NEMOX®

PROFESSIONAL CLASS



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®
PROFESSIONAL CLASS



Zuppa di agrumi con cioccolato bianco al sale ripieno di mango, gelato di olive nere della Sabina e croccante all'anice stellato
Citrus soup with salted white chocolate filled with mango. Sabina black olives gelato and starry anise.



NEMOX 2

GELATO PROFESSIONALE

SERIE CREA 9

SWEET 4 SERIES 15

SERIE K 19

SERIE TOUCH 25

SERIE CHEF 29

GELATO DA CONSERVARE 33

FRIX AIR 39

CONCEPTS 47

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI 49

GELATO A CASA

COMPRESSORE 55

ACCUMULO 69

ESPRESSO

ESPRESSO TRADIZIONALE 75

MACINACAFFÈ 79

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 a sviluppare 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.

"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.



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.







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 Eiscafés (Gelateria).

“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 sener: Qualität, Funktionsfähigkeit und Auswahl, die sämtliche Anwendungsbereiche abdeckt.



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.

CERTIFIED
ISO 9001:2008



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.



THE IMPORTANCE OF THE NSF MARK ON COMMERCIAL FOOD EQUIPMENT AND COMPONENTS

TYPE OF CERTIFICATION FOOD SAFETY AND HYGIENE

NSF's sanitation certification of commercial food equipment covers food safety aspects of restaurant and commercial kitchen equipment. In addition, certification demonstrates an independent, third-party verification that the equipment is safe to use to prepare, store, display and serve food to consumers: the customers of restaurants, retail stores, cafeterias and other food service establishments.

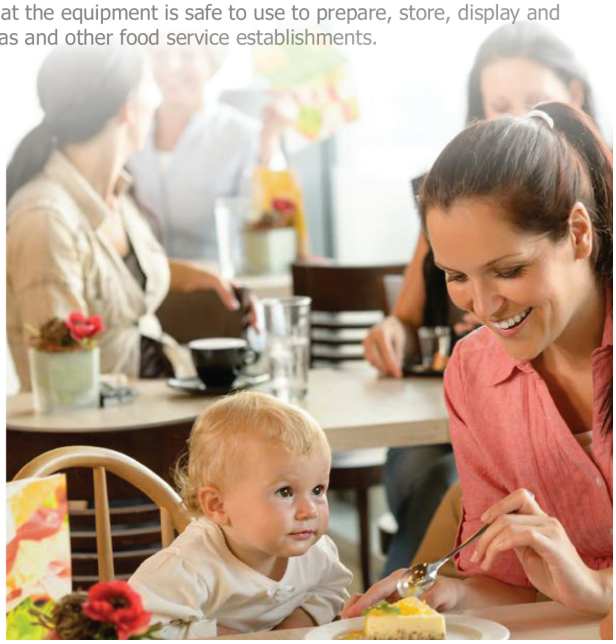
WORLDWIDE VALUE BASED ON NORTH AMERICANREQUIREMENTS

The NSF mark has value everywhere in the world because it covers general hygienic design principles. It is most prominent in North America, because it is based on the U.S. FDA Food Code, which sets legal requirements for food service establishments, confirmed by public health inspectors.

CERTIFICATION VERIFIES MATERIALS, CLEANABILITY AND PERFORMANCE

When you see the NSF mark on a piece of equipment, you can be sure of the following:

- Materials in contact with food and beverage have been verified as safe for their specific use.
- Hygienic design requirements have been verified to ensure ease of cleaning and protection of food from contamination. Equipment design has also been verified to eliminate shelter for insects, rodents and other pests and vermin.
- The performance of equipment has been tested regarding functionality that can be a risk to human health, such as keeping cold and hot food at the correct temperatures, and validating cleaning in place (CIP) procedures.



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

SICURE
Le macchine professionali 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 possono essere facilmente riposte dopo l'utilizzo.
I modelli Free-standing sono dotati di ruote per agevolarne 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 garantisce 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 professional 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 highly resistant and transparent.

GENERELLE EIGENSCHAFTEN FUER ALLE NEMOX MASCHINEN

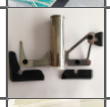
WIRTSCHAFTLICHKEIT
Die Anlage amortisiert sich in wenigen Arbeitstagen. Ein Kg. Eiscreme, wofür man ca. 12 Portionen verkaufen kann, kostet durchschnittlich weniger als 3 Euro!
Der Stromverbrauch ist sehr gering, zwischen 0,2 und bis 1,3KW/h für das größte Gerät. Weniger als ein Toaster.

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.

SICHERHEIT
Unsere Geräte, sind mit einer Sicherung ausgestattet, wenn der Deckel nicht geschlossen ist, lässt sich das Rührwerk nicht starten.
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 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 insbesondere für den Catering Service geeignet.

LEICHT ZU SÄUBERN
Das Gehäuse aller Geräten, sowie alle Rührflügel und Eiscrembehälter sind aus Edelstahl hergestellt. Der Deckel ist fest und transparent. Der Rührflügel und der Deckel sind leicht zu entfernen und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

		CARATTERISTICHE SPECIALI GELATIERE NEMOX NEMOX GELATO MACHINES SPECIAL FEATURES NEMOX GELATO MASCHINEN BESONDERHEITEN	GELATO 5+5K TWIN CREA	GELATO 10K CREA	GELATO 6K CREA	GELATO 5K CREA Sc	GELATO 12K	GELATO 10K	GELATO 5Ksc	GELATO 4K CREA touch	GELATO 3K CREA touch	GELATO Chef 5L Automatic	GELATO Chef 3L Automatic
CREA PROGRAMS		• 4 programmi di produzione. • 4 production programs. • 4 Herstellungs-Programme.	✓	✓	✓	✓							
		• 4x4 programmi di conservazione. • 4x4 storage programs. • 4x4 Konservierungs-Programme.	✓	✓	✓	✓							
		• Funzione manuale. • Manual operation. • Handbetrieb.	✓	✓	✓	✓							
TOUCH SCREEN		• Processo di produzione e conservazione completamente automatico. • Fully Automatic production and storage process. • Vollautomatisch Herstellung und Konservierungs Prozess.								✓	✓		
AUTOMATIC		• Processo di produzione e conservazione manuale e automatico. • Manual and Automati cproduction and storage process. • Manuelle und automatische Herstellung und Konservierungs Funktion.										✓	✓
		• Funzione manuale. • Manual operation. • Handbetrieb.					✓	✓	✓				
		• Sistema di estrazione frontale. • Frontal production extraction system. • Frontaler Entnahme Systeme.					✓						
		• Variatore di velocità. • Variable speed device. • Veränderliche Geschwindigkeitsvorrichtung.		✓	✓		✓	✓					
		• INVERTER		✓	✓		✓	✓					
		• Controllo di densità. • Density control. • Festigkeits-kontrolle.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Raschianti amovibili. • Removable scrapers. • Einstellbarer Abschaben.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		• Sicurezza magnetica coperchio. • Lid magnetic safety device. • Magnet-Sicherheit am Deckel.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Coperchio con ampia apertura. • Lid with large opening. • Deckel mit großer Öffnung.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Scarico per facile pulizia. • Drain for easy cleaning. • Entleerungssystem für einfach Reinigung.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
		• Cestello estraibile. • Removable bowl. • Herausnehmbarer Behälter.								✓	✓	✓	✓

gelato crea serie

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

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

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



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

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

1. Versare gli ingredienti
2. Avviare la macchina
3. Distribuire il prodotto ottenuto direttamente dalla macchina al cliente!

Il resto è gestito in modo **completamente automatico da un software dedicato, sviluppato da NEMOX.**
Il software gestisce **4 programmi di produzione che permettono di realizzare:**

- Gelato Classico (corposo, dal gusto intenso)
- Gelato Semi-Soft (morbido, modellabile in stampi)
- Granita (con cristalli di ghiaccio ben definiti)
- Abbattimento rapido di liquidi (da +80°C a +10°C in circa 8 minuti)

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

Il software gestisce la densità del gelato ed **avvia automaticamente il programma di conservazione** prescelto, solo quando la densità del gelato lo richiede.
La preparazione ottenuta viene conservata alla temperatura ideale per la distribuzione.

Man mano si distribuisce il prodotto e ne diminuisce la disponibilità, si aggiungono gli ingredienti in macchina. In circa 4/5 minuti si ripristina la quantità desiderata.
Con la serie CREA si produce solo la quantità necessaria, evitando sprechi e offrendo un gelato sempre fresco, cremoso, alla temperatura di degustazione ideale.

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

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

Few operations to be performed,

1. Pour the ingredients
2. Start the machine
3. Dispensing the product obtained directly from the machine to the customer!

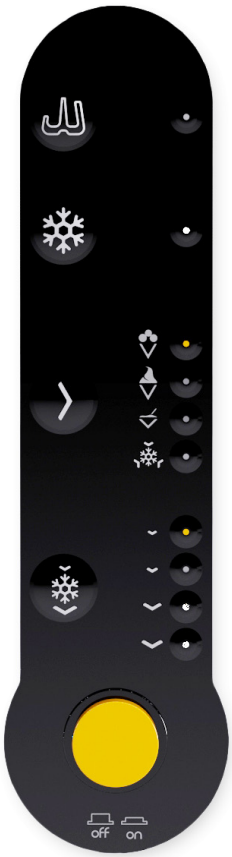
The rest is handled completely automatically by **a dedicated software developed by NEMOX.**

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

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

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

The software manages the density of the ice cream and automatically starts the selected storage program, to maintain the density of the gelato.
The preparation obtained is kept at the ideal temperature for dispensing.
As the availability of the product in the machine decreases, you can add additional ingredients to the machine, and in about 4-5 minutes it will replenish the desired quantity.
With the CREA series you only produce the amount needed, avoiding any waste and dispensing fresh creamy gelato always at the perfect serving



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

Die CREA-Serie wurde entwickelt, um automatisch von 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)
- Schockfrosten einer Flüssigkeit (von +80° C bis +10° C in ca. 8 Minuten)

Die Produktions-Programme können mit **vier Speicher-Programmen** kombiniert werden, um die höchste Qualität bei der Herstellung und Aufbewahrung von Eis zu erreichen.
Die Software steuert die **Festigkeit des Eises** und **startet** wieder **automatisch** um die **optimale Festigkeit zu bewahren.**
Das Ergebnis wird in der **idealen Temperatur zur Ausgabe** aufbewahrt.
Nach und nach die Verfügbarkeit des Produkts bei Verteilung vermindert, kann man die Zutaten in der Eismaschine einfügen. In zirka 4/5 Minuten die gewünschte Menge ist noch verfügbar.
Mit der Crea Maschinenserie kann man nur die benötigte Menge produzieren, um Verschwendung zu vermeiden und um eine immer cremige, frische und zum ideale Kostprobetemperatur Gelato zu bieten.



gelato 5+5K crea twin

Certificato | Certified | Zertifiziertes







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

Due impianti di refrigerazione e di mescolamento separati.
La macchia è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:
- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita - Abbattimento rapido).
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.
Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.
Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.
Pulizia agevolata dai rubinetti di scarico.
Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

Gelato 5+ 5K crea 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 valves.
Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.
Air cooling.

Gelato 5+5K crea 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 die Abflusshahne. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Einsatzen.
Luftkühlung.

ART.	0038130250	Y Z X	660x435x1050 mm		kg	78 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	2.5 kg (2.5 qt)
EAN	8024872138908		800x600x1340 mm	1	kg	88 kg	Per ora Per hour Pro stunde	10 kg / 14l.



gelato 10K crea

Certificato | Certified | Zertifiziertes







Mantecatore da appoggio a terra completamente automatico!

La macchia è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:
- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.
Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico; l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.
Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.
Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.
Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili.Raffreddamento ad aria.

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 rpms of the blade (from 60 to 130 rpm) to achieve the desired results.
Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.
Easy cleaning through the drain valve.
Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers. Air cooling.

Die vollautomatische, freistehende Eismaschine!

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktion ermöglicht das Gerät:
- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrosten).
- 4 Spezielle Aufbewahrungsprogramme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.
System für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers (von 60 bis 130 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert.
Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch den Abflusshahn. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI

ART.	0038110250	Y Z X	455x595x1055 mm		kg	67 kg	Per ciclo 10-12' circa Every 10-12' cycle je 10-12 Minuten ca.	2.2 kg (2.2 qt)
EAN	8024872138809		600x660x1340 mm	1	kg	72 kg	Per ora Per hour Pro stunde	10 kg / 14l. (15 qt)

gelato 6K crea

Certificato | Certified | Zertifiziertes








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

La macchia è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:
- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.
Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico, l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 55 a 115 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.
Le dimensioni compatte permettono di posizionare 6K CREA in ogni cucina professionale.
Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.
Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

Compact, all-in-one, Automatic. GELATO 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 6K CREA in every professional kitchen.
Easy cleaning through the drain valve.
Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers. Air cooling.

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

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktion ermöglicht das Gerät:
- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - 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.
Ein System für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht, die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers (55 bis 115 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert. Die kompakte Größe ermöglicht es Ihnen, 6K CREA in jeder professionellen Küche zu platzieren.Einfache Reinigung durch den Abflusshahn. Rührwerk aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer. Luftkühlung.

ART.	0038180250	Y Z X	580x535x450 mm		kg	42 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.75 kg (1.8 qt)
EAN	8024872138304		640x59x630 mm	1	kg	50 kg	Per ora Per hour Pro stunde	7 kg / 10l. (10.6 qt)

gelato 5K crea

Certificato | Certified | Zertifiziertes











Il più compatto mantecatore da banco completamente automatico!

La macchia è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:
- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.
Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.
Carrozzeria in acciaio inox, pala in acciaio inox dotata di raschianti regolabili e sostituibili.
Raffreddamento ad aria.

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

Equipped with a sophisticated software which manages its functions. In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:
- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita – Shock freezing).
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous leaving the operator free to focus on other tasks.
Easy cleaning through the drain valve.
Stainless steel body, stainless steel blade with adjustable and replaceable scrapers.
Air cooling.

Die kompakteste Table Top Eismaschine - vollautomatisch!

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktion ermöglicht das Gerät:
- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - 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.
Einfache Reinigung durch das Abflusshahn.
Gehäuse aus Edelstahl, Rührer aus rostfreiem Stahl mit einstellbaren und austauschbarem Schaber.Luftkühlung.

ART.	0038250250	Y Z X	465x480x395 mm		kg	34 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.25 kg (1.3 qt)
EAN	8024872138298		600x580x570 mm	1	kg	40 kg	Per ora Per hour Pro stunde	5 kg / 7l. (7.4 qt)

Sweet 4 series

Sinfonia di gelato

Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt



gelato 5K T-mobile

Certificato | Certified | Zertifiziertes





SWEET 4 POZZETTI + T-MOBILE ENSEMBLE

YOUR MOBILE GELATO SHOP





Color	ART.	EAN							
●	0038270250	8024872138472	Y Z X	600x600x1000 mm	1	kg	80 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.25 kg (1.3 qt)
○	0038270252	8024872138489		700x700x1200 mm		kg	96 kg	Per ora Per hour Pro stunde	5 kg / 7l. (7.4 qt)

gelato 6K T-mobile

Certificato | Certified | Zertifiziertes





Una potente macchina professionale da gelato dotata di sistema di conservazione, inserita in un elegante e moderno carrello.

Pratico ed elegante si adatta ad ogni ambiente, anche raffinato.
Ideale per il catering, è dotato di un lungo cavo di alimentazione.
Per i dati tecnici vedere Gelato 6K/5K CREA SC.

A powerful professional gelato machine equipped with storage system, fitted in a Modern trolley.

This elegant cart is perfect even in the most upscale surroundings.
Ideal for caterers, it is equipped with a long electrical feeding cable.
For tehcnical data see Gelato 6K/5K CREA SC.

Eine leistungsfähige, professionelle Eismaschine mit Konservierungs-Systeme, modernen Art, verkleidet.

Ein funktionelle und elegante Wagen, der sich allen Einrichtungen perfekt anpasst. Ein langes Netzkabel. Ideal für den Catering Service. Technische Eigenschaften - sehen Gelato 6K/5K CREA SC.

Color	ART.	EAN							
●	0038180300	8024872137505	Y Z X	660x600x1000 mm	1	kg	93 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.75 kg (1.8 qt)
○	0038180302	8024872137512		700x700x1200 mm		kg	109 kg	Per ora Per hour Pro stunde	7 kg / 10l. (10.6 qt)

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GELATO 5+5K TWIN CREA	GELATO 10K CREA	GELATO 6K CREA	GELATO 5K CREA Sc	GELATO 5K T-MOBILE	GELATO 6K T-MOBILE
Articolo	Item	Best. Nr.	0038130250	0038110250	0038180250	0038250250	Black: 0038270250 White: 0038270252	Black: 0038180300 White: 0038180302
EAN	EAN	EAN	8024872138908	8024872138809	8024872138304	8024872138298	Black: 8024872138472 White: 8024872138489	Black: 8024872137505 White: 8024872137512
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60 Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	1300W	1100W	800W	650W	650W	800W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•	•	•	•	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	2x1,25 Kg-2x1.75 l. 2x2.75 lb-2x1.85 qt	2,2 Kg - 3, l 4.85 lb - 3.2 qt	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt
Produzione max oraria Peso e volume	Max Production/Hour Weight and volume	Max. Herstellung /Std Gewicht und Volumen	2x5 Kg - 2x7 l 2x11 lb - 2x7.4 qt	10 Kg-14 l 22 lb -15 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Zubereitungszeit Durchschnitt	12-15'	10-12'	12-15'	12-15'	12-15'	12-15'
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	Edelstahlbehälter	2 X 3,2 l. - 3.4 qt	6 l. - 6.34 qt	5,0 l. - 5.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	5,0 l. - 5.4 qt
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Electronic production and storage programs	Elektronische Herstellung und Konservierung Programmen	•	•	•	•	•	•
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Elektronische Steuerung mit Inverter		•	•			•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Elektronische Festigkeits -kontrolle.	•	•	•	•	•	•
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Regelbar Geschwindigkeit		•	•			•
Scarico	Drain	Entleerungssystem	•	•	•	•	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor	•	•	•	•	•	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermic safety - Compressor and mixing motor	Thermoschutzvor-richtung - Kompressor und rührwerk	•	•	•	•	•	•
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	70 rpm	60-130 rpm	55-115 rpm	70 rpm	70 rpm	55-115 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	RF	RF
Carrozzeria in accaio inox	Stainelss steel case	Gehäuse aus rosfreiem edelstahl	•	•	•	•	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliace dimension (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 66x43,5x105 in 26x17.1x41.5	cm 45x59.5x105 in 17.7x23.4x41.5	cm 58x53x45 in 22.8x20.9x17.7	cm 46,5x48x39.5 in 18.3x18.9x15.6	cm 60x60x100 in 23.6x23.69x39.4	cm 60x60x100 in 23.6x23.69x39.4
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	78 Kg - 172 lb	67 Kg - 147 lb	42 Kg - 92.6 lb	34 Kg - 75 lb	80 Kg - 176 lb	93 Kg - 205 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm. 60x80x134 in 23.6x31.5x52.8 Kg. 88 - 194 lb	cm. 60x66x134 in 23.6x26x52.8 in Kg. 72 - 158 lb	cm. 64x60x63 in 25.2x23.6x24.8 kg. 50 - 110 lb	cm. 60x58x57 in 23.6x22.8x22.4 Kg. 40 - 88 lb	cm. 70x70x123 in 27,6x27,6x48,4 Kg. 96 - 212 lb	cm. 70x70x123 in 27,6x27,6x48,4 Kg. 109 - 240 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör						
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	2	1	1	1	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	2 set	1 set	1 set	1 set	1 set	1 set
Scovolino	Cleaner	Auswischer	1	1	1	1	1	1

gelato serie K

Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt

La serie ad alta efficienza. Tempi brevi, struttura perfetta !

The high efficiency Series. Short production time, perfect texture!

Die hohe Effizienz Serie. Kurze Produktionszeit, perfekte Eis-Struktur!





gelato 12K

Certificato | Certified | Zertifiziertes

Gelato 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.

The Gelato 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 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 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.

Die Gelato 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 gewünchte Geschwindigkeiteinstellung des Rührwerks (einstellbar von 60 bis 130 rpm).
Gelato 12K ist mit Rädern ausgestattet, leicht zu verstellen.
Die Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit regelbaren Einsätzen.







ART.	0038150250	Y Z X	455x735x1055 mm		kg	74 kg	Per ciclo 10-12' circa Every 10-12' cycle je 10-12 Minuten ca.	2.5 kg (2.5 qt)
EAN	8024872138502		600x660x1340 mm	1	kg	82 kg	Per ora Per hour Pro stunde	12 kg / 18l. (18 qt)

gelato 12K


NEMOX
gelato 12K pro








NEMOX
PROFESSIONAL CLASS
gelato 12K pro
made in Italy

gelato 5K sc

Certificato | Certified | Zertifiziertes









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 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.

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.**
Bowl is AISI 304 stainless steel.
Continuous operating capability allows rapid production of several different flavours.
Equippped 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.

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.
Festbehälter aus Edelsthal(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.









ART.	0038240250	Y Z X	465x480x395 mm		kg	34 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.25 kg (1.4 qt)
EAN	8024872138281		600x580x570 mm	1	kg	40 kg	Per ora Per hour Pro stunde	5 kg / 7l. (7.4 qt)

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GELATO 12K	GELATO 5KSC
Articolo	Item	Best. Nr.	**0038150250**	**0038240250**
EAN	EAN	EAN	**8024872138502**	**8024872138281**
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	**220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60 Hz/1**	**220-240V 50Hz/1 220-240V 60Hz/1 120V 60Hz/1**
Potenza	Power	Leistung	**1300W**	**600W**
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	**2,5 Kg - 3,6 l 5.73 lb - 3.8 qt**	**1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1,85 qt**
Produzione max oraria Peso e volume	Max Production/Hour Weight and volume	Max. Herstellung /Std Gewicht und Volumen	**12 Kg-17 l 26 lb - 18 qt**	**5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt**
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Zubereitungszeit Durchschnitt	**10'-12'**	**12'-15'**
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	Edelstahlbehälter	**6 l. - 6.34 qt**	**3,2 l. - 3.4 qt**
Estrazione frontale	Frontal extraction system	Frontaler Entnahme	•	
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Elektronische Festigkeits -kontrolle.		•
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Elektronische Steuerung mit Inverter	•	
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Regelbar Geschwindigkeit	•	
Scarico	Drain	Entleerungssystem	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor	•	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	**60-130 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**	**PR**
Carrozzeria in accaio inox	Stainelss steel case	Gehäuse aus rosfreiem edelstahl	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliace dimension (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	**cm 45x73x105 in 17.7x29x41.5**	**cm 46,5x48x39,5 in 18.3x19x15,6**
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	**74 Kg - 163 lb**	**34 Kg - 147 lb**
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	**cm. 60x66x134 in 23.6x26x52.8 Kg. 82 - 181 lb**	**cm. 60x58x57 in 23.6x22.8x22.4 Kg. 40 - 88 lb**
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör		
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	•	•
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	**1 set**	**1 set**
Scovolino	Pipe Cleaner	Auswischer		**1**
Accessori inclusi	**Accessories included**	**Mitgeliefertes Zubehör**		
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	•	•
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	**1 set**	**1 set**
Scovolino	Cleaner	Auswischer		**1**

Product Excellence

First Prize in the Food Preparation Equipment Category

London 1/12/2016

gelato 4k touch

THE CATERER
PRODUCT EXCELLENCE AWARDS

WINNER 2016

FOOD PREPARATION EQUIPMENT
Mitchell & Cooper
Nemox Gelato 4K Touch





gelato
crea serie touch

La CREAtività resa semplice ed accessibile

CREAtivity made simple and affordable

CREAtivität wird einfach und erschwinglich

Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt



gelato 4K touch









GELATO 4K Touch
MACCHINA SUPERAUTOMATICA CON COMANDI TOUCH SCREEN

Il tocco di un solo tasto attiva un processo totalmente automatico di produzione e conservazione del gelato. Il pannello di comando consente una lettura costante della consistenza degli ingredienti in lavorazione, indipendentemente se stiate preparando un gelato, un sorbetto, un frozen yogurt o una granita.
La scheda elettronica gestisce una serie di controlli e quando il gelato è pronto, attiva automaticamente il ciclo di conservazione, permettendo di conservare il prodotto alla consistenza perfetta per il tempo desiderato.
Gli impianti di raffreddamento e di mescolamento sono progettati per cicli di produzione intensivi. Un dispositivo di sicurezza blocca automaticamente la pala quando si alza il coperchio. La carrozzeria è totalmente in acciaio inox, così come il cestello estraibile e la pala di mescolamento, dotata di inserti intercambiabili.
Raffreddamento ad aria

GELATO 4K Touch
FULLY AUTOMATIC, TOUCH SCREEN OPERATED.

The touch of just one switch, will start a **fully automatic production and storage process**. A “clever” control board automatically detects the consistency of the ingredients being processed. Doesn’t matter if you process gelato or sorbet or ice cream or frozen yoghurt or granita (slush).
The electronic board operates a multi-process control and when the preparation is ready it automatically starts a **unique STORAGE cycle** allowing to keep the finished preparation in the machine as long as needed. **Push a button and leave.**
The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles. The magnetic safety device automatically stops the paddle when the lid is lifted.
The blade is made of stainless steel with removable scrapers to ensure hygiene and strength. The machine body is entirely made of stainless steel.
Air cooling.

GELATO 4K Touch
VOLLAUTOMATISCHE, TOUCH SCREEN EISMACHINE.

Durch das Betätigen von nur einem Schalter setzt sich für die Zubereitung und Aufbewahrung von Eiscreme ein vollautomatischer Prozess in Gang. Eine elektronische Schalttafel kontrolliert permanent die Konsistenz der Zutaten . Dies gilt für alle Zutaten von Gelato, Sorbet, Ice cream, Jogurt, Eis und Granita.
Die elektronische Steuerung ermöglicht die Kontrolle, und nach Fertigstellung der Eisvariation, aktiviert sie automatisch einen Konservierungsmodus, um das Produkt in der Eismaschine bei optimalen Temperaturen aufzubewahren.
Ein Sicherungssystem stoppt den Rührvorgang beim Abheben des Deckels automatisch.
Das Kühl- und Mischsystem ist für lange Arbeitszyklen ausgelegt. Die magnetische Sicherheitsvorrichtung stoppt den Rührspatel, wenn der Deckel angehoben wird automatisch.
Der Rührspatel ist aus Edelstahl, mit abnehmbaren Einsätzen um Hygiene und Festigkeit zu gewährleisten.
Der Maschinenkörper ist aus Edelstahl. Das Gerät wird luftgekühlt.

ART.	0038350250	Y Z X	415x415x300 mm		kg	25 kg	Per ciclo 15’ circa Every 15’ cycle je 15 Minuten ca.	1,0 g (1.4 l)
EAN	8024872139073		565x570x450 mm	1	kg	28 kg	Per ora Per hour Pro stunde	4,0 kg (5,6 l)

gelato 3K touch









GELATO 3K Touch
MACCHINA SUPERAUTOMATICA CON COMANDI TOUCH SCREEN

Processo totalmente automatico.
Premere il tasto ON per avviare il ciclo di produzione e di conservazione automatico.
I tempi di preparazione e le fasi di conservazione sono stabiliti dal software della macchina, in funzione della lettura costante di temperatura ambiente e densità della miscela.
Quando il gelato raggiunge la massima consistenza possibile rilevata dal software, la macchina passa in funzione di conservazione.
Sono disponibili cinque diversi livelli di conservazione, selezionabili in ogni momento durante la conservazione (dalla consistenza più morbida a quella più dura).
Il gelato può essere conservato in macchina per un periodo massimo di 8 ore, trascorse le quali la macchina si spegne automaticamente.
Il software si caratterizza inoltre per una funzione Pausa che può essere attivata sia durante la fase di preparazione che di conservazione del gelato.
La funzione Pausa è segnalata da un avviso acustico ogni 10 secondi.

GELATO 3K Touch
FULLY AUTOMATIC, TOUCH SCREEN OPERATED.

Fully Automatic Operation.
Press the ON button to start the automatic ice cream production and storage cycle.
Preparation time and storage phase are set automatically by the machine software, based on the constant detection of the ambient temperature and mixture density.
When the ice cream has reached the maximum consistency detected by the software, the machine switches to storage mode.
Five storage levels are available and can be set at any time during storage (from softer to harder consistency).
Ice cream can be stored for a maximum period of 8 hours, after which the machine switches off automatically.
The software also features a Pause function.
This can be activated during ice cream preparation or storage phase.
The Pause function is signaled by a beep every 10 seconds.

GELATO 3K Touch
VOLLAUTOMATISCHE, TOUCH SCREEN EISMACHINE.

Vollautomatischer Prozess.
Drücken Sie den Schalter ON, um die automatische Herstellung und den Konservierungsmodus zu starten. Die Herstellungszeiten und die Konservierungszyklen werden automatisch durch die Maschinensoftware geregelt, abhängig von der ständig überwachten Raumtemperatur und der Konsistenz der Eismischung.
Wenn das Eis die von der Software vorgegeben Konsistenz erreicht hat, schaltet die Maschine in den Konservierungsmodus. Es sind 5 Aufbewahrungsprogramme verfügbar und können jederzeit während der Konservierung (von weicher bis härter) eingestellt werden.
Das Eis kann höchstens 8 Stunden konserviert werden, danach schaltet sich die Maschine automatisch aus. Die Software bietet auch eine Pausen-Funktion. Diese kann bei der Eisproduktion oder im Aufbewahrungsmodus aktiviert werden. Auf die aktivierte Pausen-Funktion wird alle 10 Sekunden durch ein akustisches Signal hingewiesen.

ART.	0038550250	Y Z X	340x430x250 mm		kg	21 kg	Per ciclo 15' circa Every 15' cycle je 15 Minuten ca.	800 g (1.2 l)
EAN	8024872139066		460x530x340 mm	1	kg	24 kg	Per ora Per hour Pro stunde	3,2 kg (4,8 l)

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GELATO 4K CREA touch	GELATO 3K CREA touch
Articolo	Item	Best. Nr.	**0038350250**	**0038550250**
EAN	EAN	EAN	**8024872139073**	**8024872139066**
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	**220-240V 50/60Hz/1**	**220-240V 50/60Hz/1**
Potenza	Power	Leistung	**400W**	**350W**
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	**1,0 Kg. -1,4 l.**	**0,8 kg. 1,2 l.**
Produzione oraria max. - Peso e volume	Max Production/Hour - Weight and volume	Max. Herstellung /Std - Gewicht und Volumen	**4 Kg. - 5,6 l.**	**3,2 Kg. - 4,8 l.**
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Zubereitungszeit Durchschnitt	**15'**	**15'**
Cestello fisso acciaio inox	Stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter	**2,5 l.**	**1,7 l.**
Cestello estraibile acciaio inox	Stainless steel Removable bowl	Entfernbarer Edelstahlbehälter	**2,5 l.**	**1,7 l.**
Processo di produzione e conservazione completamente automatico	Fully Automatic production and storage process.	Vollautomatisch Herstellung und Konservierungs Prozess.	•	•
Pannello touch screen	Touch screen panel	Touch Screen Schalttafel	•	•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Elektronische Festigkeits -kontrolle.	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Kompressor FZKW frei	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor	**63 rpm**	**63 rpm**
Sicurezze termiche compressore e motore di mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•
Carrozzeria acciaio inox	Stainless steel case.	Gehäuse Rostfreier Edelstahl	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimensions (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	**cm. 41,5x41,5x30 in 16.3x16.3x11.8**	**cm. 34x43x25 in 13.4x16.9x9.8**
Peso netto	Net Weight	Gewicht	**25 Kg - 55.1 lb**	**21 Kg - 46.3 lb**
Imballo di spedizione	Shipping Carton size	Verpackung	**cm. 56,5x57x45 in 22.2x22.4x17.7**	**cm. 46x53x34 in 18.1x20.9x13.4**
Peso lordo	Shipping Carton Gross weight	Brutto Gewicht	**Kg. 28 - 61.7 lb.**	**Kg. 24 - 52.9 lb**
Accessories included	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör		
Spatola per gelato	Ice cream spatula	Eis Spachtel	**1**	**1**
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	**1 set**	**1 set**
Cestello estraibile in acciaio inox AISI 304	Stainelss steel removable bowl	Herausnehbarer Behälter aus Edelstahl	**1**	**1**
Misurino	**Meas. cup**	**Messbecher**	**1**	**1**
Spatola per gelato	Ice cream spatula	Eis Spachtel	**1**	**1**
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	**1 set**	**1 set**
Cestello estraibile in acciaio inox AISI 304	Stainelss steel removable bowl	Herausnehbarer Behälter aus Edelstahl	**1**	**1**
Misurino	Meas. cup	Messbecher	**1**	**1**





gelato serie chef

Mantecatori semi-professionali con cestello estraibile.

Semi-professional gelato machines with removable bowl.

Semi-Profi Eisbereiter mit her-ausnehmbarem Behälter



Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt

gelato CHEF 5L AUTOMATIC









Gelato Chef 5L AUTOMATIC il mantecatore compatto per uso professionale, con cestello estraibile in acciaio inox e funzione di conservazione.

Chef 5L AUTOMATIC prepara il gelato e una volta pronto lo conserva mantenendolo mescolato e sempre alla temperatura corretta.
Permette di lavorare in 20-30 minuti, fino a 1000 g. di preparazione sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10 sia nel pratico cestello estraibile, anch'esso in acciaio inox, dotato di maniglietta che ne facilita l'estrazione. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad uso prolungato nel tempo. Sicurezza magnetica. Alzando il coperchio il movimento della pala si arresta automaticamente. Controllo elettronico. Un software sviluppato da Nemox permette di controllare la densità del gelato, bloccando il motore di mescolamento quando lo sforzo diventa eccessivo, attivando in seguito il ciclo di conservazione.
La pala è realizzata in acciaio inox con inserti raschianti removibili per garantire igiene e robustezza. La carrozzeria è realizzata interamente in acciaio inox.

Gelato Chef 5L, the compact gelato machine for professional use, with stainless steel removable bowl and storage function.

Gelato 5L AUTOMATIC prepare your gelato and, when ready, it will store your preparation at the right temperature as long as you wish!
You can process up to 1 kg (1 qt) of mixture in 20-30 minutes, using either the fixed bowl made of 18/10 stainless steel or the handy removable bowl in stainless steel with handle for easier removal. The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles.
The magnetic safety device automatically stops the paddle when the lid is lifted.
Electronic control. The software developed by Nemox allows to control the density of your gelato. It automatically stops the mixing motor as soon as the mixing effort becomes excessive and starts the storage function.
The blade is made of stainless steel with removable scrapers to ensure hygiene and strength.
The machine body is entirely made of stainless steel.

Die Gelato Chef 5L AUTOMATIC ist ein kompakter Profi – Eisbereiter. Mit herausnehmbarem Behälter und Konservierungsmechanismus.

Die Gelato Chef 5L AUTOMATIC produziert das Eis und wenn es fertig ist, wird die Mischung immer in der richtigen Konsistenz und Luftigkeit aufbewahrt.
Auf engstem Raum kann in 20-30 Minuten bis zu 1 Kg Eis zubereitet werden, entweder direkt im festen Behälter aus Edelstahl 18/10, oder im praktischen herausnehmbaren Behälter aus Edelstahl, ausgestattet mit handlichem Griff, für eine leichte Handhabung.
Die Kühlanlage und der Rührmotor eignen sich für den häufigen und professionellen Einsatz. Sicherheit ist gewährleistet durch einen Magnetschalter am Deckel: Beim Heben des Deckels wird der Rührvorgang automatisch gestoppt.
Elektronische Steuerung. Die von NEMOX entwickelte Software kontrolliert permanent die Konsistenz der Eiscreme und stoppt den Rührmotor automatisch, wenn die Eiscreme zu hart wird, danach startet, ebenfalls automatisch, der Konservierungsmechanismus Der Rührspatel ist aus rostfreiem Edelstahl, mit auswechselbaren Einsätzen, die für Hygiene und Festigkeit sorgen. Das Gehäuse besteht vollkommen aus Edelstahl.

ART.	0036790250	Y Z X	450x320x315 mm		kg	20 kg	Per ciclo 20-30' circa Every 20-30' cycle je 20-30 Minuten ca.	1,5 kg (1,5 l)
EAN	8024872131268		600x510x385 mm	1	kg	22 kg	Per ora Per hour Pro stunde	2,0 kg (3,0 l)

gelato CHEF 3L AUTOMATIC









Gelato Chef 3L automatic, la macchina da gelato super compatta, in acciaio con funzione CONSERVAZIONE del gelato. Sviluppata con casa e piccole attività.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC è il più recente sviluppo della gamma di Nemox e il risultato di oltre 30 anni di esperienza nella progettazione e produzione di macchine da gelato per uso professionale e domestic.
Gelato Chef 3L AUTOMATIC prepara il vostro gelato e quando pronto, lo mantiene automaticamente in macchina, alla temperatura ideale per tutto il tempo necessario.
Il software sviluppato da Nemox consente di rilevare la densità della preparazione e una volta raggiunta una determinata consistenza, attivare automaticamente la funzione di conservazione.
Si possono produrre 850 g. di preparazione in 30-35 minuti sia nel cestello fisso che nell'estraibile, entrambi realizzati in acciaio inox 18/10. Il funzionamento della macchina è molto flessibile, permette di lavorare in modo automatico o manuale.

Gelato Chef 3L automatic, the most compact stainless steel gelato machine with STORAGE FUNCTION developed for households and small businesses.

Gelato Chef 3L AUTOMATIC is the latest development in the Nemox range and the result of more than 30 years of experience in design and manufacturing of gelato machines for both household and professional use.
Gelato Chef 3L AUTOMATIC prepares your gelato and, when ready, it automatically stores it in the machine, and keep it at the right temperature as long as needed!
The software developed by Nemox allows to detect the density of your gelato. When the preparation has reached a determined consistency, the software automatically stops the mixing motor and switches to storage mode.
You can process up to 850 g of mixture in 30-35 minutes, using the fixed bowl or the handy removable bowl; both made of 18/10 stainless steel. The machine's operation is very flexible, it can be used in fully automatic or manual mode.

Gelato Chef 3L, die kompakte Speiseeismaschine aus Edelstahl mit Aufbewahrungsfunktion - entwickelt für Profis und anspruchsvolle Heimanwender.

Die Gelato 3L AUTOMATIC ist die neueste Entwicklung von NEMOX und Resultat aus mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von Speiseeismaschinen für Profis und Heimanwender.
Sie bereitet zuerst das Eis zu und wechselt nach Fertigstellung automatisch in den Aufbewahrungsmodus.
Die von NEMOX entwickelte Software überwacht die Konsistenz des Eises und wechselt bei Erreichen der optimalen Konsistenz vom Zubereitungs- in den Aufbewahrungsmodus.
Sie können 850 g Eis in 30-35 Minuten herstellen, wahlweise im festen oder dem herausnehmbaren Behälter aus 18/10 Edelstahl.
Alternativ zum Automatik Betrieb kann die Gelato 3L auch im manuellen Modus verwendet werden.

ART.	0038420250	Y Z X	405X325x300 mm		kg	15,4 kg	Per ciclo 30-35' circa Every 30-35' cycle je 30-35 Minuten ca.	0,85 g (1,5 l.)
EAN	8024872139134		460x530x340 mm	1	kg	18,4 kg	Per ora Per hour Pro stunde	1,7 kg / 3l.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Gelato Chef 5L Automatic	Gelato Chef 3L Automatic
Articolo	Item	Best. Nr.	0036790250	0038420250
EAN	EAN	EAN	8024872131268	8024872139134
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	280W	200W
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	1,0 Kg. - 1,5 l.	0,85 Kg. - 1,5 l.
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Max. Herstellung /Std	2,0 Kg. - 3,0 l.	1,7 Kg. - 3,0 l.
Tempo preparazione - min.	Preparation time - min.	Zubereitungszeit - Min.	20-30	30-35
Cestello fisso acciaio inox	Stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter	2,5 l	2 l.
Cestello estraibile acciaio inox	Stainless steel removable bowl	Entfernbarer Edelstahlbehälter	2,5 l	2 l.
Funzione Conservazione	Storage function	Konservierungsfunktion	•	•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Elektronische Festigkeits -kontrolle.	•	•
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Kompressor FZKW frei	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Induktion Rührwerkmotor	RPM 63	RPM 32
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•
Carrozzeria acciaio inox	Stainless steel case.	Gehäuse Rostfreier Edelstahl	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 45x32x31,5 in 17.7x12.6x12.4	cm. 40x32x30 in 15.7x12.6x11,8
Peso	Weight	Gewicht	20 Kg. - 44.1 lb	15,4 Kg. - 33.9 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 60x51x38,5 in 23.6x20.1x15.2 Kg. 21.7 - 47.8 lb	cm. 46x53x34 in 18.1x20.9x13.4 Kg. 18,8 - 41.4 lb
Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör		
Cestello Estraibile	Removable bowl	Herausnehmbarer Behälter	1	1
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	1 set	
Pala per cestello estraibile	Paddle for removable bowl	Rürspätel für Herausnehmbaren Behalter		1
Misurino	Measuring cup	Messbecher	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Einstellbarer Abstreife	1 set	1 set
Misurino	Measuring cup	Messbecher	1	1



gelato da conservare

Gelato
Ice Cream
Sorbet
Yoghurt



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 Nemox Pro 100 is the only countertop ventilated 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 ventilierten Raum, damit diese Dessert mit der geeigneten Temperatur serviert werden können.

ART.	0036100250	Y z x	980x505x360 mm		kg	43,60 kg
EAN	8024872160008		1020x580x540 mm	1	kg	52 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 3,0 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 scollega 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 3,0 L (3.3 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 3,0 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.

ART.	0036110250	Y Z X	820x1140x1060 mm		kg	110 kg
EAN	8024872160053		830x1230x1340 mm	1	kg	145,6 kg



L'eleganza incontra l'innovazione e la tecnologia. Sweet 4 Pozzetti è il conservatore a pozzetto più bello e pratico che ci sia!

Un elegante carrello contiene un sofisticato conservatore, trasportabile dove necessario e che non richiede alcuna installazione, basta una semplice presa di corrente!
L'utente professionale è sempre più orientato all'utilizzo di attrezzature funzionali, di alta qualità, ma che siano anche belle da mostrare.
Sweet 4 Pozzetti combina la tradizione della conservazione a pozzetti con l'esclusiva tecnologia Nemox.
Sweet 4 Pozzetti una volta acceso, raggiunge la temperatura impostata in meno di 1 ora, mantenendone un controllo costante sul volume di ogni singolo pozzetto, evitando stratificazioni, così da conservare il gelato sempre perfetto.
Un ristorante, un hotel, una pasticceria, un bar possono offrire sino ad 8 gusti di gelato / 32 litri.
Sweet 4 Pozzetti è disponibile in 2 colori, bianco o nero, in MDF laccato, con finiture in acciaio inox lucidato a specchio.

Elegance meets innovation and technology. Sweet 4 Pozzetti is the most beautiful and practical pozzetti storage case of all !

This elegant cart is equipped with a sophisticated portable storage case, which can be moved wherever you need.
Sweet 4 Pozzetti doesn't need any installation just a single phase power socket!
Professional users are more and more interested in using functional high-quality equipments that should be also beautiful.
Sweet 4 Pozzetti perfectly combines the traditional pozzetti storage system with the latest Nemox technology.
Sweet 4 Pozzetti reaches the set temperature in less than an hour, keeping it in constant control on the volume of each pozzetto, avoiding stratifications and granting the perfect storage.
A restaurant, a hotel or a bakery can offer up to eight flavours / 32 liters.
Sweet 4 Pozzetti is made of lacquered MDF available in two colours black or white with stainless steels trim.

Eleganz trifft auf Innovation und Technologie Sweet 4 Pozzetti ist die schönste und praktischste Pozzetti Aufbewahrungsvitrine von allen!

Der elegante Wagen ist mit einem anspruchsvollem, mobilen Konservierungssystem ausgestattet. Keine Installation nötig, nur eine Steckdose!
Professionelle Benutzer sind mehr und mehr an funktionalen hochwertigen Geräten interessiert, die auch schön sind.
Sweet 4 Pozzetti kombiniert das traditionelle Pozzetti-Lagersystem mit der neuesten Nemox-Technologie.
Sweet 4 Pozzetti erreicht die angelegte Temperatur in weniger als einer Stunde, die Elektronik kontrolliert permanent das Volumen von jeden Pozzetto und vermeidet die Schichtbildung, damit die Eiscreme perfekt aufbewahrt wird.
Restaurants, Hotels und Bäckereien können bis zu 8 Eissorten ohne Verschwendung anbieten.
Sweet 4 Pozzetti ist lieferbar in zwei Farben : schwarz oder weiß, lackiert mit Edelstahl-Details.

ART.	● ○	0036110350 0036110352		600x600x1000 mm		kg	72,0 kg
EAN	● ○	8024872160190 8024872160213		700x700x1200 mm	1	kg	77,0 kg

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 vaschette in acciaio Inox da 3,0 l.

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 3,0 l. - 3.3 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. Geliefert mit 5 x 3,0 l. Edelstahl Behälter.











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 12 bacinelle in acciaio inox da 0,6 l.

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 12 x 0,6 l. 0.7 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
Perfekt für die Ecke Frixeria
Geliefert mit 12 x 0,6 l. Edelstahl Behälter

FREEZE magic pro 150

ART.	0036300250		550x1000x1185 mm			85 kg
EAN	8024872160091		800x1200x1460 mm	1		130 kg

FRESH magic pro 150

ART.	0036400250		550x1000x1185 mm			85 kg
EAN	8024872160107		800x1200x1460 mm	1		130 kg

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	4 Magic Pro 100	5 Magic Pro 125	Sweet 4 Pozzetti	FREEZE Magic Pro 150	FRESH Magic Pro 150
Articolo	Item	Best. Nr.	0036100250	0036110250	Black: 0036110350 White: 0036110352	0036300250	0036400250
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	8024872 16000 8	8024872 16005 3	Black: 8024872160190 White: 8024872160213	8024872 16009 1	8024872 16010 7
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V/50/60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50/60Hz 120V 60 Hz on req.	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Leistung	300W	300W	300W	300W	160W
Classe climatica	Climatic class	Klimaklasse	4	4	4	4	4
Condensatore- Ventilato	Condenser- Ventilated	Kondensator- belüftet-en	•	•	•	•	•
Evaporatore	Evaporator	Verdampfer	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Sbrinamento	Defrost	Abtauen	manual	automatic	manual	automatic	automatic
Temperatura di esercizio	Operating temperature	Arbeitstemperatur	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F"	+ 4°C / + 8 °C 39.2°F / 48.4°F
Capacità vaschette in conservazione	Stainelss steel pans capacity Storage area	Kapazitätsreserve -Rostfreiem Edelstahl Behältern	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt	5 x 3 l. 5 x 3.3 qt	8 x 3,7 l. or 4 x 7,1l. 8 x 3.9 qt or 4 x 7.5 qt	5 x 3 l. 5 x 3.3 qt	12 x 0,6 l. 12 x 0.7 qt
Capacità totale	Storage capacity	Konservierungsvolumen	10 L. - 10.6 qt	15 l- 16.5 qt	30 l. - 31.7 qt.	15 l- 16.5 qt	7,2 l. - 8.4 qt
Termostato elettronico	Electronic Thermostat	Elektronisch Thermostat	•	•	•	•	•
Coperchio chiusura	Unit cover	Deckel	•	•	4	•	•
Carrozzeria	Outer body	Gehäuse	Acciaio Inox Stainless steel Rostfreier Edelstahl	MDF laccato lacquered MDF lackiertem MDF	MDF laccato lacquered MDF lackiertem MDF	MDF laccato lacquered MDF lackiertem MDF	MDF laccato lacquered MDF lackiertem MDF
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Geräte Maße (L/B/H)	cm 98x50,5x36 in 38,6x19.8x14,2	cm 82x114x106 in 32.8x44.9x41,7	cm 60x60x100 in 23.6x23.6x39.4	cm 100x55x118,5 in 39.4x21.6x46.7	cm 100x55x118,5 in 39.4x21.6x46.7
Peso netto	Net Weight	Gewicht Netto	43,60 Kg - 97 lb	110 Kg - 243 lb	Kg. 74 - 163 lb	Kg. 85 - 188 lb	Kg. 85 - 188 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm 102x58x54 in 40.2x22.8x21.3 52 kg - 114.8 lb	cm 83x123x134 in 32.7x48.4x52,8 146 kg - 321 lb	cm 70x70x123 in 27.6x27.6x48.4 Kg 90 - 198lb	cm 80x120x146 in 31.5x47.3x57.5 Kg 130 - 287 lb	cm 80x120x146 in 31.5x47.3x57.5 Kg 130 - 287 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 3,0 l. 5 x 3.3qt		5 x 3,0 l. 5 x 3.3 qt	12 x 0,6 l. 12 x 0.7 qt
Spatole per gelato	Ice cream spatula	Spächtel	4	5		5	5
Protezione in plexiglass	Plexiglass protection	Plexiglass Schutz			•		
Optional	***Optional***	***Optional***					
Coperchio vaschette in PC	Pan lids PC	Behälter Deckel aus PC	•	•		•	•
Set 8 carapine da 3,7l.	Set of 8 x 3,7 l. tubs	Kit von 8 x 3,7 l. Behältern			•		
Set 4 carapine da 7,1l.	Set of 4 x 7,1 l. tubs	Kit von 4 x 7,1 l. Behältern			•		

Frix air

Sorbetti



Frozen yoghurt



Creme



Mousse



Paté



Salse



Cocktails







- 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.







FRIX AIR 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.
FRIX AIR 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.

FRIX AIR 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!
FRIX AIR also features a rinsing function, that saves time when cleaning the blade between use of similar ingredients.
The use of **FRIX AIR**'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.

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.

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 einemdösigen **FRIX AIR** Behältern hat außerordentliche Vorteile: maximale Hygiene, die Bearbeitung der ganzen Portion garantiert, 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.



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.







Accessori inclusi	
Lama in acciaio inox	2
Lama in plastica	1
Guarnizione	2
Porta cointenitore acciaio	2
Contenitori 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









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	cm. 7,2 x 9,5 (h)
Dimensioni macchina	cm. 20,5x33x49,5 (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	cm. 7,2 x 9,5 (h)
Machine size	cm. 20,5x33x49,5 (h)
Machine weight	Kg. 21

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung	**220-240V 50/60Hz 120V 60Hz 1 Phase**
Leistung	600W
Rotationsbeschwindigkeit	2000 Rpm
Luftdruck	0.5 bar
Fassungsvermögen des Behälter	300 cc
Max. Fassungsvermögen Zutaten	150 cc
Behältergröße	cm. 7,2 x 9,5 (h)
Größe des Geräts	cm. 20,5x33x49,5 (h)
Gewicht des Geräts	Kg. 21

ART.	0094500250	Y Z X	205x330x495 mm		kg	21 kg	Per ciclo 1-2' circa Every 1-2' cycle je 1-2 Minuten ca.	180 g (0.40 lbl)
EAN	8024672350003		320x450x590 mm	1	kg	23,2 kg	Per ora Per hour Pro stunde	6 kg (13 lbl)

PESTO DI RADICCHIO ROSSO

INGREDIENTI:
300 g Radicchio rosso
30 g Acciughe
5 g Aglio
75 g Mandorle
75 g Olio di oliva

PROCEDIMENTO:
Tagliare il radicchio rosso grossolanamente e rosolare con olio, acciughe e aglio.
Mettere nel recipiente "Frix-air", aggiungere le mandorle a pezzi
Congelarte a - 20°C, poi Frixare. Usare per condire della pasta fresca alle vongole veraci

RED CHICORY PESTO

INGREDIENTS:
300 g Red chicory
30 g Anchovies
5 g Garlic
75 g Almonds
75 g Olive oil

METHOD:
Chop the red chicory roughly and brown in the oil, anchovies and garlic.
Pour into the Frix-Air cup, add the chopped almonds and chill to –20°C.
Use Frix-Air when ready to serve.
Use to dress fresh pasta with clams.

PESTO AUS ROTEM RADICCHIO

ZUTATEN:
300 g roter Radicchio
30 g Sardinen
5 g Knoblauch
75 g Mandeln
75 g Olivenöl

ZUBEREITUNG:
Den roten Radicchio in grobe Stücke schneiden und mit Öl, Sardinen und Knoblauch anbräunen.
In den „Frix-air"-Behälter geben, die zerkleinerten Mandeln hinzufügen und einfrieren (-20°C). A la Minute frixen.
Als Sauce zu frischen Nudeln mit Teppichmuscheln servieren.



GELATO AL PARMIGIANO

INGREDIENTI:
170 g latte
80 g panna
150 g parmigiano grattato
50 g yogurt magro
¼ albume

PROCEDIMENTO
Sciogliere il formaggio con il latte e la panna e quando freddo aggiungere lo yogurt e l'albume.
Consigliato come accompagnamento per un risotto allo zafferano per renderlo più fresco ed appetitoso.
Con dei carciofini sott'olio e dei crostini di pan brioche
Con pomodorini secchi tiepidi e grissini all'origano

PARMESAN CHEESE ICE CREAM

INGREDIENTS:
220 g Milk
80 g Fresh cream
150 g Grated cheese as desired
50 g Low-fat yogurt
¼ Egg white half-whipped

METHOD
Melt the cheese in the milk and fresh cream, add the yogurt and egg white when cool.
Perfect served with saffron rice to make it more fresh and appetizing, with baby artichokes in oil and brioche-bread croutons, with lukewarm sun-dried tomatoes and oregano-flavoured breadsticks

PARMESANEIS

ZUTATEN:
220 g Milch
80 g Sahne
150 g geriebener Käse nach Wahl
50 g Magerjoghurt
¼ halbfest geschlagenes Eiweiß

ZUBEREITUNG
Den Käse mit der Milch und der Sahne zerlassen und nach dem Erkalten den Joghurt und das Eiweiß hinzugeben.
Empfehlenswert als Begleitung zu Safranrisotto, um ihn frischer und appetitanregender zu machen.
Mit in Öl eingelegten Artischocken und Pan Brioche-Röstbrot.
Mit lauwarmen, getrockneten Cocktailtomaten und dünnen Origano-Weißbrotstangen.



CUBA LIBRE

INGREDIENTI:
Rum scuro
Coca cola
Fetta di limone

PROCEDIMENTO:
Versare la coca cola nei bicchierini, congelare e Frixare. Versare la granita in un bicchiere, aggiungere il rum scuro e servire con una fetta di limone.

CUBA LIBRE

INGREDIENTS:
Dark rum
Coca-Cola
Slice of lemon

METHOD:
Pour the Coca Cola into the cups and freeze.
Use Frix-Air when ready to serve, then pour the water ice into a glass, add dark rum and garnish with a sliceof lemon.

CUBA LIBRE

ZUTATEN:
Dunkler Rum
Coca Cola
Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:
Die Coca Cola in die Behälter gießen und einfrieren.
A la Minute frixen und die Granita in ein Glas geben, den dunklen Rum hinzugießen und mit einer Zitronenscheibe servieren.





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 ¼)

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 ¼)

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 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).
Mit 4 großen Ablagen ausgestattet, gesamte Nutzvolumen 295 L.
Perfekt für die Ecke Frixeria: bis zu 280 Frix Air-Becher Inhaltsvolumen.
Ideal für jede Ecke in der Eisdiele oder Konditorei: Es können bis zu 35 Eis Behälter (GN ¼) bevoratet werden.

magic pro 90B



Non hai spazio? Magic Pro 90B non ne ha bisogno!

Magic Pro 90B è il congelatore da appoggio compatto, adatto a qualsiasi esercizio.
Magic Pro 90B 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 3,17).
Dotato di 3 ampi ripiani, il volume totale disponibile è di ben 64 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 90 contenitori FrixAir

If you don't have the space? Magic Pro 90B does not need it!

Magic Pro 90B is a compact table-top storage, suitable for any task.
Magic Pro 90B 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 3,17).
Equipped with 3 large shelves, the total volume available is less than 64 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 90 FrixAir containers.

Platzprobleme? Magic Pro 90B passt fast uberall!

Magic Pro 90B ist ein kompaktes Table-Top Gerät, vielseitig einsetzbar.
Magic Pro 90B bietet genau kontrollierte Lagertemperatur dank des hochpräzisen digitalen Thermostates.
Das Beschlagen beim öffnen und schließen der Tür wird durch Ventilation schnellstmöglich aufgelöst
Geringer Energieverbrauch (24 h / Kwh 3,17).
Mit 3 groben Ablagen ausgestattet.
Das verfügbar Gesamtvolumen ist 64 L. Die sehr kompakten Abmessungen erlauben es, die Magic Pro 90B, auf dem Boden, auf einer Bank oder sogar unter den Tisch aufzustellen.
Container Perfekt für die Ecke Frixeria: Inhaltsvolumen bis zu 90 Frix Air Becher.





DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Magic Pro 280B	Magic Pro 90B
Articolo	Item	Best. Nr.	0036200250	0036160250
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	8024872 18005 1	8024872 16018 3
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz/1	230V 50Hz/1
Potenza	Power	Leistung	700W	270W
dB (A)	dB (A)	dB (A)	58	53
Temperatura di esercizio	Operating temperature	Arbeitstemperatur	- 10°C /- 25° C	- 10°C / - 25°C
Consumo energetico - ambiente 25°C φa 60%	Energy consumption- ambient 25°C φa 60%	Energieverbrauch - Umwelt 25°C φa 60%	24h/ Kwh 10.10	24h/ Kwh 3.17
Volume netto l. / capacità conservazione	Net Volume / storage capacity	Netto-Volumen / Konservierungsvolumen	295 l.	64 l.
N° ripiani	Nr. of Shelves	Anzahl der Regale	4	3
Termostato meccanico	Mechanic thermostat	Mechanischem Thermostat	•	•
Termometro analogico	Analog thermometer	Analog Thermometer	•	•
Illuminazione interna cella	Cabinet internal lighting	Zell Innenbeleuchtung	•	•
Isolamento	Insulation	Isolierung	60 mm HC 33÷34Kg/m³	52 mm HC 33÷34Kg/m³
Condensatore-Ventilato	Condenser-Ventilated	Kondensator- belüfteten	•	•
Evaporatore (S) statico - (V) ventilato	Evaporator (S) static (V) ventilated	Verdampfer (S) Statische (V) belüfteten	V	V
Sbrinamento manuale	Manual defrost	Manuelles Abtauen	•	•
Refrigerante	Refrigerant	Kältemittel	R404A	R290a
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 67x66,5x195,5 in 26.4x26.2x77	cm 53x43,5x94,5 in 20.9x17.2x37.2
Peso netto	Net Weight	Gewicht Netto	Kg. 117 - 258 lb	Kg. 48 - 106 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 72x69,5x205 in 28.3x27.4x80.7 Kg. 125 - 276 lb	cm. 60x66x134 in 23.6x26x52.8 Kg. 59 - 130 lb
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 67x66,5x195,5 in 26.4x26.2x77	cm 53x43,5x94,5 in 20.9x17.2x37.2
Peso netto	Net Weight	Gewicht Netto	Kg. 117 - 258 lb	Kg. 48 - 106 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 72x69,5x205 in 28.3x27.4x80.7 Kg. 125 - 276 lb	cm. 60x66x134 in 23.6x26x52.8 Kg. 59 - 130 lb

YOUR MOBILE GELATO SHOP

SWEET 4 POZZETTI + T-MOBILE ENSEMBLE

















Concepts

CORNER GELATO SHOP CONCEPT



Composizione | Configuration | Enthält

- Gelato 5+5k crea twin
- Frix Air
- 4 Magic Pro100
- Freeze magic pro 150

GELATO SHOP CONCEPT



Composizione | Configuration | Enthält

- Gelato 5+5k crea twin
- Frix Air
- 4 Magic Pro100
- Freeze magic pro 150
- Fresh magic pro 150
- Wippy 2000

attrezzature complementare



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.

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
Articolo	Item	Best. Nr.	**0055250270**
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	**8024872 14504 3**
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	**230V 50Hz 1 Phase**
Potenza	Power	Leistung	**160W**
Serbatoio acqua	Water tank	Wasserbehälter	**4,5 L**
Produzione di ghiaccio	Ice production	Eis-Producktion	**15 kg / 24 h**
Capacità cestello raccolta	Collecting box capacity	Fassungsvermögen des Eisbehälters	**1,5 Kg.**
Carrozzeria - Acciaio	Appliance body - steel	Gehäuse - lackierter Stahl	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	**cm. 36x40x42 in 14x15.7x16.5**
Peso	Weight	Gewicht	**Kg. 19 - 41.9 lb**
Scatola imballo	Shipping carton	Verpackung	**cm. 52x48x53 in 20.5x18.9x20.9 Kg. 21 - 46.3 lb**

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 Vollfettsahne 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
Articolo	Item	Best. Nr.	**0040100250**
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	**8024872 18500 1**
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	**220/240V 50/60Hz 1 Phase**
Potenza	Power	Leistung	**520W**
Refrigerata	Refrigerated	Gekühlt	•
Capacità riserva	Cream Capacity	Inhalt Behälter	**2 l**
Vasca estraibile	Removable tank	Entfernbahrer Sahnebehälter	•
Regolazione aria	Air setting	Luft Regulierung	•
Regolazione panna	Cream setting	Sahne Regulierung	•
Produzione Oraria	Production per hour	Herstellung pro Stunde	**100 l**
Dimensioni(L/P/H)	Dimensions (W/D/H)	Maße (L/B/H)	**cm 25,5x56,5x47 in 10x22.2x18.5**
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	**Kg 27,2 - lb 60**
Scatola imballo	Shipping carton	Verpackung	**cm 32x52x53 in 12.6x20.5x20.9 Kg. 30,6 - lb 67.5**

freezy 5



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 sono regolati 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. 110 l. 6 ripiani GN 1/1
FREEZY 5 - Capacità max. 35 l. 3 ripiani 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 shelves GN 1/1
FREEZY 5 - Max. capacity 35 L - 3 shelves 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 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 zerlegtwerden.
Freezy 9 - max. Kapazität 110 l. - 6 GN 1/1 Regale
Freezy 5 - max. Kapazität 35 l. - 3 GN 2 / 3 Regale

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Freezy 9	Freezy 5
Articolo	Item	Best. Nr.	0039400250	0039300250
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	8024872 18002 0	8024872 18000 6
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50Hz 1 Phase	220-240V 50Hz 1 Phase
Potenza	Power	Leistung	449 W	218 W
Classe climatica	Climatic class	Klimaklasse	5 40°C - 40%HR	5 40°C - 40%HR
Uscita USB	USB output	USB Ausgang	•	
N° Massimo Ripiani	Max N° of Shelves	Max Anzahl der Regale	5 x GN1/1	3 x GN2/3
Passo Ripiani	Step Shelves	Schritt Regale	40 mm	70 mm
Potenza Frigorifera	Refrigeration Power	Kälteleistung	(-10°/+45°C) 1357W (-30°/+45°C) 541W	(-10°/+45°C) 697W (-30°/+45°C) 263W
Resa surgelazione	Output shock freezing	Ergiebigkeit Schockfrostung	10 kg. (t =270') +90°C/-18°C	5 kg (t =270') +90°C/-18°C
Resa abbattimento	Output blast chilling	Ergiebigkeit Schnellkühlung	15 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 - HR% 40° - 40%	°C - HR% 40° - 40%
Refrigerante	Refrigerant	Kältemittel	R404A	R404A
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliace dimension (W/D/H)	Gerätemaße (L/B/H)	cm 79x84x85	cm 60x61x37
Dimensioni Interne utili (LxPxH)	Useful Internal Dimensions (LxPxH)	Nützliche Interne Abmessungen (LxPxH)	cm 67x42x37 - 100 l.	cm 34x36,4x26,7 - 30 l.
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	Kg 98 - lb 216.3	Kg 48 - lb 105.8
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm 83x86x98 in 32.7x33.9x38.6 Kg 118 - lb 260	cm 64x65x53 in 25.2x25.6x20.9 Kg 58 - lb 128
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Verpackung	cm 71,5x74x94 in 28.1x29.1x37 Kg 95 - lb 209	cm 64x65x53 in 25.2x25.6x20.9 Kg 58 - lb 128



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.

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 frigorie 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.

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.

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 frigories 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.

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



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.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	FANTASIA BUFFET	FANTASIA BUFFET LUX
Articolo	Item	Art. Nr.	0036000400	0036000300
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	8024872 16108 1	8024872 16102 9
Contenitori a doppia parete, sigillati ermeticamente	Hermetically sealed double-lined containers	Hermetisch abgedichteten, doppelwandigen Behälter	3	3
Volume netto l. / capacità conservazione	Net Volume / storage capacity	Netto-Volumen / Konservierungsvolumen	3x1,5 l. - 3x1,5 qt	3x1,5 l. - 3x1,5 qt
Struttura portante in acciaio inox	Stainless steel supporting frame	Tragstruktur aus rostfreiem Edelstahl	AISI 304	AISI 304
Vassoio raccogli gocce	Drip tray	Tropfenauffangwanne	1	1
Spatole per gelato	Ice cream spatulas	Eisspachtel	3	3
Contenitori porta spatola	Spatula holders	Spachtelbehälter	3	3
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Geräte Maße (L/B/H)	cm 67,5x30x30,5 in 26.6x11.8x12.0	cm 67,5x30x30,5 in 26.6x11.8x12.0
Peso netto	Net Weight	Gewicht Netto	Kg. 12,4 - 27.4 lb	Kg. 12,4 - 27.4 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm 75x39x37 in 29.5x15.3x14.6	cm 75x39x37 in 29.5x15.3x14.6
Peso lordo	Gross Weight	Brutto Netto	Kg. 14 - 31 lb	Kg. 14,0 - 31 lb
Accessori Optional	Optional Accessories	Optionales Zubehör		
Set da 3 contenitori e 3 coperchi	Set of 3 bowls and 3 lids	Set 3 Behälter und 3 Deckel	•	•



Gelato machines with compressor

Nemox, using the latest technology in the refrigeration industry, has created small, practical, compact professional ice-cream makers that are also suitable for use in the home by those in search of perfection.

These appliances are able to generate their own low temperature. The ice-cream maker incorporates a refrigeration system (airtight compressor, condenser, fan, evaporator) which delivers a large number of refrigeration units in a very short time. The appliance is also equipped with a powerful mixing unit.
Following the instructions in the manual and the recipe guide, gelato of outstanding quality is produced in about 20 minutes.
These appliances are able to make ice-cream continuously, and thanks to the use of removable tubs, more than one flavour of ice-cream can be produced and easily stored in the freezer or inside the ice cream maker.
Aware of environmental considerations, Nemox uses in all its machines CFC free gas only, to avoid possible damages to the Earth's ozone layer.



gelato PRO 1700 UP





GELATO PRO 1700 Up
Funzioni tecnologiche, 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
Tecnological features, 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.

GELATO PRO 1700 Up
Technologische Features, 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.
• 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 **automatischin 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

Color	ART.	EAN				
●	0036600835	8024872130698	1	Y Z X	265x385x220 mm	12,5 kg
○	0036600830	8024872130674			410x530x360 mm	14,5 kg
●	0036600825	8024872130650				


gelato
Made in Italy







GELATO NXT1 L'AUTOMATICA

É LA SOLA MACCHINA DA GELATO SUPERAUTOMATICA PER CASA AL MONDO!



GELATO NXT-1 L'AUTOMATICA
Massima tecnologia, massime prestazioni, Superautomatica.

É la sola Macchina da Gelato superautomatica per casa al mondo!
Gelato NXT1 L'AUTOMATICA prepara il gelato per voi, da sola e vi fa trovare il gelato pronto, quando lo volete!
Un solo tocco sul touch screen attiva la produzione di gelato, yogurt gelato, sorbetti, granite. Grazie all'esclusiva tecnologia Nemox, la macchina porta la preparazione alla perfetta consistenza finale.
Il software di conservazione altamente tecnologico, mantiene il gelato alla consistenza ideale, perfetto per essere servito fino ad otto ore dopo la preparazione, come fosse appena fatto.
I tempi di preparazione e le fasi di conservazione sono stabiliti automaticamente dal software della macchina, in funzione della lettura costante di temperatura ambiente e densità della miscela, senza bisogno di inutili timer o complesse operazioni manuali.
Un vero processo SUPERAUTOMATICO!
Fornita con cestello estraibile in acciaio INOX da 1,7 l.

GELATO NXT-1 L'AUTOMATICA
Top Technology, top performace, Fully Automatic.

It is the only fully automatic household Gelato Machine in the world!
Gelato NXT1 L'AUTOMATICA manages everything for you! Pour the ingredients and go.
Your gelato will be ready to savour, just when you want!
A single touch allows to start the production of gelato, ice cream, frozen yoghurt , sorbet, granita.
The high tech storage software, keeps gelato at the ideal density and flavour, perfect to be served for up to 8 hours after the preparation, as if it had just done.
Preparation times and storage phases are set automatically by the software, according to the constant detection of the room temperature and density of the mixture.
No need of useless timers or complicate manual operations.
A truly FULLY AUTOMATIC process.
Comes with a large 1.7 l. (1.9 Qt.)
capacity AISI 304 stainless steel removable bowl.

GELATO NXT-1 L'AUTOMATICA
Innovative Technologie, profesionelle Herstellung von Eiscreme, vollautomatisch!

Die einzige vollautomatische Eismaschine der Welt!
Die Gelato NXT1 L'AUTOMATICA steuert alles für Sie! Füllen sie die Zutaten ein und lassen die Maschine arbeiten. Perfekter Eisgenuss ohne Aufwand!!!
Mit nur einem Schalter wird die vollautomatische Produktion von Eis, Frozen Joghurt, Sorbet und Granita gestartet.
Das digitalgesteuerte Aufbewahrungssystem ermöglicht das Herstellen von Eis bei immer gleichbleibender Konsistenz, perfekt zum Genießen, bis zu 8 Stunde nach Fertigstellung.
Die Zubereitungszeit und der Aufbewahrungzyklus wird durch die Software der Eismaschine gesteuert , ist mit der konstanten Erfassung der Raumtemperatur und der Konsistenz der Mischung voll automatisiert.
Ein Timer ist nicht mehr notwendig!!!
Weltweit einzigartig!!!
Ein Zusatzbehälter aus Edelstahl 1,7 l ist im Lieferumfang enthalten.

GELATO NXT1 L'AUTOMATICA



Touch Screen

GELATO NXT1 L'AUTOMATICA	Color	ART.	EAN					
	●	0036600920	8024872130964	1	Y Z X	265x385x220 mm	kg	12,5 kg
	○	0036600900	8024872130957					
	●	0036600940	8024872130971			410x530x360 mm	kg	14,5 kg
	●	0036600960	8024872130988					

Gelato PRO 1700









Macchina automatica e manuale, realizzata in fusione di alluminio .

Preparare e versare gli ingredienti, avviare la macchina. Non c'è altro da fare!
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 frigorie, 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 acciaio da 1,7 litri e paletta per gelato.
L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

The automatic and manual Machine. Sturdy aluminium body.

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 1.7 l. (1.9 Qt) capacity removable bowl stainless steel and an ice cream spatula. The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Die automatische und Manuelle Eismaschine. Schön und solid Aluminium Gehäuse.

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 Edelstahlbehälter 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.

Gelato PRO 1700	ART.	0036600806	Y Z X	265x385x220 mm	1	kg	11,8 kg
	EAN	8024872130759		360x495x315 mm		kg	13,8 kg

Gelatissimo K-TECH









Gelatiera semi-professionale manuale e automatica. Corpo in Silver-ABS.

Preparate la ricetta, versatela nella macchine e scordatevene!
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 acciaio inox, dosatore, paletta per gelato.
L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

Semi-professional Gelato machine. Manual and automatic. Silver-ABS body

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 a removable bowl stainless steel, a measuring cup and an ice cream spatula.
The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Semi-professionelle Speiseeismaschine. Manuelle und Automatic. Silver-ABS.

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 Edelstahlbehälter, 1 Spachtel, 1 25 cl-Messbecher
Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den neuesten Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

Gelatissimo K-TECH	Color	ART.	EAN					
	●	0036620250	8024872130780	1	Y Z X	265x385x225 mm	kg	11,6 kg
	○	0036620254	8024872130896			360x495x315 mm	kg	13,4 kg

Gelatissimo









GELATISSIMO, facile e veloce!

Gelatiera automatica a compressore.
Con Gelatissimo scopri il modo più facile per preparare velocemente deliziosi gelati, sorbetti, granite e yogurt gelato!
Come si usa;
Accendere gli interruttori.
Versare gli ingredienti nel cestello e posizionare il coperchio.
In soli 25-35 minuti la macchina lavora circa 1000 g. di ingredienti, pari a circa 1,5 l. di gelato o sorbetto.
Gelatissimo è anche ideale per raffreddare bevande di ogni genere in pochi minuti, preparare tè e caffè freddi, cocktail e quanto la vostra fantasia vi suggerirà!
Fornita con cestello estraibile, dosatore e spatola per gelato.
L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

GELATISSIMO, easy and quick !

Automatic compressor Gelato machine.
and Gelato is both easy and quick to make at home with wonderful tasting and impressive results!
Gelatissimo is a user friendly machine, which can also produce Sorbet, Granitas and Frozen yoghurt.
How to operate:
Turn on the switches.
Pour in the ingredients (about 1000 g. will return 1.5 l. of finished product) and fit the lid.
In 25-35 minutes an excellent quality home made gelato is ready.
Gelatissimo is also ideal for instant cooling of any kind of drink, prepare your cocktail, iced tea, iced coffee in few minutes !
Comes with a removable bowl, an ice cream spatula and a measuring cup. The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

GELATISSIMO, einfach und schnell.

Automatische Eismaschine mit Kompressor.
Diese bedienungsfreundliche Gerät eignet sich hervorragend für die einfach und schnell Zubereitung von hausgemachtem Speiseeis in nur 25/35 Minuten.
Ideal auch für die Herstellung von Sorbets, Granita und Frozen Joghurt.
Arbeitsweise
Die Schalter Aktivierten.
Die Zutaten in den Behälter einfüllen (ca. 1000 g. entsprechen etwa 1,5 L. Eis).
In 25-35 Minuten bekommen Sie leckeres, selbstgemachtes Speiseeis.
Gelatissimo ist auch ideal um Eistee, Eiskaffee und Cocktails in wenig Minuten zu kühlen.
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.

Gelatissimo	ART.	0036600250	Y Z X	265x385x225 mm	1	kg	11,6 kg
	EAN	8024872130506		360x495x315 mm		kg	13,4 kg

Gelatissimo
EXCLUSIVE









Impianto refrigerante ad alta efficienza, potente motore di mescolamento.

Tutto il gelato che volete con la Gelatissimo Exclusive 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 acciaio inox, dosatore e paletta per gelato.
L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

High efficiency cooling system, powerful direct drive system.

All the ice cream you want with the Gelatissimo Exclusive machine 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 a removable bowl Stainless steel, and ice cream spatula and a measuring cup. The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Höchst effizientes Kühlsystem, stark Direktantrieb

Eis nach Lust und Laune mit der Gelatissimo Exclusive by Nemox!
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 Edelstahlbehälter, 1 Spachtel, 1 25 cl-Messbecher. Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

	Color	ART.	EAN					
Gelatissimo EXCLUSIVE	●	0036610260	8024872130599	1	Y Z X	265x385x225 mm	kg	11,6 kg
	○	0036610250	8024872130766			360x495x315 mm	kg	13,4 kg

TALENT
Gelato & Sorbet



TALENT - Gelato & Sorbet

Accendere l'interruttore e versare gli ingredienti.
Gelato & Sorbet TALENT automaticamente raffredda e manteca gli ingredienti per un risultato sempre perfetto !
Con Gelato & Sorbet TALENT, 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 & Sorbet TALENT 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.

TALENT - Gelato & Sorbet

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

TALENT - Gelato & Sorbet

Die Maschine einschalten, die Mischung in den Behälter einfüllen.
Gelato & Sorbet TALENT wird automatisch kühlen. In kurzer Zeit verwandeln sich diese in eine kühle und leckere Eiscreme.
Mit ein bißchen Fantasie dem Speiseeisbereiter und Gelato & Sorbet TALENT, ist es möglich Eis, Sorbets und Granita für jeden Geschmack zuzubereiten.
Sie können Ihr Eis sowohl in dem fest eingebauten Behälter, als auch im herausnehmbaren Behälter herstellen.
Gelato & Sorbet TALENT 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.



	Color	ART.	EAN					
TALENT Gelato & Sorbet	○	0036500450	8024872130940	1	Y Z X	265x335x265 mm	kg	10,0 kg
	●	0036500490	8024872130926			340x470x400 mm	kg	12,2 kg
	●	0036500470	8024872130933					



GELATO chef 2200







Gelato Chef 2200
L'originale!

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.

Gelato Chef 2200, the original!

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.

Gelato Chef 2200, die Original!

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.

	Color	ART.	EAN					
GELATO chef 2200	●	0036500264	8024872130117	1	Y Z X	245x345x305 mm	kg	10,0 kg
	●	0036500252	8024872130681			340x470x400 mm	kg	12,2 kg
	○	0036500270	8024872130209					

Grand Gelato









Design accantivante 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 design for this Nemox Compact Gelato machine. Ideal in the modern kitchen.

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.- ¾ 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

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

Grand Gelato	ART.	0036500750	Y Z X	1	245x345x300 mm	kg	11,6 kg
	EAN	8024872130803			340x470x400 mm	kg	13,4 kg

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Gelato Pro 1700 Up	Gelato Pro 1700 Acciaio	Gelato NXT1 L'AUTOMATICA	Gelatissmo K-tech	Gelatissimo Exclusive	Gelatissimo	TALENT Gelato & Sorbet	Gelato Chef 2200	Gelato Grand
Articolo	Item	Best. Nr.	Red: 0036600825 White: 0036600830 Black: 0036600835	0036600806	White: 0036600900 Black: 0036600920 Red: 0036600940 Silver: 0036600960	Silver: 0036620250 White: 0036620254	White 0036610250 Black 0036610260	0036600250	White 0036500450 Pink 0036500470 Yellow 0036500490	White: 0036500270 Red: 0036500252 Silver: 0036500264	0036500750
EAN	EAN	EAN	Red: 8024872130650 White: 8024872130674 Black: 8024872130698	8024872130759	White: 8024872130957 Black: 8024872130964 Red: 8024872130971 Silver: 8024872130988	Silver: 8024872130780 White: 8024872130896	White 8024872130766 Black 8024872130599	8024872130506	White: 8024872130940 Pink: 8024872130933 Yellow: 8024872130926	White: 8024872130209 Red: 8024872130681 Silver: 8024872130117	8024872130803
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz
Potenza	Power	Leistung	180W	165W	165W	165W	165W	150W	150W	140W	140W
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Kompressor FZKW frei	4,8 cc	4,3 cc	4,3 cc	4,3 cc	4,3 cc	3,8 cc	4,3 cc	3,8 cc	3,8 cc
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	Schaufelinduktionsmotor	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 25	RPM 30	RPM 30
Funzione Manuale (M) - Automatica (A)	M (manual) A (automatic) Operation	Handbetriebenen Modus (M) Automatischen Modus (A)	M+A	M+A	A	M+A	M	M	M	M	M
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 ixed 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	1,7 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	Removable bowl	Entfernbarer Behälter	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Alluminium	1,5 l. - 1,5 qt Alluminium	1,5 l. - 1,5 qt Alluminium	1,5 l. - 1,5 qt Alluminium
Quantità max ingredienti	Max Ingredients qty	Max Zutatenmenge	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 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 /Zyclus	1,5 l. - 1.5 qt	1,5 l. - 1.5 qt	1,5 l. - 1.5 qt	1,5 l. - 1.5 qt	1,5 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	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 device	Luft einstellung Vorrichtung	•								
Carrozzeria	Appliance body	Gehäuse	Alluminium	Alluminium	ABS	ABS	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 27x38x24,5 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm. 24x35x27 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	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. 41x53x36 in 16.2x20.9x14.2 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.13 - lb 28	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.13 - lb 28	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.13 - lb 28	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***									
Cestello Estraibile	Removable bowl	Herausnehmbarer Behälter	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Misurino	Meas. cup	Messbecher	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Il gelato a casa



Gelatiera ad Accumulo

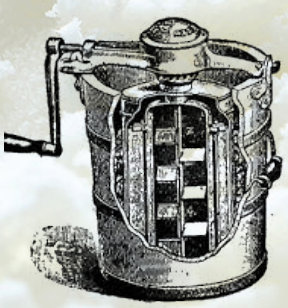
Cold accumulating Gelato machines

Ice cream is both easy and quick to make at home with wonderful tasting and impressive results using these "user – friendly" Ice Cream Makers, which can also produce Gelato, Sorbet, Crash Ice and Frozen yoghurt.

How to operate:
Before using the bowl has to be placed in a freezer for a minimum of 12-24 hours, taking care that the temperature is at least –18°C.
When ice-cream is required, the user simply removes the container from the freezer, pours in the ingredients and fits the lid in which the mixer unit is incorporated, and in 20-40 minutes an excellent quality home made Ice Cream is ready.
We recommend to always keep the ice cream bowl in the freezer so that ice cream can be made at any time.
The container can be washed easily in running water with normal detergents. The motor unit is simple to remove from the lid for washing, to ensure the maximum hygiene.
The bowl is ideal for instant cooling of any kind of drink, and can be used as ice-bucket or bottle cooler.

Once freezed, the bowl keeps a –10°C temperature for 2 hours, and takes 1 l of liquid in just 3 min. to around 10°C.





Gelato Dolce Vita



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 intero in acciaio inox lucidato a specchio, bella da vedere, facile da pulire, igenico, assolutamente antigraffio.
Il coperchio dispone di un'ampia apertura per versare o aggiungere ingredienti.
Dolce Vita è una macchina da gelato semplicissimada 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 porta ghiaccio o raffreddatore di bottiglie.
Il cestello congelato mantiene una temperatura di -10°Cper 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 Speiseis, 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!

Color	L	ART.	EAN
●	1,5	0034500279	8024872124598
○	1,5	0034500280	8024872124604
●	1,1	0034300298	8024872122600

	1,5l.	4	195x195x260 mm
	1,1l.		195x195x220 mm
	1,5l.		460x460x370 mm
	1,1l.		460x460x330 mm
	1,5l.		3,2 kg
	1,1l.		2,9 kg
	1,5l.		15,2 kg
	1,1l.		13,6 kg

Gelato Dolce Vita

1,5L







black & white





Gelato ready in 20 minutes.

In the container, Gelato will keep for more than three hours

gelato harlequin









Due 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.
iIdeale 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.

Two 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.

Zwei 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.

	Color	ART.	EAN		gelato harlequin			
gelato harlequin	1,5L ●	0034500262	8024872124321	4		195x195x260 mm		3,0 kg
						460x460x370 mm		14,0 kg
	1,1L ●	0034300260	8024872122020			195x195x220 mm		2,6 kg
						460x460x330 mm		13,0 kg

gelato Duo lux

2X1,1 l.









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 gut 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. Rührspatelantrieb über Elektromotor. Ideal für die Zubereitung von Eis, Sorbetts, Granite und Frozen Joghurt.Auch zum schnellen Kühlen von jeglichen Getränken verwendbar. Der Behälter ist elegant im Design und eignet sich auf dem Esstisch alsEisbehälter oder als Flaschenkühler. Der gekühlte Behälter hält seine Temperatur von -10°C für ca. 2 Stunden. Der Innenbehälter aus Edelstahl ist äußerst effizient und einfach zu reinigen!

gelato Duo lux	ART.	0034410800	Y z x	215x200x220 mm	3	kg	4,8 kg
	EAN	8024872122624		450x660x300 mm		kg	17 kg

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Dolce Vita Black 1.5	Dolce Vita White 1.5	Dolce Vita Rossa 1.1	Gelato Harlequin 1.5	Gelato Harlequin 1.1	Gelato Duo Lux	Gelato Harlequin 1.1	Gelato Duo Lux
Articolo Item Best. Nr.	0034500279	0034500280	0034300298	0034500262	0034300260	0034410800	0034300260	0034410800
EAN	8024872 12459 8	8024872 12460 4	8024872 12260 0	8024872 12432 1	8024872 12202 0	8024872 12262 4	8024872 12202 0	8024872 12262 4
Alimentazione Rating Stromversorgung	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza Power Leistung	15W	15W	15W	15W	15W	15W	15W	15W
Capacità Capacity Fassungsvermögen	1,5 l.	1,5 l.	1,1 l.	1,5 l.	1,1 l.	2x1,1 l.	1,1 l.	2x1,1 l.
Ingredienti - max. Ingredients - max. Zutaten - max.	900 g.	900 g.	700 g.	900 g.	700 g.	2x700 g.	700 g.	2x700 g.
Temperatura congelamento min. Min. freezing temperature Min. Gefriertemperatur	-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
Altezza contenitore Bowl hight Behälterhöhe	18 cm	18 cm	14 cm	18 cm	14 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


STEAM/WATER
caffè
NEMOX

CAFFÉ 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.











CAFFÉ DELL' OPERA

ESPRESSO LA TRADIZIONE

Caffé dell'Opera & Caffè FENICE - Espresso wie im Cafè bei Ihnen zu Hause!

Caffè dell'Opera und Caffè Fenice sind gänzlich aus Edelstahl. Trotz ihren 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.











DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Caffè dell'Opera	Caffè Fenice
Articolo	Item	Best. Nr.	**0071330250**	**0071230250**
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	**8024872 42610 4**	**8024872 41610 5**
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	**230V 50Hz/1 120V 60Hz/ 1**	**230V 50Hz/1 120V 60Hz/ 1**
Potenza	Power	Leistung	**1200W**	**1000W**
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**	**96°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 gemahlenen Kaffee	•	•
Filtri per uno e due caffè	One or two cups filters	Filtereinsatz für einen - zwei Kaffees	•	•
Filtro anticalcare	Scale filter	Entkalkungsfilter	•	•
Carrozzeria in accaio 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**

grinder lux macinacaffè



Macinacaffè LUX

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
Per mantenere inalterati qualità e aroma del caffè.

LUX Kaffeemühlen

Professionellen Kaffeemühlen mit Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
Lux arbeitet 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. Um die Qualität und das Aroma des Kaffees vollständig zu erhalten.



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Lux
Articolo	Item	Best. Nr.	**0079750250**
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	**8024872 49600 8**
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	**230V 50/60Hz/1 120V 60Hz/1**
Potenza	Power	Leistung	**150W**
Macine in acciaio inox	Stainless steel conical mills	Konische Mahlkegel aus rostfreiem Edelstahl	•
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	•
Carrozzeria in accaio inox	Stainless steel body	Gehäuse aus Edelstahl	•
Capacità contenitore	Coffe container capacity	Fassungsvermögen des Kaffeebehälters	**150 g - 5.3 oz**
Dimensione macchina	Machine dimension	Maße des Geräts	**cm. 9.5x18x30 inch 3.75x7x12**
Peso macchina	Machine weight	Gewicht des Geräts	**2 Kg. - 4 lbs**
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	**cm. 27x16x38 inch 10x6x14 2,4 Kg - 5 lb**

LUX Coffee Grinder

Professional coffee grinders with stainless steel body. Lux uses 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 - designed to maintain coffee's quality and aroma intact



NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

NEMOX International s.r.l.
Via Enrico Mattei, n.14
25026, Pontevico (Brescia) ITALY
Tel. +39 030-9308901 r.a.
Fax. +39 030-9930765
www.nemox.com
e-mail: info@nemox.com

CSQ
CERTIFIED ISO
9001:2008

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

Stampa 10/2017