

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.

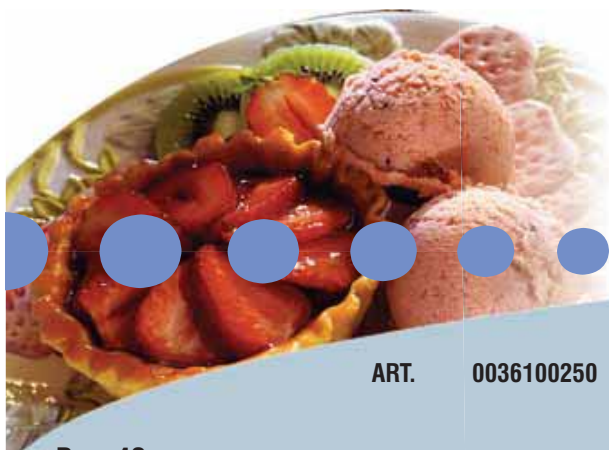
In only a small space, you can now prepare ice cream, gelato and sorbets; store it, and serve it - like the fanciest ice cream shops!

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	•	•	•