo, consentendovi di fare tanto o poco gelato in tutti i gusti che volete. Nessuna ostruzione nel centro del cestello, il gelato può essere rimosso facilmente, il cestello è facile da pulire. Potente motore a induzione per una perfetta mantecazione. Completa di paletta per il gelato, **pala di mescolamento brevettata a doppio effetto**, libretto di istruzioni e ricette.

L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.



NEW, MORE POWERFUL, PROFESSIONAL

VERY SIMPLE TO USE. NO PRE-FREEZING NECESSARY. Makes perfect homemade ice creams, sorbets and frozen yoghurts in just 20/40 minutes.

Fixed and removable bowl for larger quantities / different flavours. No obstructions in the centre of the bowl, ice cream can be removed easily and bowls are easy to clean. Powerful electric induction motor.

Complete with ice cream spoon, removable bowl and **patented counter revolving mixing paddle with double effect**. full instructions and a selection of delicious recipes.

The freezer complies with environmental regulations protecting the ozone layer.



NEUHEIT MIT PROFESSIONELLER QUALITÄT

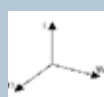
Gelato Chef 2200 garantiert professionelle Ergebnisse bei der Speiseeisbereitung. Das Gerät ist mit einer leistungsstarken autonomen Kühlanlage mit Kompressor ausgestattet. In 20-30 Minuten wird Eis für 8-10 Personen zubereitet (800 g). Die Maschine kann ununterbrochen eingesetzt werden; dies ermöglicht eine Zubereitung von mehreren Sorten Speiseeis in kürzester Zeit.

Der Antrieb des Rührvorgangs erfolgt über einen elektrischen Induktionsmotor. Ideal für die Zubereitung von Gelato, Eis, Sorbets, und Frozen Joghurt. Gelato Chef 2200 ist das einzige Gerät, das in der Mitte des Behälters kein Hindernis aufweist und dadurch die Speiseeisentnahme sehr erleichtert.

Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den neuesten Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.



10,0 Kg



245X345X305 mm



12,2 Kg



1



340X470X400 mm



ART.
0036500264

EAN
8024872130117



0036500252

8024872130681



0036500270

8024872130209

gelato grand



Design moderno e accattivante per la gelatiera compatta di casa Nemox. Ideale nelle cucine moderne.

Ideale nella casa moderna, Gelato GRAND combina performance professionali alla facilità d'uso.

Gelato GRAND raffredda automaticamente e manteca gli ingredienti per un risultato perfetto!

La macchina è dotata di un potente impianto di raffreddamento autonomo con compressore.

Possibilità di utilizzo sia con cestello fisso che con cestello estraibile per una maggiore flessibilità e facilità di conservazione.

Gelato GRAND produce gelato per 6/8 persone (700 g.) in 30 minuti circa. Fornita con un cestello estraibile e una paletta per gelato.

L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

Attractive and modern design. This Nemox Gelato machine is ideal for the modern kitchens.

It combines professional performances with user-friendliness.

Gelato GRAND automatically churns and freezes to give delicious results every time.

With Gelato GRAND you can prepare gelato, ice cream, sorbet and granitas of all possible flavours.

Preparation can be obtained in the fixed stainless steel inner bowl or in the removable bowl for greater flexibility and easy storing.

Gelato GRAND makes gelato for up to 6/8 people (700g.- $\frac{3}{4}$ qt) in 30 minutes.

Comes with an aluminum removable bowl, an ice cream spatula and .

The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer



Modernes und ansprechendes Design für die kompakte NEMOX Eismaschine.

Ideal für die moderne Küche, Gelato GRAND ist eine kompakte, und dennoch semi-professionelle Speiseeismaschine.

Die Maschine einschalten, die Mischung in den Behälter einfüllen. Gelato GRAND kühlt automatisch. In circa 30 Minuten wird Eis für 6/8 Personen zubereitet (700 g).

Dank einem herausnehmbaren Behälter kann das Speiseeis einfach im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden. Sie können so auch mehrere Eissorten zubereiten.

Die Eismaschine ist mit einem herausnehmbarem Innenbehälter aus Aluminium und einem Eislöffel ausgestattet.

Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den neuesten Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.



gelato serie domo compressore

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Gelato Pro 1700 Up	Gelato Pro 1700	Gelattissimo K-Tech	Gelattissimo Exclusive	Gelato & Sorbet Art	Gelato Chef 2200	Gelato Grand
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz 120V 60 Hz on req.	220-240V 50Hz 120V 60 Hz on req.	220-240V 50Hz 120V 60 Hz on req.	220-240V 50Hz 120V 60 Hz on req.
Potenza	Power	Leistung	180W	165W	165W	165W	150W	150W	140W
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Kompressor FZKW frei	•	•	•	•	•	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•	•	•	•	•	•
DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	•	•	•	•	no	no	no
Motore pala a induzione	Paddle induction motor	Schraufinduktionsmotor	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 25	RPM 25	RPM 30
Sicurezza termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•	•	•	•	•	•
Cestello fisso acciaio AISI 304	AISI 304 stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt
Cestello estraibile alluminio	Aluminium Removable bowl	Entfernbarer Behälter aus Aluminium	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt
Quantità max ingredienti	Max Ingredients qty	Max Zutatenmenge	0,80 Kg. 0,80 qt	0,80 Kg. 0,80 qt	0,80 Kg. 0,80 qt	0,80 Kg. 0,80 qt	0,80 Kg. 0,80 qt	0,80 Kg. 0,80 qt	0,75 Kg.- 0,75 qt
Produzione max per ciclo	Max Production/cycle	Max. Herstellung/Zyklus	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,2 l. - 1,2 qt	1,2 l. - 1,2 qt	1,1 l. - 1,1 qt
Tempo di preparazione	Preparation time	Zubereitungszeit	15-25	20-30	20-30	20-30	20-30	25-35	25-35
Funzione Conservazione	Storage function	Konservierungsmechanismus	•	•	•	•	•	•	•
Attivazione automatica conservazione	Automatic switch to storage mode	Automatisch Konservierungsmechanismus	•	•	•	•	•	•	•
Dispositivo regolazione aria	Adjustable air amount	Luft einstellung Vorrichtung	•	•	•	•	•	•	•
Carrozzeria	Appliance body	Gehäuse	Aluminium	Aluminium	Silver ABS	ABS	ABS	ABS	ABS
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Geräte Maße (L/B/H)	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm. 24x35x30 in 9x14x12	cm. 24x35x30 in 9x14x12	cm. 24x35x30 in 9x14x12
Peso	Weight	Gewicht	12,5 Kg - 27 lb	12 Kg - 26 lb	12 Kg - 26 lb	12 Kg - 26 lb	10 Kg - 22 l	10 Kg - 22 lb	10 Kg-22 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.14,5 - lb 31	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.14 - lb 30	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.14 - lb 30	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.14 - lb 30	cm. 34x47x40 in 13.4x18.5x15.7 kg. 12 - lb 27	cm. 34x47x40 in 13.4x18.5x15.7 kg. 12 - lb 27	cm. 34x47x40 in 13.4x18.5x15.7 kg. 12 - lb 27
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör							
Paletta per gelato	Ice cream spatula	Eis Spachtel	1	1	1	1	1	1	1
Cestello Estraibile	Removable bowl	Herausnehmbarer Behälter	1	1	1	1	1	1	1
Misurino 25 cl.	Meas. cup 25cl.	25 cl-Messbecher	1	1	1	1	1	1	1

serie dolce vita

1,5L

1,1L

ROSSA



Il gelato è una dolce seduzione, lasciatevi sedurre dalla Dolce Vita.

Dolce Vita, per realizzare qualsiasi tipo di gelato, sorbetto o granita, con stile. Da usare e da mostrare! Dolce vita è l'unica macchina con contenitore interno in acciaio inox lucidato a specchio, bello da vedere, facile da pulire, igienico, assolutamente antigraffio. Il coperchio dispone di un'ampia apertura per versare o aggiungere ingredienti. Dolce Vita è una macchina da gelato semplicissima da usare e garantisce perfetti risultati sempre. In 20-30 minuti produce gelato per 6/10 persone (900 gr.)
 Macchina da gelato ad accumulo di freddo con contenitore a doppia parete sigillato ermeticamente. Miscelazione con motore elettrico.
 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. E ricordatevi. Il gelato è buono e fa bene!

Ice-cream is sweet seduction, let the Dolce Vita seduce you.

The Dolce Vita, for making any type of ice-creams, sorbets or granitas, with style. Use it and flaunt it. The Dolce Vita is the only appliance with stainless steel inner bowl polished to a mirror finish, good to look at, easy to clean, hygienic and absolutely scratch-proof. The lid has a generously sized opening for pouring or adding ingredients.
 The Dolce Vita is an extremely user-friendly ice-cream maker that guarantees perfect results, always. Ice cream for 6-10 people (900 g.) in just 20-30 minutes. Cold accumulating ice-cream maker with airtight sealed double walled bowl.
 Mixing powered by electric motor. Ideal for instant cooling of any kind of drink. The bowl has an elegant design and looks attractive on the table as ice-bucket or bottle cooler. The frozen bowl maintains a temperature of -10°C for about 2 hours. And remember, ice-cream is good and is good to you!

Eis eine süße Versuchung, lassen Sie sich von "Dolce Vita" verführen.

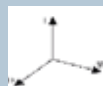
Mit diesem Gerät können Sie schmackhaftes Speiseeis, Sorbets und Crash Eis zubereiten - aber mit Stil! Dolce Vita verfügt über einen Innenbehälter aus Edelstahl, ist äußerst elegant anzusehen, leicht zu reinigen und absolut kratzfest. Die große Behälteröffnung ermöglicht es, Ihre Zutaten einfach dem Speiseeis beizumischen.
 DOLCE VITA ist ein elegantes Gerät, das perfekte Ergebnisse garantiert. Für die Zubereitung von Speiseeis für 6-10 Personen (900 g) innerhalb von 20-30 Minuten. Speiseeisbereiter mit Kältespeicher und Behälter mit hermetisch versiegelter Doppelwand. Rührspatelantrieb über Elektromotor.
 Auch zum schnellen Kühlen von jeglichen Getränken verwendbar. Der Behälter ist elegant im Design und eignet sich auf dem Esstisch ausgezeichnet als Eisbehälter oder als Flaschenkühler.
 Der gekühlte Behälter hält seine Temperatur von -10° C. für ca. 2 Stunden.
 Und vergessen Sie nicht, Eis schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch gesund!



ART.

EAN

- 1,1L. 0034300278 8024872122099
- 1,1L. 0034300276 8024872122563
- 1,5L. 0034500278 8024872124383



1,1L. 195x195x220 mm
 1,5L. 195x195x260 mm



1,1L. 460x460x330 mm
 1,5L. 460x460x370 mm



1,1L. 2,9 Kg
 1,5L. 3,2 Kg



1,1L. 13,6 Kg
 1,5L. 15,2 Kg

gelato harlequin



Quattro 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. In 20-30 minuti produce gelato per 6/10 persone. Miscelazione con motore elettrico. 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.

Four colours for savouring the flavours of four seasons. Ice-cream is an all-year pleasure!

Cold accumulating ice-cream maker with airtight sealed double walled bowl. Mixing powered by electric motor. Produces ice-creams, sorbets, granitas and frozen yoghurt for 6/10 people in 20-30 minutes only.

Ideal for instant cooling of any kind of drink. The bowl has an elegant design and looks attractive on the table as ice-bucket or bottle cooler. The frozen bowl maintains a temperature of -10°C for about 2 hours.

The stainless steel inner bowl guarantees perfect hygiene and durability. Absolutely scratchproof.

Vier Farben, passend zu den Jahreszeiten. Eisgenuss zum Verwöhnen für das ganze Jahr!

Für die Zubereitung von Speiseeis für 6-10 Personen innerhalb von 20-30 Minuten. Speiseeisbereiter mit Kältespeicher und Behälter mit hermetisch versiegelter Doppelwand.

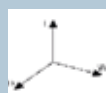
Rührspatelantrieb über Elektromotor. Ideal für die Zubereitung von Eis, Sorbets, Crash Eis und Frozen Joghurt. Auch zum schnellen Kühlen von jeglichen Getränken verwendbar.

Der Behälter ist elegant im Design und eignet sich auf dem Esstisch ausgezeichnet als Eisbehälter oder als Flaschenkühler. Der gekühlte Behälter hält seine Temperatur von -10°C für ca. 2 Stunden.

Der Innenbehälter aus Edelstahl garantiert Ihnen perfekte Hygiene und Langlebigkeit. Absolut kratzfest.



1,1l. 2,6 Kg
1,5l. 3,0 Kg



1,1l. 195x195x220 mm
1,5l. 195x195x260 mm



1,1l. 13,0 Kg
1,5l. 14,6 Kg

4



1,1l. 460x460x330 mm
1,5l. 460x460x370 mm



1,1l.

ART.
0034300260

EAN
8024872122020



1,5l.

0034500262

8024872124321

gelato trendy plus

1,5L



La macchina seria per un divertimento assicurato e, tanto, tanto gelato!

In soli 20-30 minuti produce gelato per 6/8 persone (800 g.)
 Macchina da gelato ad accumulo di freddo con contenitore a doppia parete sigillato ermeticamente
 Miscelazione con motore elettrico.

Produce gelato, sorbetti, granite, yogurt gelato.
 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 una volta congelato mantiene una temperatura di -10°C per circa 2 ore.

Molto facile da usare e da pulire!

Ice cream for 6-8 people (800 gr.) in 20-30 minutes!

Ice cream for 6-8 people (800 g.) in 20-30 minutes.
 Cold accumulating ice-cream maker with airtight sealed double walled bowl.
 Mixing powered by electric motor.
 Produces ice creams, sorbets, granitas and frozen yoghurt.

Ideal for instant cooling of any kind of drink.
 The bowl has an elegant design and looks attractive on the table as ice bucket or bottle cooler.
 The frozen bowl maintains a temperature of -10°C for about 2 hours.

Extremely easy to Use and clean!

Das passende Gerät für viel Eis und noch mehr Spaß!

Sie bereiten in 20-30 Minuten Eis für 6-8 Personen (800 g) zu.
 Speiseeisbereiter mit Kältespeicher und Behälter mit hermetisch versiegelter Doppelwand.
 Rührspatelantrieb über Elektromotor.
 Ideal für die Zubereitung von Eis, Sorbets, Granita und Frozen Joghurt.

Auch zum schnellen Kühlen von jeglichen Getränken verwendbar.
 Der Behälter ist elegant im Design und eignet auf dem Esstisch Eisbehälter oder als Flaschenkühler.
 Der gekühlte Behälter hält seine Temperatur von -10° C für ca. 2 Stunden.

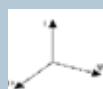


Der Innenbehälter aus Elestahl ist äußerst effizient und einfach zu reinigen!

ART. 0034500710

EAN 8024872124567

4



200X210X260 mm



460X460X370 mm



2,6 Kg



13,2 Kg

gelato vanity

1,6L



Gelato Vanity

Gelato VANITY, il modo più facile ed economico per preparare velocemente deliziosi gelati, sorbetti, granite e yogurt gelato!

Come si usa:

Mettere il contenitore nel freezer per 12-18 ore ad una temperatura di -18°C.

Versare gli ingredienti nel cestello pre-raffreddato e posizionare il coperchio con motore.

In soli 20-30 minuti la macchina produce circa 900 g. di gelato o sorbetto.

Inoltre il cestello è ideale per raffreddare bevande di ogni genere in pochi minuti, può anche essere utilizzato come secchiello per il ghiaccio e raffreddatore di bottiglie.

Il cestello congelato mantiene una temperatura di -10°C per circa 2 ore.

Il contenitore interno è in acciaio inox 18/10, bello da vedere, facile da pulire, igienico, assolutamente antigraffio!

Gelato Vanity

Gelato VANITY and Gelato is both easy and quick to make at home with wonderful tasting and impressive results using these user friendly machine, which can also produce Sorbet, Granitas and Frozen yoghurt.

How to operate:

Placed the bowl in a freezer for 12-18 hours at a temperature of 18°C (0°F).

Then pour in the ingredients (900 g.) and fit the lid with motor. In 20-30 minutes an excellent quality home made gelato is ready.

The bowl is ideal for instant cooling of any kind of drink, and can be used as ice-bucket or bottle cooler.

Once frozen, the bowl keeps a 10°C temperature for 2 hour.

The 18/10 stainless steel inner bowl guarantees perfect hygiene and durability. Absolutely scratchproof.

Gelato Vanity

Gelato VANITY. Diese bedienungsfreundliche Gerät eignet sich hervorragend für die Zubereitung von hausgemachtem Speiseeis in nur 20/30 Minuten.

Ideal auch für die Herstellung von Sorbets, Granita und Frozen Joghurt.

Arbeitsweise

Der Behälter für 12-18 Stunden bei mindestens 18°C in der Tiefkühltruhe oder fach vorgekühlen. Danach die Zutaten in den Behälter einfüllen.

In 20-30 Minuten bekommen Sie leckeres, selbstgemachtes Speiseeis.

Die eleganten Geräte eignen sich auch hervorragend als Eiswürfelbehälter oder Flaschenkühler.

Der gekühlte Behälter hält eine Temperatur von 10° C für mehr als 2 Stunden.

Der Behälter aus Edelstahl 18/10 garantiert perfekte Hygiene und Langlebigkeit. Absolut kratzfest.

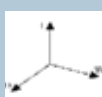


2,6 Kg



3,1 Kg

1



220X245X210 mm



250X250X340 mm

ART. 0034600250

EAN 8024872125007

gelato mio plus

1,1L



Il gelato è buono e fa bene!

Un nuovo design contemporaneo per questa gelatiere molto efficiente e facile da usare. In 20-30 minuti produce gelato per 6 persone (600 gr.). Macchina da gelato ad accumulo di freddo con contenitore a doppia parete sigillato ermeticamente. Miscelazione con motore elettrico. Produce gelato, sorbetti, granite, yogurt gelato.

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.

Cestello interno in acciaio, molto efficace e facile da pulire!



Ice cream is good and good for you!

A new contemporary design for this user-friendly ice cream machine, very efficient and easy to use. Ice cream for 6 people (600 gr.) in 20-30 minutes. Cold accumulating ice-cream maker with airtight sealed double walled bowl. Mixing powered by electric motor. Produces ice creams, sorbets, granitas and frozen yoghurt. Ideal for instant cooling of any kind of drink.

The bowl has elegant design and looks attractive on the table as ice bucket or bottle cooler.

The frozen bowl maintains a temperature of -10°C for about 2 hours.

Super efficient stainless steel inner bowl. Easy to clean.

Eis schmeckt und ist gesund!

Neues und elegantes Design für diese bedienungsfreundliche Eismaschine. Einfach und super effizient!

Sie bereiten in 20-30 Minuten Eis für 6 Personen (600 g) zu.

Speiseeisbereiter mit Kältespeicher und Behälter mit hermetisch versiegelter Doppelwand.

Rührspatantrieb über Elektromotor. Ideal für die Zubereitung von Eis, Sorbets, Granite und Frozen Joghurt. Auch zum schnellen Kühlen von jeglichen Getränken verwendbar.

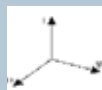
Der Behälter ist elegant im Design und eignet sich auf dem Esstisch als Eisbehälter oder als Flaschenkühler.

Der gekühlte Behälter hält seine Temperatur von -10°C für ca. 2 Stunden.

Der antihaftbeschichtete Aluminium Innenbehälter ist äußerst effizient und einfach zu reinigen!



ART. 0034300720



200X210X215 mm



1,9 Kg

EAN 8024872122426

1



220X220X280 mm



2,6 Kg

gelato duo-mio plus

2 X 1,1L



Doppio gusto. Doppio piacere!

In solo 40 minuti prepara due gusti diversi o raddoppia la quantità. Grande capacità 2x1l (12 persone). Macchina da gelato ad accumulazione di freddo con contenitore a doppia parete sigillato ermeticamente. Miscelazione con motore elettrico.

Produce gelato, sorbetti, granite, yogurt gelato. 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.



Double the flavours. Double the pleasure!

Makes two flavours or doubles the quantity in 40 minutes only!

Large 2 x 1 l. capacity (12 servings).

Cold accumulating ice-cream maker with airtight sealed double walled bowl.

Mixing powered by electric motor.

Produces ice creams, sorbets, granitas and frozen yoghurt. Ideal for instant cooling of any kind of drink.

The bowl has elegant design and looks attractive on the table as ice bucket or bottle cooler.

The frozen bowl maintains a temperature of -10°C for about 2 hours.

Doppelt so viele Eissorten. Doppelter Eisgenuss!

In nur 40 Minuten erhalten Sie zwei verschiedene Eissorten oder die doppelte Menge an Eis! 2 x 1 l. Fassungsvermögen (für 12 Personen).

Speiseeisbereiter mit Kältespeicher und Behälter mit hermetisch versiegelter Doppelwand.

Rührspatelantrieb über Elektromotor.

Ideal für die Zubereitung von Eis, Sorbets, Granite und Frozen Joghurt. Auch zum schnellen Kühlen von jeglichen Getränken verwendbar. Der Edelstahl Behälter ist elegant im Design und eignet sich auf dem Esstisch als Eisbehälter oder als Flaschenkühler.

Der gekühlte Behälter hält seine Temperatur von -10°C für ca. 2 Stunden.

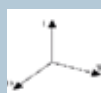


1,1l. 2,9 Kg
1,5l. 3,2 Kg



8,4 Kg

2



215X200X220 mm



450X450X300 mm

ART. 0034400820

EAN 8024872122280

gelato serie domo accumulato

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Dolce Vita Chrome 1.5	Dolce Vita Chrome 1.1	Dolce Vita Rossa 1.1	Gelato Harlequin 1.5	Gelato Harlequin 1.1	Gelato Trendy Plus	Gelato Vanity	Gelato Duo Mio Plus	Gelato Mio Plus
Alimentazione Rating Stromversorgung	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza Power Leistung	30W	30W	30W	15W	15W	15W	30W	15W	15W
Capacità Capacity Fassungsvermögen	1,5 l.	1,1 l.	1,1 l.	1,5 l.	1,1 l.	1,5 l.	1,6 l.	2x1 l.	1 l.
Ingredienti - max. Ingredients - max. Zutaten - max.	900 g.	700 g.	700 g.	900 g.	700 g.	800 g.	900 g.	2x600 g.	600 g.
Temperatura congelamento min. Min. freezing temperature Min. Gefrierterperatur	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Tempo congelamento contenitore Bowl cooling time Behälterkühlzeit	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h
Altezza contenitore Bowl height Behälterhöhe	18 cm	14 cm	14 cm	18 cm	14 cm	18 cm	14 cm	14 cm	14 cm
Materiale contenitore interno Inner bowl material Behältermaterial innen	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel

il caffè'

MADE IN ITALY



twin cremalatte electronic



La serie di macchine a cialda a due gruppi, ESPRESSO TWIN & CREMA è stata realizzata da Nemox per offrire ad una molteplicità d'utilizzatori quali ristoranti, piccoli bar, comunità, un'attrezzatura d'elevato contenuto tecnologico, preservando l'estrema semplicità d'uso.

La serie è composta da 2 versioni:

- **ESPRESSO TWIN & CREMA** per erogazione caffè in cialda e sezione separata montalatte.
- **ESPRESSO TWIN & CREMA ELECTRONIC** con comandi elettronici programmabili, per erogazione caffè in cialda e sezione separata montalatte.

Le macchine sono fornite con due filtri a setaccio di diverso diametro, sostituibili dall'utente, anche questo per un miglior adattamento alla tipologia di cialda impiegata.

La macchina, partendo da fredda, è in grado di erogare caffè, e/o vapore, in circa due minuti.

Un meccanismo di regolazione a vite micrometrica, permette alla camera d'infusione di adattarsi perfettamente e compensare le leggere differenze riscontrabili fra i vari tipi di cialda.

Il serbatoio d'acqua, di grandi dimensioni, permette l'uso d'acqua filtrata per evitare i problemi di manutenzione in caso d'acqua dalla rete particolarmente ricca di calcare.

La mancanza d'acqua nel serbatoio è segnalata con una spia che si accende sul cruscotto.

L'accensione indipendente degli scambiatori consente un notevole risparmio energetico.

Gli scambiatori per il caffè sono realizzati in ottone e l'ingresso acqua avviene attraverso un sistema a vite facilmente rimovibile per la pulizia.

Lo scambiatore per il vapore è realizzato in alluminio.

Nella versione **ELECTRONIC** Il pannello comandi elettronico a membrana, è diviso in due sezioni: Vapore e Caffè.

La programmazione permette le seguenti funzioni:

- preinfusione
- programmazione dei tasti d'erogazione caffè a differente lunghezza



Nemox's new ESPRESSO TWIN & CREMA, two groups espresso pod system machines offer professional users (restaurants, coffee shops, pastry shops, and business offices) reliable and versatile machines that are affordable and easy to use. Two models are available:

ESPRESSO TWIN & CREMA - pod system for continuous extraction of espresso coffee and Cappuccino frothing system

ESPRESSO TWIN & CREMA ELECTRONIC - programmable electronic control panel featuring pod system and cappuccino system

All models come with two different size pod filters, easily interchangeable by the user, to compensate different types of pods and ensure proper fit.

From start-up, the machine is ready to make coffee or steam in approximately two minutes.

A self-adjusting mechanism with a micrometric screw permits the infusion chamber to perfectly adapt in order to compensate for minor thickness differences between different types of pods.

The machine has a large capacity water tank (filtered water usage is recommended to avoid any problems due to water scale build-up within the machine components).

The control panel has a low-water-level light signal that is activated before the water tank is empty.

Considerable energy savings can be realized by alternating use between the heat exchangers.

The espresso heat exchangers are made of brass. Water runs through a screw-shaped system, which can be easily removed for maintenance.

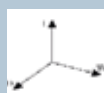
The steam heat exchanger is made of aluminum.

ESPRESSO TWIN & CREMA ELECTRONIC has separate programmable electronic controls: for the espresso function, and for the frothing function.

The programmable functions are:

- Pre-infusion
- Two programmable coffee dispensing buttons for desired amounts of coffee

ART. 0071400700



520x320x430 mm



19,6 Kg

EAN 8024872442968

1



590x400x570 mm



21 Kg

twin cremalatte



Meccanismo di regolazione a vite micrometrica
 Self-adjusting mechanism with micrometric screw
 Regulierungsmechanismus mit mikrometrischen Schraube



Serbatoio acqua 9l.
 Water tank 9l. 10 Quarts
 Wasserbehälter 9l.

Die zweigruppige Espresso-Maschinen ESPRESSO TWIN & CREMA wurden von NEMOX entwickelt, um gewerblichen Anwendern (Restaurants, kleinen Cafés, Konditoreien, Gemeinschaftseinrichtungen) hochtechnologische und bedienerfreundliche Geräte zu bieten.

Diese Serie besteht aus 2 Versionen: ESPRESSO TWIN & CREMA für die Zubereitung von Kaffee mit Tabs und mit separatem Milchschaumsystem ESPRESSO TWIN & CREMA ELECTRONIC mit programmierbarer Steuerung, für Kaffeeausgabe mit Tabs und mit separatem Milchschaumsystem

Die Maschine ist mit zwei Siebeinsätzen von verschiedenen Durchmessern ausgestattet. Die Filter können manuell vom Benutzer ausgewechselt werden, dadurch kann eine bessere Adaptierung der Tabform ermöglicht werden.

Nach dem Einschalten gibt die Maschine innerhalb von etwa zwei Minuten wahlweise Kaffee, und/oder Dampf aus.

Die Schnellerhitzer können je nach Bedarf separat aktiviert werden, wodurch eine beträchtliche Energieeinsparung ermöglicht wird

Der Regulierungsmechanismus wird von einer mikrometrischen Schraube gesteuert, welche ermöglicht, dass sich die Brühkammer perfekt an die Tabform anpasst.

Dadurch können kleine Unterschiede zwischen den verschiedenen Tabsorten kompensiert werden. Der Wassertank ermöglicht den Gebrauch von Mineralwasser oder gefiltertem Wasser. Dadurch werden Wartungsprobleme wegen des kalkhaltigen Leitungswassers vermieden.

Ein Wassermangel im Wassertank wird durch eine Kontrolllampe angezeigt, die sich auf dem Instrumentenbrett einschaltet.

Die Schnellerhitzer für Kaffee sind aus Messing und das Wasser läuft durch ein Schraubensystem, das ganz einfach zur Reinigung herausgenommen werden kann.

Der Dampf-Schnellerhitzer ist aus Aluminium. Bei der ELECTRONIC Ausführung ist die elektronische Schalttafel auf 2 verteilt: DAMPF und KAFFEE.

Die Programmierung erlaubt folgende Funktionen: Vorbrühfunktion Programmierung der 2 Kaffee Ausgabeleuchten mit Wahlmöglichkeit unterschiedlicher Menge

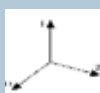


19,6 Kg



21 Kg

1



520x320x430 mm



590x400x570 mm

ART. 0071400650

EAN 8024872442944

serie espresso

cremalatte electronic



La serie di macchine da caffè a cialda ESPRESSO è stata realizzata da Nemox per offrire ad una molteplicità d'utilizzatori quali ristoranti, piccoli bar, comunità, uffici, casa, un'attrezzatura d'elevato contenuto tecnologico, preservando l'estrema semplicità d'uso.

La serie è composta da 3 versioni:

- **ESPRESSO** eroga caffè in cialda una dopo l'altra.
- **ESPRESSO CREMALATTE** per erogazione caffè in cialda e sezione separata montalatte.
- **ESPRESSO ELECTRONIC** con comandi elettronici programmabili, per erogazione caffè in cialda e sezione separata montalatte.

Le macchine sono fornite con due filtri a setaccio di diverso diametro, sostituibili dall'utente, anche questo per un miglior adattamento alla tipologia di cialda impiegata.

La macchina, partendo da fredda, è in grado di erogare caffè, e/o vapore, in circa due minuti.

Il meccanismo di chiusura della camera d'infusione è realizzato a ginocchiera ed è supportato da spalle e perni d'acciaio. Le parti di scorrimento utilizzano bronzine o boccole d'acciaio temprato e sinterizzato.

Un meccanismo di regolazione a vite micrometrica, permette alla camera d'infusione di adattarsi perfettamente e compensare le leggere differenze riscontrabili fra i vari tipi di cialda.

Il gruppo di erogazione inferiore è stato realizzato in tecnopolimero al fine di limitare la dispersione di calore ed assicurare l'erogazione del caffè sempre alla temperatura più corretta

Il serbatoio d'acqua, di grandi dimensioni, permette l'uso d'acqua filtrata per evitare i problemi di manutenzione in caso d'acqua dalla rete particolarmente ricca di calcare.

Per agevolare l'inserimento ed il riempimento del serbatoio, la parte posteriore della macchina si apre a libro.

Il livello d'acqua nel serbatoio è visibile attraverso un'apposita feritoia laterale.

La carrozzeria portante è realizzata in acciaio trattato con vernice epossidica, mentre il frontale è realizzato in acciaio inossidabile lucido, impreziosito da serigrafie color argento. Il risultato è un look moderno, funzionale, professionale.

La parte superiore della macchina, in acciaio inox lucido, funziona da scaldavvate.

Nelle versioni **CREMALATTE** e **ELECTRONIC**, due scambiatori di calore completamente indipendenti, permettono l'erogazione di caffè e di vapore, anche contemporaneamente.

L'accensione indipendente degli scambiatori consente un notevole risparmio energetico.

Lo scambiatore per il caffè è realizzato in ottone e l'ingresso acqua avviene attraverso un sistema a vite facilmente rimovibile per la pulizia.

Lo scambiatore per il vapore è realizzato in alluminio.

Nella versione **ELECTRONIC** il pannello comandi elettronico a membrana, è diviso in due sezioni: Vapore e Caffè

La programmazione permette le seguenti funzioni:

- preinfusione
- programmazione dei due tasti d'erogazione caffè a differente lunghezza

NEMOX's "ESPRESSO" line of high-end espresso pod system appliances are designed for both professional (restaurants, bakeries, caterers, offices, etc.) and home use. They combine the latest technology with ease of use for exceptional espresso drink results.

Three models are available:

- **ESPRESSO** - pod system for continuous extraction of espresso coffee
- **ESPRESSO CREMALATTE** - pod system for continuous extraction of espresso coffee and Cappuccino frothing system
- **ESPRESSO ELECTRONIC** - programmable electronic control panel featuring pod system and cappuccino system

All models come with two different size pod filters, easily interchangeable by the user, to compensate different types of pods and ensure proper fit.

From start-up, the machine is ready to make coffee or steam in approximately two minutes.

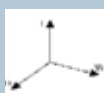
The locking mechanism of the infusion chamber is elbow-joint shaped and is supported by stainless steel brackets and hinges. The mechanical movement parts use bushes or bushings of tempered and sintered steel.

A self-adjusting mechanism with a micrometric screw permits the infusion chamber to perfectly adapt in order to compensate for minor thickness differences between different types of pods.

The lower part of the brewing group is made of technopolymer material, reducing heat loss and ensuring that the espresso coffee extraction is always at the optimum temperature.

The machine has a large capacity water tank.

ART. 0071400600



220x305x350 mm



10 Kg

EAN 8024872442920

1



340x440x480 mm



11,1 Kg

cremalatte

caffè'



To facilitate removal and filling of the water tank, the rear part of the machine opens using a magnetic and pivoting device. Water level is visible through a specific opening provided on the body of the machine.

The body structure is made of steel treated with epoxy paint. The front panel is made of polished stainless steel enriched by a silk screening in silver color. The appearance is modern, functional, and professional.

The upper portion of the machine features a cup warmer tray in polished stainless steel.

ESPRESSO CREMALATTE and **ESPRESSO ELECTRONIC** are equipped with two independent heat exchangers that allow the user to dispense espresso coffee and froth milk at the same time.

Considerable energy savings can be realized by alternating use between the two heat exchangers.

The espresso heat exchanger is made of brass. Water runs through a screw-shaped system, which can be easily removed for maintenance. The steam heat exchanger is made of aluminum.

ESPRESSO ELECTRONIC has two separate electronic controls: one for the espresso function, and the other for the frothing function. The programmable functions are:

- Pre-infusion
- Two programmable coffee dispensing buttons for desired amounts of coffee

Die Kaffeemaschinen ESPRESSO wurden von Nemox entwickelt, um gewerblichen Anwendern (Restaurants, kleinen Cafés, Konditoreien, Gemeinschaftseinrichtungen) hochtechnologische und bedienerfreundliche Geräte zu bieten.

Diese Serie besteht aus 3 Versionen:

- **ESPRESSO** für die Zubereitung von Kaffee mit Tabs,
- **ESPRESSO CREMALATTE** für die Zubereitung von Kaffee mit Tabs und mit separatem Milchschaumsystem
- **ESPRESSO ELECTRONIC** mit programmierbarem Steuertafel, für Kaffeeausgabe mit Tabs und mit separatem Milchschaumsystem

Die Maschine ist mit zwei Siebfiltern von verschiedenen Durchmessern ausgestattet. Die Filter können manuell vom Benutzer ausgewechselt werden, dadurch kann eine bessere Adaptierung der Tabform ermöglicht werden.

Nach dem Einschalten gibt die Maschine innerhalb von etwa zwei Minuten wahlweise Kaffee, und/oder Dampf aus.

Der Verschlussmechanismus der Brühkammer besteht aus einem Gelenk und wird von Edelstahlzapfen und Lagern gestärkt. Die Scherungsteile sind aus Bronzebuchsen, welche aus temperiertem und gesinterem Edelstahl bestehen. Der Regulierungsmechanismus wird von einer mikrometrischen Schraube gesteuert, welche ermöglicht, dass sich die Brühkammer perfekt an die Tabform anpasst. Dadurch können kleine Unterschiede zwischen den verschiedenen Tabsorten kompensiert werden.

Die untere Düsengruppe wurde aus Technopolymer realisiert um jedem Hitzeverlust zu begrenzen und immer eine richtige

Temperatur der Kaffeeausgabe zu erreichen.

Der Wassertank ermöglicht den Gebrauch von Mineralwasser oder gefiltertem Wasser.

Die Maschine ist mit einer hinteren magnetischen Schwing-Öffnung vorgesehen, die eine einfache Einfüllung des Wassertanks ermöglicht.

Wasserstand sichtbar durch seitlichem Schlitz.

Das Gehäuse ist aus Epoxy lackiertem Edelstahl, die Vorderseite aus poliertem rostfreiem Stahl, mit silbernen Serigraphien dekoriert. Eine moderne, funktionelle und Profi-Maschine. Das obere Bereich der Maschine, aus poliertem Edelstahl, ist als Tassenwärmer ausgestattet.

Bei die **CREMALATTE** und **ELECTRONIC** Ausführungen zwei Schnellerhitzer funktionieren vollständig unabhängig. Dadurch können gleichzeitig Espresso und aufgeschäumte Milch zubereitet werden.

Die Schnellerhitzer können je nach Bedarf separat aktiviert werden, wodurch eine beträchtliche Energieeinsparung ermöglicht wird.

Der Schnellerhitzer für Kaffee ist aus Messing und das Wasser läuft durch ein Schraubensystem, das ganz einfach zur Reinigung herausgenommen werden kann. Der Dampf-Schnellerhitzer ist aus Aluminium.

Bei der **ELECTRONIC** Ausführung ist die elektronische Schalttafel auf 2 verteilt: DAMPF und KAFFEE

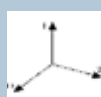
Die Programmierung erlaubt folgende Funktionen:

- Vorbrühfunktion:
- Programmierung der 2 Kaffee Ausgabeluchte mit Auswahl unterschiedlicher Menge

cremalatte
caffè



9,8 Kg
6,7 Kg



125x305x550 mm

ART.

0071400550
0071500500

cremalatte
caffè



10,9 Kg
9,9 Kg

1



340x440x480 mm

EAN

8024872442845
8024872442784

serie PAUSA

espresso
caffè'

espresso
cremalatte



Macchina da caffè espresso a cialda con doppio scambiatore di calore.
Eroga contemporaneamente espresso e latte schiumato.

Macchina da caffè espresso a cialda, professionale.
 Scambiatore di calore in ottone.
 Sistema a leva con carico/scarico cialda facilitato.
 Elevata praticità d'uso.
 Risultato garantito.

Semplice da utilizzare per avere un ottimo espresso italiano fin dal primo caffè della giornata.

La pompa da 15 bar unita allo scambiatore di calore in ottone garantisce il giusto sfruttamento della cialda preconfezionata per ottenere la crema di caffè omogenea, densa, abbondante.

La sezione montalatte consente di ottenere in continuo un latte caldo e cremoso per la preparazione di cappuccini o caffè macchiati.

Grazie al funzionamento combinato è possibile erogare contemporaneamente l'espresso e il latte schiumato.

Espresso coffee machine with pod system and dual heat exchanger. It dispenses espresso coffee and foamed milk at the same time.

Professional espresso coffee machine with pod system.
 Brass thermoblock.
 Lever system for easy pods' charging/discharging.

Very easy and handy to use.

Results guaranteed.
 Easy to use to make excellent Italian espresso coffee right from the first cup of the day.

The 15- bar pump combined with the brass heat exchanger ensures proper use of the pre-packaged pod to obtain an even, thick and rich coffee cream.

The milk foaming section allows non-stop dispensing of hot and creamy milk to prepare cappuccino and coffee with milk.

Thanks to its the combined operation, it can deliver espresso and foamed milk at the same time.

Espressomaschine mit doppeltem Schnellerhitzer für Tabs.
Bereitet gleichzeitig Espresso und aufgeschäumte Milch.

Profi-Espressomaschine für Tabs.
 Schnellerhitzer aus Messing.
 Hebelsystem für einfaches Einlegen und Herausnehmen des Tabs.

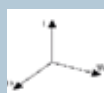
Sehr praktische und einfache Anwendung. Garantiert gute Ergebnisse.

Leicht anzuwenden, um schon bei der ersten Tasse einen ausgezeichneten italienischen Espresso genießen zu können.

Die 15 bar Pumpe und der Schnellerhitzer aus Messing garantieren die beste Ausnutzung der vordosierten Tabs; das Ergebnis ist eine konstante und optimale Crema.

Durch die Aufschäumdüse kann kontinuierlich warme, cremige Milch zur Zubereitung von feinstem Cappuccino oder Caffè macchiato aufgeschäumt werden.

Dank der kombinierten Funktion können gleichzeitig Espresso und aufgeschäumte Milch zubereitet werden.



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Espresso TWIN	Espresso Electronic	Espresso Cremalatte	Espresso Caffè	Pausa Cremalatte	Pausa Caffè
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	1950W	1850W	230V 50Hz 220V 60Hz on req. 120V 60Hz - 1Phase	550W	1850W	550W
Potenza	Power	Leistung	2'	2'	2'	2'	2'	2'
Tempo riscaldamento	Machine heating up time	Erhitzungsdauer der Maschine	Electronic	•				
Pannello comandi elettronico; funzioni	Electronic control board; functions	Elektronische Schalttafel; Funktionen	Electronic	•				
Preinfusione	Pre-infusion	Vorbrüfunktion	Electronic	•				
Lunghezza caffè programmabile	Programmable coffee supply	Programmierbare Kaffeemenge	Electronic	•				
Controllo riserva acqua	Low water level control	Kontrolle des Wassermangels	Electronic	•				
Camera infusione a regolazione micrometrica	Precision adjustable infusion chamber	Infusionskammer mit mikrometrischer Regulation	•	•		•		
Elettrovalvola caffè	Solenoid valve for coffee	Elektroventil für Kaffee	•	•		•		
Elettrovalvola vapore	Solenoid valve for steam	Elektroventil für Dampf	•	•		•		
Pompa caffè pressione max.	Coffee pump max. pressure	Kaffee-Pumpe max. Leistung	2 x 16 bar	16 bar	16 bar	16 bar	16 bar	16 bar
Pompa vapore pressione max	Steam pump max. pressure	Dampf-Pumpe max. Leistung	2,5 Bar	2,5 Bar	2,5 Bar	x	2,5 Bar	
Termostato caffè	Coffee thermostat	Brühwasserthermostat	96°C - 203°F	96°C - 203°F	96°C - 203°F	96°C - 203°F	96°C - 203°F	96°C - 203°F
Termofusibile di sicurezza	Safety thermofuse	Thermosicherung	152°C - 306°F	152°C - 306°F	152°C - 306°F	152°C - 306°F	152°C - 306°F	152°C - 306°F
Termostato vapore - min.	Steam thermostat - min.	Dampfthermostat - Min.	180°C - 356°F	180°C - 356°F	180°C - 356°F	180°C - 356°F	180°C - 356°F	180°C - 356°F
Termostato vapore - max.	Steam thermostat - max.	Dampfthermostat - Max	200°C - 392°F	200°C - 392°F	200°C - 392°F	200°C - 392°F	200°C - 392°F	200°C - 392°F
Termofusibile di sicurezza	Safety thermofuse	Thermosicherung	240°C - 464°F	240°C - 464°F	240°C - 464°F	240°C - 464°F	240°C - 464°F	240°C - 464°F
Serbatoio acqua	Water tank	Wasserbehälter	9 l - 10 qt	3 l - 3 qt	3 l - 3 qt	3 l - 3 qt	3 l - 3 qt	3 l - 3 qt
Scambiatore caffè ottone	Coffee brass thermoblock	Kaffee-Schnellerhitzer aus Messing	2 x 500W	500W	500W	500W	500W	500W
Scambiatore vapore	Steam thermoblock	Dampf-Schnellerhitzer	800W	1300W	1300W	1300W	1300W	
Alluminio	Aluminium	Aluminium						
Monta latte (1) + Lancia vapore	Milk frother (1) + Steam nozzle	Milchschaumer (1) + Dampfduüse	•	•			(1)	
Scaldalatte in acciaio inox	Stainless steel cups heater	Tassenwärmer aus Edelstahl	•	•			•	•
Dimensione macchina	Machine dimension	Maße des Geräts	cm 52x32x43 in 20x12x17	cm 22x30x35 in 8x12x14	cm 22x30x35 in 8x12x14	cm 22x30x35 in 8x12x14	cm 25x34x37 in 9x12x14	cm 25x34x37 in 9x12x14
Peso netto	Weight	Gewicht	19 kg - 42 lb	10 kg - 22 lb	9,8 kg - 21 lb	9 kg - 20 lb	9,6 kg - 21 lb	9 kg - 20 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm 59x40x57 in 22x15x21	cm 34x44x48 in 13x16x17	cm 34x44x48 in 13x16x17	cm 34x44x48 in 13x16x17	cm 30x40x40 in 11x15x15	cm 30x40x40 in 11x15x15
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör						
Filtro anticalcare	Scale filter	Entkalkungsfilter	1	1	1	1	1	1
Filtri caffè	Coffee filter	Filtereinsatz	4	2	2	2	2	2

DIE VORZÜGE DES TABS

Maximale Hygiene und Frische des Produkts. - In einzelnen Portionen eingeschweißt. - Der Geschmack bleibt aufrechterhalten. - Gebrauchsfertig. - Einfache Anwendung, kein Schmutz bleibt mehr übrig. - Keine Zeit- oder Produktverschwendung. - Sie enthalten die richtige Menge an perfekt gemahlenem und gepresstem Kaffee. - Das Ergebnis ist immer perfekt.

THE ADVANTAGES OF THE POD

Maximum hygiene and product freshness - They come provided in individual sealed doses. - They keep their fragrance intact. - Ready to use. - Easy to use, and are not messy. - No loss of time or product involved. - They contain the right doses of coffee, pressed and ground to just the right degree. - The result is always perfect.

I VANTAGGI DELLA CIALDA

Massima igiene e freschezza del prodotto. - Sono fornite in confezione singola sigillata. - Mantengono intatta la fragranza. - Pronte all'uso - Facili da utilizzare, non si sporca nulla. - Nessuna perdita di tempo o di prodotto. - Contengono la giusta dose di caffè, pressato e macinato al punto giusto. - Il risultato è sempre perfetto.



caffè' fenice



Caffè dell'OPERA & Caffè FENICE - il bar in casa

Caffè dell'Opera e Caffè Fenice; sono in acciaio inox, compatte, dalle prestazioni di vere professionali.

Caffè dell'Opera è dotata di macinacaffè incorporato a macine coniche con regolazione micrometrica.

La caldaia di grandi dimensioni è in ottone, per garantire un'inerzia termica che permetta un eccellente controllo della temperatura regolata da termostati che intervengono con una tolleranza inferiore ai 5 °C.

Il solido porta filtro professionale in ottone, mantiene il calore garantendo sempre la temperatura ideale dell'espresso.

Entrambe le macchine sono inoltre dotate di elettrovalvola sul gruppo erogazione acqua.

Tutta i raccordi interni sono realizzati in ottone. L'erogatore di vapore è dotato di un dispositivo che permette di montare il latte per il cappuccino agevolmente.

Particolarmente indicata sia per casa che per uffici e piccole comunità.

Caffè dell'OPERA & Caffè FENICE - your private coffee shop

The compact Caffè dell'Opera and Caffè Fenice are in stainless steel and have the performance features of real small professionals.

Caffè dell'Opera has a built-in coffee mill with conical grinders adjusted to the fraction of a millimetre.

The large boiler is in brass, in the old tradition of professional coffee-makers, to guarantee a thermal inertia allowing excellent control of the temperature, governed by thermostats operating with a tolerance of less than 5 °C.

Both machines are equipped with solenoid valve on the water delivery unit. This device cuts out water drips from the filter or spout at times when the pressure is high.

The solid professional brass filter-holder retains the heat, always guaranteeing an espresso at the ideal temperature. All internal pipes are in brass.

The specially designed steam spout is equipped with a device for easy frothing of milk when making a cappuccino.

Caffè dell'Opera & Caffè FENICE - Espresso wie im Café bei Ihnen zu Hause!

Caffè dell'Opera und Caffè Fenice sind gänzlich aus Edelstahl. Trotz ihrer Kompaktheit besitzen sie jedoch die Ausstattung einer Profimaschine.

Caffè dell'Opera ist ausgestattet mit einer integrierten Kaffeemühle mit Mahlgradregulation. Der große traditionsgemäß aus Messing hergestellte Kessel garantiert eine stets konstante Temperatur.

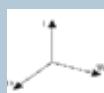
Ein zusätzlicher Thermostat, der eine Schwankungstoleranz von weniger als 5° C aufweist, unterstützt die Temperaturregulation.

Der solide Profifilterhalter aus Messing hält stets die für den Espresso ideale Temperatur. Beide Maschinen sind außerdem mit einem Elektroventil an der Wassergruppe ausgestattet.

Alle internen Verbindungselemente sind ebenfalls aus Messing.

Die besonders sorgfältig entwickelte Dampfdüse ist mit einer Vorrichtung versehen, die das mühelose Aufschäumen von Milch für den Capuccino ermöglicht. Dieses Gerät ist für den Gebrauch zu Hause oder im Büro vorgesehen.

ART. 0071230250



210x285x345 mm



9,8 Kg

EAN 8024872416105



680x310x430 mm



17,6 Kg

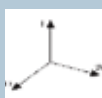
caffè' dell'opera



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Caffè dell'Opera	Caffè Fenice
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	230V 50-60Hz/1 120V 60Hz/ 1	230V 50-60Hz/1 120V 60Hz/ 1
Potenza	Power	Leistung	1200W	900W
Tempo riscaldamento macchina	Machine heating up time	Erhitzungsdauer der Maschine	2'	2'
Macinacaffè a macine coniche	Coffee grinder with conical mills	Kaffeemühle mit Mahlkegeln	800 RPM	x
Caldaia caffè in ottone	Brass boiler	Kessel aus Messing	1x200 cc	1x200 cc
Resistenza caldaia in acciaio	Stainless steel heating element	Mit Edelstahl verkleidetem Widerstand	800W	800W
Termostato caffè	Coffee thermostat	Brühwasserthermostat	96°C - 204°F	95°C - 204°F
Termofusibile di sicurezza	Safety termofuse	Thermosicherung	152°C - 306°F	152°C - 306°F
Pompa caffè - pressione max.	Coffee pump - max. pressure	Kaffee-Pumpe max. Leistung	1x16 bar	1x16 bar
Elettrovalvola - caffè, acqua, vapore	Solenoid valve for coffee, water, steam	Elektroventil Kaffee, Wasser, Dampf	1	1
Termostato vapore	Steam thermostat	Dampfthermostat	125°C	125°C
Termofusibile di sicurezza	Safety termofuse	Thermosicherung	by-pass	by-pass
Serbatoio acqua	Water tank	Wasserbehälter	4 l - 3 qt	2 l - 2,2 qt
Lancia acqua calda	Hot water spout	Heißwasserdüse	•	•
Lancia vapore	Steam nozzle	Dampfdüse	•	•
Portafiltro in ottone per caffè in polvere	Brass filter holder doe ground coffee	Filterträger für gemahlene Kaffee	•	•
Filtri per uno e due caffè	One or two cups filters	Filtereinsatz für einen - zwei Kaffees	•	•
Filtro anticalcare	Scale filter	Entkalkungsfilter	•	•
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse aus Edelstahl	•	•
Dimensione macchina	Machine dimension	Maße des Geräts	cm 32x29x39 in 12x11x14	cm 21x29x35 in 8x11x13
Peso macchina	Machine weight	Gewicht des Geräts	11,5 kg - 25 lb	9,8 kg - 21,5 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm 40x40x46 in 165x165x18 12,8 Kg - 28 lb	cm 33x29x41 in 13x11,5x16,1 11 Kg - 24 lb



11,5 Kg



320x285x385 mm

ART. 0071330250



12,8 Kg

1



400x400x460 mm

EAN 8024872426104

Pag. 83

macinacaffè' lux



macinacaffè' LUX pro500



Macinacaffè LUX & LUX PRO 500

Macinacaffè professionale con carrozzeria in acciaio inox.

Utilizza macine coniche in acciaio temperato, in modo da garantire la durata e le prestazioni nel tempo. Il potente motore è dotato di un sistema di riduzione che permette di portare il numero dei giri da 10.200 a 800 RPM.

Macinare a bassi giri è molto importante, non surriscalda, quindi non "brucia" il caffè.

LUX PRO 500 è inoltre dotato di Arresto automatico della macinatura. Impostazione del tempo di macinatura da 3 a 12 sec. Sostegno in acciaio regolabile alla dimensione del porta filtro.

LUX e LUX PRO 500

Mantengono inalterati qualità e aroma del caffè.

LUX & LUX PRO 500 Coffee Grinders

Professional coffee grinders with stainless steel body. Lux and Lux Pro 500 use conical mills, in hardened, tempered steel, to guarantee a long working life and excellent performance over time. The powerful engine is equipped with a reduction system that allows the speed to be reduced from 10,200 to 800 RPM.

A low milling speed is very important since it ensures the coffee is not overheated, which might lead to a burnt flavor.

LUX PRO 500 is further equipped with: Automatic grinding shut off. Grinding time adjustable setting (3 to 12 seconds). Adjustable filter holder support. It fits the different filter holders size.

LUX & LUX PRO 500 - designed to maintain coffee's quality and aroma intact

LUX & LUX PRO 500 Kaffeemühlen

Professionellen Kaffeemühlen mit Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.

Lux und Lux Pro 500 arbeiten mit Kegelmahlwerken aus gehärtetem Stahl, um die Langlebigkeit und die Leistungsstärke dauerhaft zu garantieren.

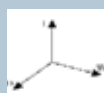
Der leistungsstarke Motor ist mit einem Untersetzungsgetriebe ausgestattet, wodurch die Umdrehungen von 10.200 auf 800 RPM reduziert werden können.

Das Mahlen bei niedriger Drehzahl ist sehr wichtig, weil dadurch der Kaffee nicht erhitzt und demzufolge nicht „verbrannt“ wird.

LUX PRO 500 bietet auch: einstellbare Mahldauer von 3 bis 12 Sekunde. Einstellung automatisches Abschalten des Mahlwerks. Einstellbarer Edelstahl Siebträger Unterbau.

LUX & LUX PRO 500. Um die Qualität und das Aroma des Kaffees vollständig zu erhalten.

LUX ART. 0079750250



95x180x305 mm



2,0 Kg



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Lux Pro 500	Lux
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	230V 50/60Hz/1 - 120V 60Hz/1	
Potenza	Power	Leistung	150W	150W
Macine in acciaio inox	Stainless steel conical mills	Konische Mahlkegel aus rostfreiem Edelstahl	•	•
Durata di macinatura regolabile	Adjustable grinding duration	Einstellbarer Mahldauer	•	
Riduzione da 10.200 a 800 RPM	Grinding speed reduction from 10,200 to 800 RPM	Untersetzungsgetriebe reduziert 10.200 - 800 RPM	•	•
Pusante distribuzione caffè	Coffee dispensing button	Kaffeeausgabe Knopf	•	•
Manopola regolazione macinatura	Grind setting knob	Mahlstärke Einstellung Knopf	•	•
Piedini regolabili	Adjustable feet	Regelbare Füße	•	•
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Gehäuse aus Edelstahl	•	•
Capacità contenitore	Coffe container capacity	Fassungsvermögen des Kaffeebehälters	500 g - 17.5 oz	150 g - 5.3 oz
Dimensione macchina	Machine dimension	Maße des Geräts	cm. 16x23x38 inch 6.5x9x15	cm. 9.5x18x30 inch 3.75x7x12
Peso macchina	Machine weight	Gewicht des Geräts	3 Kg. - 6.5 lbs	2 Kg. - 4 lbs
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 30x40x30 inch 11x15x11 3,7 Kg - 8 lb	cm. 27x16x38 inch 10x6x14 2,4 Kg - 5 lb

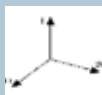

 LUX
PRO


3,0 Kg



3,7 Kg

1



160x230x380 mm



300x400x300 mm

ART. 0079850250

EAN 8024872496084

Pag. 85

milki



Garantisce in modo facile e semplice latte caldo e schiumato, direttamente in tazza.

Con Milki si ottiene uno strato di crema spessa e densa con risultati che di solito solo attrezzature professionali riescono a garantire.

Milki è l'apparecchio di Nemox che rende facile ottenere ogni tipo di bevanda a base di latte schiumato.

Semplice, efficace e dal risultato sicuro. Prepara direttamente in tazza il latte caldo, cremoso per essere gustato come si preferisce.

E' possibile regolare la schiumosità desiderata.

Basta aggiungere nella tazza cioccolato, caffè, liofilizzati in genere per ottenere bevande calde, estremamente gustose e cremose come al bar.

Milki può anche essere utilizzato per scaldare l'acqua ed ottenere infusi di ogni genere: the, tisane, punch.

Si accende, ed in meno di 3 minuti è pronto all'uso.

This unit makes hot and foamy milk directly into the cup.

With Milki you can make a thick and rich cream just like a professional machine.

Milki is the Nemox appliance that makes any type of foamed milk-based drink easy.

Simple, effective and safe! It dispenses hot creamy milk directly into the cups, ready to be tasted as you prefer.

The foaminess level can be adjusted as you like.

Simply add chocolate, coffee or, freeze-dried mixtures to make tasty hot drinks like at the café as at the bar.

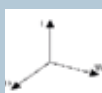
Milki can also be used to warm water and make brews of any kind: tea, herb-teatisanes, punch.

It takes three minutes to start up and is ready to use.

Mit diesem Gerät kann problemlos und einfach warme und aufgeschäumte Milch direkt in der Tasse bereitet werden. Milki bereitet eine dichte Milchcreme und sorgt für ein Ergebnis, das normalerweise nur mit Profimaschinen möglich ist.

Milki ist das Nemox Gerät, mit dem man jedes Getränk mit aufgeschäumter Milch vorbereiten kann. Einfach und effektiv; das Ergebnis ist garantiert. Die warme, cremige Milch kann direkt in der Tasse bereitet werden, und dann je nach Geschmack genossen werden.

Die Schaumdichte ist nach Wunsch einstellbar. Es genügt, der Milch gefriergetrockneten Kaffee oder Kakao hinzuzufügen und schon erhält man ein warmes, köstliches und cremiges Getränk wie in der Bar. Milki kann auch zum Erhitzen von Wasser, jeder Art von Tee und Punch verwendet werden. Nach dem Einschalten ist das Gerät in weniger als 3 Minuten betriebsbereit.



195X295X245 mm



240X350X310 mm






1,5 Kg



2 Kg



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Milki
Rating	Alimentazione	Stromversorgung	230V 50/60Hz
Potenza scambiatore di calore	Heat exchanger power	Leistung des Schnellerhitzer	1300W
Capacità serbatoio acqua	Water tank capacity	Wassertankkapazität	0,5 l.
Interruttore generale	On/off switch	Hauptschalter	•
Interruttore richiesta latte	Milk dispensing switch	Schalter für Milchausgabe	•
Spia accensione	Unit on indicator	Stromkontrollleuchte	•
Spia pronto macchina	Unit ready indicator	Kontrollleuchte betriebsbereit	•
Pompa a vibrazione	Vibration pump	Vibrationspumpe	•
Filtro anticalcare	Scale filter	Entkalkungsfilter	•
Dimensione macchina	Machine dimension	Maße des Geräts	cm 20x30x25 in 7x11x9
Peso netto	Weight	Gewicht	1,5 kg - 3.3 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm 24x35x31 in 9x13x11.5 2 Kg - 4.4 lb

	ART. 0073200250	EAN 8024872451021
	ART. 0073100250	EAN 8024872451007
	ART. 0073100300	EAN 8024872451168



NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS



Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,

#19, Frist Floor, 10th 'B' Main, 27th Cross,

Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail : aishtek@vsnl.com www.aishwaryaconsolidates.com