



NEMOX[®]

PROFESSIONAL CLASS



Fotografie e dati tecnici non sono vincolanti.

Pictures and technical data are not binding.

Фотографии и спецификации не являются обязательными



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.

Цитрусовый суп с рулетиками из соленого белого шоколада с начинкой из манго



NEMOX

2

FRIX AIR

39

GELATO
PROFESSIONALE

CONCEPTS

47

SERIE CREA

9

ATTREZZATURE
COMPLEMENTARI

49

SWEET 4 SERIES

15

GELATO A CASA

SERIE K

19

COMPRESSORE

55

SERIE TOUCH

25

ACCUMULO

69

SERIE CHEF

29

ESPRESSO

ESPRESSO TRADIZIONALE

75

GELATO DA CONSERVARE

33

MACINACAFFÈ

79

Nemox la fabbrica - Nemox the factory - Завод Немокс



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

Photos on this page highlight educational seminars organized by Nemox

Представленные на странице фотографии посвящены образовательному семинару, организованному компанией Немокс.

"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.

Мишель Оливетти

Мороженщик, продолжатель вековых семейных традиций.



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
Оскар Насса
Инструктор различных кулинарных курсов. Владелец сети кафе-мороженого (джелатерий).

«Немокс- современная компания, сочетающая в своей работе инновационные технологии и высокое качество для создания продуктов будущего уже сегодня».

Сильные стороны компании Немокс: инновации, прогнозирование тенденций, выявление неудовлетворенных потребностей и специализированных секторов рынка. Немокс это – проектирование, разработка, инженерное обеспечение и производство инновационного специализированного оборудования на основе качественных технологий и функционала для бытового и профессионального применения.

За годы работы компания Немокс разработала широкий ассортимент оборудования, сочетающего в себе качество, функциональность, экономически выгодные цены и регулируемую экономику.

В 1994 году Немокс одной из первых в Италии прошла сертификацию системы контроля качества ISO 9001, преобразованную сегодня в стандарт Vision 2008.

Немокс способствует продвижению марки «Сделано в Италии», осуществляя проектирование, разработку и производство своей продукции в Италии.

С момента образования в 1986 году и по сегодняшний день компания произвела более 6 000 000 фризеров для мороженого, разработанных специально для использования, как профессионалами, так и домохозяйками.

На сегодняшний день Немокс Интернейшнл является ведущим мировым производителем фризеров для джелато, мороженого, и сорбета. Достижение этого статуса стало возможным благодаря инновациям, качеству, функциональности и широкому спектру оборудования, предлагаемого к продаже.



Bruno Piovaneli. Chef della nazionale Italiana. Proprietario e gestore di ristoranti di prestigio.
Bruno Piovaneli. Member of the Italian National Chefs Team, and owner/manager of some prestigious restaurants.
Бруно Пьованелли. Член ассоциации итальянских шеф-поваров, владелец/директор некоторых престижных ресторанов.



Политика в области качества компании Немокс

С 1994 г.
сертифицирована на
соответствие ISO 9001.
Проведена
сертификация на
соответствие
ISO 2001:2008.
Вся продукция подлежит
строгую контролю
согласно правилам,
действующим в разных
странах.



ВАЖНОСТЬ НАЛИЧИЯ МАРКИРОВКИ NSF НА КОММЕРЧЕСКОМ ОБОРУДОВАНИИ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ЕГО КОМПОНЕНТАХ

ВИД СЕРТИФИКАЦИИ, ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ И ГИГИЕНЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ И ГИГИЕНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Санитарная сертификация NSF коммерческого пищевого оборудования распространяется на безопасность коммерческого кухонного и ресторанного оборудования. Кроме того, данная сертификация показывает наличие независимой сторонней проверки, подтверждающей безопасность оборудования, используемого для приготовления пищи, ее хранения, демонстрации на прилавках-витринах и обслуживания потребителей: посетителей ресторанов, магазинов розничной торговли, кафетериев и других предприятий общественного питания.

МИРОВАЯ ЦЕННОСТЬ НА ОСНОВЕ СЕВЕРО-АМЕРИКАНСКИХ ТРЕБОВАНИЙ

Маркировка NSF копируется во всем мире, так как определяет соответствие общим принципам гигиенического исполнения оборудования. Маркировка наиболее показательна для Северной Америки, поскольку в ее основе лежит Кодекс Продуктов Питания Управления по Контролю за Пищевыми Продуктами и Медикаментами США, устанавливающий законодательные требования для предприятий общественного питания, подтвержденные инспекторами здравоохранения.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПОДТВЕРЖДАЕТ КАЧЕСТВО МАТЕРИАЛОВ, ОЧИЩАЕМОСТЬ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

При наличии маркировки NSF на оборудовании можно быть уверенным, что:

- Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами и напитками, безопасны для конкретного использования;
- Выполнены требования к гигиеническому исполнению оборудования, обеспечивающие легкость очистки и защиту пищевых продуктов от загрязнений. Исполнение оборудования обеспечивает защиту от проникновения насекомых, грызунов, вредителей и паразитов;
- Проведены испытания оборудования на производительность и функциональность - факторы, которые могут служить риском для здоровья человека, например, при хранении охлажденных и горячих пищевых продуктов при определенной температуре и выполнении работ по чистке оборудования на месте (CIP).



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.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФРИЗЕРОВ ДЛЯ ДЖЕЛАТО-МОРОЖЕНОГО-СОРБЕТА КОМПАНИИ НЕМОКС

БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

Возврат вложений всего лишь через несколько рабочих дней! Стоимость производства одного килограмма/одной порции джелато (соответствует 10-12 порциям) составляет всего 3 евро/4 доллара США! Низкий уровень энергопотребления. Фризеры Немокс потребляют от 0.2 до максимално 1.3 кВт энергии. Меньше, чем требуется для работы тостера!

БЫСТРЫЙ И ПРОСТОЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью фризеров можно приготовить джелато из свежих и натуральных ингредиентов, таких как молоко, сливки, сахар. Можно воспользоваться самой сложной рецептурой, при этом в результате вы получите кремообразный продукт с

исключительно однородной структурой. Фризеры Немокс также годятся для использования с полуфабрикатами или готовыми смесями, к которым требуется всего лишь добавить молоко или воду. После чего Шеф-повар должен включить свою креативность и предложить собственный вариант подачи.

БЕЗОПАСНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Профессиональные фризеры оборудованы устройством безопасности, прекращающим вращение шнека при открывании крышки. Обеспечивающий смешивание двигатель имеет защиту от перегрузок, при срабатывании которой двигатель останавливается. Для продолжения работы

отключите фризер на одну минуту.

ПРОСТОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Малый вес настольных фризеров (менее 25 кг) обеспечивает легкость их хранения после использования. Напольные фризеры оборудованы колесами, позволяющими легко перемещать их в необходимое место. Благодаря этой особенности фризеры, включая шкаф для хранения, особенно подходят для поставщиков пищевых продуктов.

ПРОСТАЯ ЧИСТКА

Корпус фризеров полностью выполнен из нержавеющей стали, так же как шнек и чаша. Высокоустойчивая прозрачная крышка.

		CARATTERISTICHE SPECIALI GELATIERE NEMOX NEMOX GELATO MACHINES SPECIAL FEATURES СПЕЦИАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ФРИЗЕРОВ ДЛЯ ДЖЕЛАТО НЕМОКС	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 Программы CREA		• 4 programmi di produzione. • 4 production programs. • 4 программы приготовления	✓	✓	✓	✓							
		• 4x4 programmi di conservazione. • 4x4 storage programs. • 4x4 программы хранения	✓	✓	✓	✓							
		• Funzione manuale. • Manual operation. • Ручное управление приготовлением	✓	✓	✓	✓							
TOUCH SCREEN Сенсорный экран		• Processo di produzione e conservazione completamente automatico. • Fully Automatic production and storage process. • Полностью автоматическое управление приготовлением и хранением								✓	✓		
AUTOMATIC автоматический		• Processo di produzione e conservazione manuale e automatico. • Manual and Automatic production and storage process. • Ручное и автоматическое управление приготовлением и хранением										✓	✓
		• Funzione manuale. • Manual operation. • Ручное управление					✓	✓	✓				
		• Sistema di estrazione frontale. • Frontal production extraction system. • Фронтальная система выдачи продукта					✓						
		• Variatore di velocità. • Variable speed device. • Вариатор		✓	✓		✓	✓					
		• INVERTER • Инвертер		✓	✓		✓	✓					
		• Controllo di densità. • Density control. • Контроль плотности	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Raschianti amovibili. • Removable scrapers. • Съёмные ножи-скребки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		• Sicurezza magnetica coperchio. • Lid magnetic safety device. • Магнитное устройство безопасности на крышке	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Coperchio con ampia apertura. • Lid with large opening. • Крышка с отверстием большого диаметра	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Scarico per facile pulizia. • Drain for easy cleaning. • Слив, обеспечивающий простую очистку	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
		• Cestello estraibile. • Removable bowl. • Съёмная чаша								✓	✓	✓	✓

gelato crea serie

СЕРИЯ GELATO CREA

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

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

**Приготовление, хранение и раздача ДЖЕЛАТО
никогда не были проще!
Джелато-мороженое – сорбет – йогурт**



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

НЕМОКС –революционер в области приготовления, хранения и раздачи джелато.
Благодаря фризерам серии CREA, приготовление, хранение и раздача мороженого никогда не были проще!

Фризеры серии CREA разработаны для автоматического приготовления от 1 до 2.5 кг джелато, сорбета, мороженого и замороженного йогурта в течение 12 минут.

Для этого вам потребуется выполнить всего несколько действий:

1. Залить ингредиенты
2. Включить фризера
3. И выдать дозированный продукт прямо из фризера в руки покупателя!

Все остальное – полностью автоматический процесс, осуществляемый с помощью разработанного компанией НЕМОКС специализированного программного обеспечения.

Программное обеспечение разработано для выполнения четырех программ приготовления:

- Джелато Классико (насыщенный, интенсивный вкус)
- Полумягкое мороженое (мягкое, может принимать различную форму)
- Гранита (с ярко выраженными кристаллами льда)
- Шоковая заморозка любого жидкого продукта (от +80°C до +10°C приблизительно за 8 минут)

Для достижения максимального качества приготовления и раздачи программы приготовления можно комбинировать с четырьмя программами хранения.

Программное обеспечение устанавливает консистенцию мороженого и автоматически запускает выбранную программу хранения для поддержания определенной консистенции джелато.

Полученный продукт хранится при температуре идеальной для раздачи.

По мере раздачи продукта, количество ингредиентов снижается. Их можно добавить во фризера и через 4-5 минут количество смеси, необходимое для приготовления, будет восстановлено.

С фризерами серии CREA вы готовите только необходимое количество, предотвращая излишки, и получая свежее сливочное джелато идеальной для употребления температуры.





gelato 5+5K crea twin

Certificato | Certified | Сертификаты



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

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

Фризер Gelato 5+5K crea twin – два вкуса одновременно!

Due impianti di refrigerazione e di mescolamento separati.

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

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

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

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

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

Pulizia agevolata dai rubinetti di scarico.

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

Two separate refrigeration and blending systems. The machine is equipped with sophisticated software that manages its functions.

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

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

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

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

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valves.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

Air cooling.

Две независимых системы заморозки и смешивания. Фризер с программным обеспечением высокой сложности, управляющим его функциями.

Кроме традиционного ручного управления, в распоряжении оператора имеются:

- 4 специальных программы приготовления (Джелато Классико, полумягкое мороженое, гранита, шоковая заморозка)

- 4 специальных программы хранения, выбор которых осуществляется в зависимости от способов применения и характеристик продукта.

Такие автоматические программы, кроме отличных результатов, обеспечивают полную автономную работу фризера, предоставляя оператору возможность сконцентрироваться на выполнении других задач.

Фризер оборудован колесами со стопорами, поэтому при необходимости легко перемещается.

Простая очистка с помощью сливных кранов.

Ножи выполнены из нержавеющей стали стандарта AISI 304 с регулируемыми скребками.

Воздушное охлаждение.

ART. Art.	0038130250		660x435x1050 mm			78 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle Цикл приготовления – каждые 12-15 минут	2.5 kg (2.5 qt)
EAN ETK	8024872138908		800x600x1340 mm	1		88 kg	Per ora Per hour В час	10 kg / 14l.



gelato 10K crea

Certificato | Certified | Сертификаты



Mantecatore da appoggio a terra completamente automatico!

A free standing fully automatic Gelato and ice cream machine!

Напольный полностью автоматический фризёр для джелато и мягкого мороженого!

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funzione manuale, ha a sua disposizione:
- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico - Gelato Semi-Soft - Granita - Abbattimento rapido).

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

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

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

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

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

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

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

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

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

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

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers. Air cooling.

Фризёр с программным обеспечением высокой сложности, управляющим его функциями.

Кроме традиционного ручного управления, в распоряжении оператора имеются:

- 4 специальных программы приготовления (Джелато Классико, полумягкое мороженое, гранита, шоковая заморозка)

- 4 специальных программы хранения, выбор которых осуществляется в зависимости от способов применения и характеристик продукта.

Такие автоматические программы, кроме отличных результатов, обеспечивают полную автономную работу фризера, предоставляя оператору возможность сконцентрироваться на выполнении других задач.

Фризёр оборудован колесами со стопорами, поэтому при необходимости легко перемещается.

Электронная инверторная система управления и регулировки двигателя изменяет скорость вращения ножей (от 60 до 130 об/мин), обеспечивая отличный результат!

Фризёр оборудован колесами со стопорами, поэтому при необходимости легко перемещается.

Простая очистка с помощью сливного крана.

Ножи выполнены из нержавеющей стали стандарта AISI 304 с регулируемыми скребками.

Воздушное охлаждение.

ART. Art.	0038110250		455x595x1055 mm			67 kg	Per ciclo 10-12' circa Every 10-12' cycle Цикл приготовления – каждые 10-12 минут	2.2 kg (2.2 qt)
EAN ETK	8024872138809		600x660x1340 mm	1		72 kg	Per ora Per hour В час	10 kg / 14l. (15 qt)



gelato 6K crea

Certificato | Certified | Сертификаты



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

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

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

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

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

Le dimensioni compatte permettono di posizionare 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.

Компактный, универсальный, автоматический.
Gelato 6K crea – фризёр для мягкого мороженого – машина будущего!

Фризёр с программным обеспечением высокой сложности, управляющим его функциями.

Кроме традиционного ручного управления, в распоряжении оператора имеются:

- 4 специальных программы приготовления (Джелато Классико, полумягкое мороженое, гранита, шоковая заморозка)
- 4 специальных программы хранения, выбор которых осуществляется в зависимости от способов применения и характеристик продукта.

Такие автоматические программы, кроме отличных результатов, обеспечивают полную автономную работу фризера, предоставляя оператору возможность сконцентрироваться на выполнении других задач.

Электронная инверторная система управления и регулировки двигателя изменяет скорость вращения ножей (от 55 до 115 об/мин), обеспечивая отличный результат!

Благодаря компактным размерам фризёр 6K CREA можно установить на любой профессиональной кухне.

Простая очистка с помощью сливного крана.

Ножи выполнены с нержавеющей стали стандарта AISI 304 с регулируемыми скребками. Воздушное охлаждение.

ART. Art.	0038180250		580x535x450 mm			42 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle Цикл приготовления – каждые 12-15 минут	1.75 kg (1.8 qt)
EAN ETK	8024872138304		640x59x630 mm	1		50 kg	Per ora Per hour В час	7 kg / 10l. (10.6 qt)

gelato 5K crea

Certificato | Certified | Сертификаты



Il più compatto mantecatore da banco completamente automatico!

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

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

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

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

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Carrozzeria in acciaio inox, pala in acciaio inox dotata di raschianti regolabili e sostituibili.

Raffreddamento ad aria.

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.

Максимально компактный, полностью автоматический настольный фризёр для мягкого мороженого!

Фризёр с программным обеспечением высокой сложности, управляющим его функциями.

Кроме традиционного ручного управления, в распоряжении оператора имеются:

- 4 специальных программы приготовления (Джелато Классико, полумягкое мороженое, гранита, шоковая заморозка)

- 4 специальных программы хранения, выбор которых осуществляется в зависимости от способов применения и характеристик продукта.

Такие автоматические программы, кроме отличных результатов, обеспечивают полную автономную работу фризера, предоставляя оператору возможность сконцентрироваться на выполнении других задач.

Простая очистка с помощью сливного крана.

Корпус из нержавеющей стали, ножи из нержавеющей стали с регулируемыми и заменяемыми скребками.

Воздушное охлаждение.

ART. Art.	0038250250		465x480x395 mm			34 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle Цикл приготовления – каждые 12-15 минут	1.25 kg (1.3 qt)
EAN ETK	8024872138298		600x580x570 mm	1		40 kg	Per ora Per hour В час	5 kg / 7l. (7.4 qt)

Sweet 4

series

Серия SWEET 4

Sinfonia di gelato

Симфония джелато

Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt

Джелато- мягкое мороженое-сорбет-йогурт



gelato 5K T-mobile

Certificato | Certified | Сертификаты



SWEET 4 POZZETTI + T-MOBILE ENSEMBLE

ВАШЕ МОБИЛЬНОЕ КАФЕ-МОРОЖЕНОЕ

YOUR MOBILE GELATO SHOP



Color Цвет	ART. Арт.	EAN ETK	Y X Z	600x600x1000 mm 600x600x1000 mm	1	kg 80 kg 80 кг	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle Цикл приготовления – каждые 12-15 минут	1.25 kg (1.3 qt) 1.25 кг (1.3 кварты)
●	0038270250	8024872138472	Y X Z	600x600x1000 mm 600x600x1000 mm	1	kg 80 kg 80 кг	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle Цикл приготовления – каждые 12-15 минут	1.25 kg (1.3 qt) 1.25 кг (1.3 кварты)
○	0038270252	8024872138489	Y X Z	700x700x1200 mm 700x700x1200 mm	1	kg 96 kg 96 кг	Per ora Per hour В час	5 kg / 7l. (7.4 qt) 5 кг/7 л (7,4 кв.)

gelato 6K T-mobile

Certificato | Certified | Сертификаты



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 technical data see Gelato 6K/5K CREA SC.

Мощный профессиональный фризёр для джелато с системой хранения на современной тележке

Элегантная тележка прекрасно выглядит даже в заведениях высшего класса.

Фризёр оборудован длинным кабелем питания, поэтому идеально подходит для поставщиков предприятий общественного питания.

Технические характеристики см. Gelato 6K/5K CRWA SC.

Color Цвет	ART. Арт.	EAN ETK	Y x z	660x600x1000 mm	1	kg kg	93 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle Цикл приготовления	1.75 kg (1.8 qt) каждые 12-15 минут
●	0038180300	8024872137505	Y x z	660x600x1000 mm	1	kg kg	93 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle Цикл приготовления	1.75 kg (1.8 qt) каждые 12-15 минут
○	0038180302	8024872137512	Y x z	700x700x1200 mm	1	kg kg	109 kg	Per ora Per hour В час	7 kg / 10l. (10.6 qt)

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные Gelato 5+5K	GELATO 5+5K TWIN CREA	GELATO 10K CREA	GELATO 8K CREA	GELATO 5K CREA 8c	GELATO 5K T-MOBILE	GELATO 8K T-MOBILE
Articolo	Item	Art.	0038130250	0038110250	0038180250	0038250250	Black: 0038270250 White: 0038270252	Black: 0038180300 White: 0038180302
EAN	EAN	ETK	8024872138908	8024872138809	8024872138304	8024872138298	Black: 8024872138472 White: 8024872138489	Black: 8024872137505 White: 8024872137512
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	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	Мощность	1300W	1100W	800W	650W	650W	800W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Воздушное охлаждение	*	*	*	*	*	*
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Максимальное количество ингредиентов – средний конечный объем	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	Максимальный выход готового продукта/час Вес и объем	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	Среднее время приготовления	12-15'	10-12'	12-15'	12-15'	12-15'	12-15'
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	Чаша из нержавеющей стали	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	Электронные программы приготовления и хранения	*	*	*	*	*	*
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Электронное управление с помощью инвертора	*	*	*	*	*	*
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Электронный контроль консистенции	*	*	*	*	*	*
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Регулируемая скорость перемешивания	*	*	*	*	*	*
Scarico	Drain	Слив	*	*	*	*	*	*
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Индукционный мотор для перемешивания	*	*	*	*	*	*
Sicurezza termiche compressore e mescolatore	Thermic safety - Compressor and mixing motor	Термическая безопасность- компрессор и мотор для перемешивания	*	*	*	*	*	*
Riduzione	Reduction	Редуктор	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)	Колеса со стопорами (RF) или регулировка с помощью педалей (PR)	RF	RF	PR	PR	RF	RF
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel case	Корпус из нержавеющей стали	*	*	*	*	*	*
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimension (W/D/H)	Размеры (ШхГхВ)	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	Вес нетто	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	Упаковочная коробка	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	Принадлежности, входящие в поставку						
Spatola per gelato	Gelato spatula	Лопатка для джелато	2	1	1	1	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Скребки	2 set	1 set	1 set	1 set	1 set	1 set
Scovolino	Cleaner	Очиститель	1	1	1	1	1	1

gelato serie K

Gelato серия K

Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt

Джелато- мягкое мороженое-сорбет-йогурт

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

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

Высокопроизводительная
серия. Быстрое время
приготовления, идеальная
текстура!



gelato 12K

Certificato | Certified | Сертификаты



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.

Фризер Gelato 12K, обладая различными продвинутыми функциями, остается простым в использовании.

Мощный фризер с фронтальной раздачей продукта. Возможность регулировки скорости вращения (от 60 до 130 об/мин) мешалки позволяет достигнуть отличных результатов для каждого рецепта! Двигатель мешалки с управлением от электронного инвертора. Фризер Gelato 12K на колесах со стопорами легко перемещать в необходимое место. Мешалка из нержавеющей стали AISI 304 с регулируемыми скребками. Воздушное охлаждение.



ART.	0038150250		455x735x1055 mm			74 kg	Per ciclo 10-12' circa Every 10-12' cycle Цикл приготовления – каждые 10-12 минут	2.5 kg (2.5 qt)
EAN	8024872138502		600x660x1340 mm	1		82 kg	Per ora Per hour В час	12 kg / 18l. (18 qt)

gelato 12K





gelato 5K sc

Certificato | Certified | Сертификаты



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.

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

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

Gelato 5K sc – настольный фризёр, без которого нельзя обойтись мировым ресторанам

Этот функциональный, мощный, быстрый и удобный фризёр гарантирует высокое качество джелато/мороженого и сорбета.

Оборудован системой слива, обеспечивающей легкую очистку.

Чаша из нержавеющей стали ANSI 304.

Возможность непрерывной работы позволяет быстро приготовить мороженое нескольких видов.

Оборудован системой контроля плотности: при слишком интенсивном перемешивании двигатель останавливается.

Корпус фризера выполнен из нержавеющей стали, также как и ножи с заменяемыми вставками.

Воздушное охлаждение.



ART.	0038240250		465x480x395 mm			34 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle Цикл приготовления – каждые 12-15 минут	1.25 kg (1.4 qt)
EAN	8024872138281		600x580x570 mm	1		40 kg	Per ora Per hour В час	5 kg / 7L (7.4 qt)

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	GELATO 12K	GELATO 5KSC
Articolo	Item	Арт.	0038150250	0038240250
EAN	EAN	ЕТК	8024872138502	8024872138281
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	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	Мощность	1300W	600W
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Воздушное охлаждение	•	•
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Максимальное количество ингредиентов – средний конечный объем	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	Максимальный выход готового продукта/час Вес и объем	12 Kg-17 l 26 lb - 18 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Среднее время приготовления	10'-12'	12'-15'
Cestello acciaio inox	Stainless steel bowl	Чаша из нержавеющей стали	6 l. - 6.34 qt	3,2 l. - 3.4 qt
Estrazione frontale	Frontal extraction system	Система фронтальной выгрузки	•	•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Электронные программы приготовления и хранения	•	•
Controllo elettronico con inverter	Electronic control with inverter	Электронное управление с помощью инвертора	•	•
Velocità mescolamento variabile	Variable mixing speed	Регулируемая скорость перемешивания	•	•
Scarico	Drain	Слив	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Индукционный мотор для перемешивания	•	•
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Термическая безопасность- компрессор и мотор для перемешивания	•	•
Riduzione	Reduction	Редуктор	60-130 rpm	70 rpm
Ruote con freno (RF) o piedini regolabili (PR)	Wheels with brakes (RF) or adjustable feet (PR)	Колеса с тормозами (RF) или регулировка с помощью педалей (PR)	RF	PR
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel case	Корпус из нержавеющей стали	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimension (W/D/H)	Размеры (ШхГхВ)	cm 45x73x105 in 17.7x29x41.5	cm 46,5x48x39,5 in 18.3x19x15,6
Peso netto	Net Weight	Вес нетто	74 Kg - 163 lb	34 Kg - 147 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Упаковочная коробка	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	Принадлежности, входящие в поставку	•	•
Spatola per gelato	Gelato spatula	Лопатка для джелато	•	•
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Скребки	1 set	1 set
Scovolino	Pipe Cleaner	Очиститель трубки	•	1
Accessori inclusi	Accessories included	Принадлежности, входящие в поставку	•	•
Spatola per gelato	Gelato spatula	Лопатка для джелато	•	•
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Скребки	1 set	1 set
Scovolino	Cleaner	Очиститель	•	1

Product Excellence

Совершенный продукт

First Prize in the Food Preparation Equipment Category

Первая премия в категории пищевого оборудования
London 1/12/2016

Лондон 1/12/2016

gelato 4k touch



gelato crea serie touch

Gelato серия Crea touch

La CREATività resa semplice ed accessibile

CREATivity made simple and affordable

КРЕАтивность – простая и доступная

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 Полностью автоматический с сенсорным управлением

Полностью автоматический процесс приготовления и хранения джелато запускается с одной кнопки.

«Умная» панель управления автоматически определит консистенцию обрабатываемых ингредиентов, будь то джелато, мягкое мороженое, сорбет или замороженный йогурт.

Электронная панель управления несколькими процессами определяет готовность и автоматически начинает уникальный цикл **ХРАНЕНИЯ**, позволяющий необходимо долго хранить готовый продукт во фризере. Нажмите на кнопку и идите. Системы замораживания и смешивания разработаны для выполнения длинных рабочих циклов. Магнитное устройство безопасности автоматически останавливает мешалку при открывании крышки.

Нож со съемными скребками выполнен из нержавеющей стали, гарантируя гигиену и мощность. Корпус фризера выполнен полностью из нержавеющей стали. Воздушное охлаждение.

ART.	0038350250		415x415x300 mm		25 kg	Per ciclo 15' circa Every 15' cycle	1,0 g (1.4 l)
EAN	8024872139073		565x570x450 mm	1		Per ora Per hour	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 Полностью автоматический с сенсорным управлением

Полностью автоматическая работа.
Для начала автоматического выполнения приготовления и хранения мороженого нажмите на кнопку ON (вкл.).
Программное обеспечение фризера автоматически установит время приготовления и фазу хранения в зависимости от постоянно контролируемых температуры окружающего воздуха и плотности смеси.
По достижению максимально необходимой консистенции мороженого фризер переключается на режим хранения.
Имеется пять различных режимов хранения, которые устанавливаются в любой момент в процессе хранения (от мягкой до более твердой консистенции).
Максимальный срок хранения мягкого мороженого 8 часов, после чего фризер автоматически отключается.
В программном обеспечении имеется функция Пауза. Эту функцию можно включить во время приготовления мягкого мороженого или при его хранении.
Сигналом включения функции Пауза служит звуковой сигнал, который раздается каждые 10 секунд.

ART.	0038550250		340x430x250 mm		21 kg	Per ciclo 15' circa Every 15' cycle Цикл приготовления – каждые 15 минут	800 g (1.2 l)
EAN	8024872139066		460x530x340 mm	1		Per ora Per hour В час	3,2 kg (4,8 l)

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	GELATO 4K CREA touch	GELATO 3K CREA touch
Articolo	Item	Арт.	0038350250	0038550250
EAN	EAN	ETK	8024872139073	8024872139066
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Мощность	400W	350W
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Максимальное количество ингредиентов – средний конечный объем	1,0 Kg. - 1,4 l.	0,8 kg. 1,2 l.
Produzione oraria max. - Peso e volume	Max Production/Hour - Weight and volume	Максимальный выход готового продукта/час Вес и объем	4 Kg. - 5,6 l.	3,2 Kg. - 4,8 l.
Tempo di preparazione medio	Average preparation time	Среднее время приготовления	15'	15'
Cestello fisso acciaio inox	Stainless steel fixed bowl	Стационарная чаша из нержавеющей стали	2,5 l.	1,7 l.
Cestello estraibile acciaio inox	Stainless steel Removable bowl	Съемная чаша из нержавеющей стали	2,5 l.	1,7 l.
Processo di produzione e conservazione completamente automatico	Fully Automatic production and storage process.	Полностью автоматический процесс приготовления и хранения	•	•
Pannello touch screen	Touch screen panel	Сенсорная панель управления	•	•
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Электронный контроль плотности	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Воздушное охлаждение	•	•
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Бесфреоновый компрессор	•	•
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Индукционный мотор для перемешивания	63 rpm	63 rpm
Sicurezze termiche compressore e motore di mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Температурный останов рефрижераторного и смешивающего устройства	•	•
Carrozzeria acciaio inox	Stainless steel case.	Корпус из нержавеющей стали	•	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimensions (W/D/H)	Размеры (ШхГхВ)	cm. 41,5x41,5x30 in 16.3x16.3x11.8	cm. 34x43x25 in 13.4x16.9x9.8
Peso netto	Net Weight	Вес нетто	25 Kg - 55.1 lb	21 Kg - 46.3 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton size	Упаковочная коробка	cm. 56,5x57x45 in 22.2x22.4x17.7	cm. 46x53x34 in 18.1x20.9x13.4
Peso lordo	Shipping Carton Gross weight	Вес брутто транспортного контейнера	Kg. 28 - 61.7 lb.	Kg. 24 - 52.9 lb
Accessories included	Accessories included	Принадлежности, входящие в поставку		
Spatola per gelato	Ice cream spatula	Лопатка для мягкого мороженого	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Скребки	1 set	1 set
Cestello estraibile in acciaio inox AISI 304	Stainless steel removable bowl	Съемная чаша из нержавеющей стали	1	1
Misurino	Meas. cup	Мерная чаша	1	1
Spatola per gelato	Ice cream spatula	Лопатка для мягкого мороженого	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Скребки	1 set	1 set
Cestello estraibile in acciaio inox AISI 304	Stainless steel removable bowl	Съемная чаша из нержавеющей стали	1	1
Misurino	Meas. cup	Мерная чаша	1	1



gelato serie chef

Gelato серия Chef

**Mantecatori semi-professionali
con cestello estraibile.**

**Semi-professional gelato
machines with removable bowl.**

Полупрофессиональный фризер для
джелато со съемной чашей



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 5LAUTOMATIC 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 maniglia 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.

Gelato Chef 5L – компактный фризёр для джелато для профессионального использования со съёмной чашей из нержавеющей стали и функцией хранения.

Gelato Chef 5L Automatic pripraví dželato, po čom bude uchovávať pripravený výrobok pri vhodnej teplote!

V stacionárnej čаше из нержавеющей стали 18/10 или в удобной съёмной чаше из нержавеющей стали с ручкой в течение 20-30 минут можно обработать 1 кг (1 кварту) смеси.

Системы замораживания и смешивания разработаны для выполнения продолжительных рабочих циклов. Магнитное устройство безопасности автоматически останавливает мешалку при открывании крышки.

Электронное управление. Разработанное Немокс программное управление контролирует консистенцию джелато. При слишком интенсивном перемешивании программное обеспечение останавливает двигатель и переключается на режим хранения.

Нож со съёмными скребками выполнен из нержавеющей стали, гарантируя гигиену и мощность. Корпус фризера выполнен полностью из нержавеющей стали.

ART.	0036790250		450x320x315 mm			20 kg	Per ciclo 20-30' circa Every 20-30' cycle	1,5 kg (1,5 l)
EAN	8024872131268		600x510x385 mm	1		22 kg	Per ora Per hour	2,0 kg (3,0 l)
							В час	

gelato **CHEF 3L** AUTOMATIC

NEW



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, the most compact stainless steel gelato machine with STORAGE FUNCTION developed for households and small businesses.

Gelato Chef 3L Automatic, максимально компактный фризёр для джелато из нержавеющей стали с ФУНКЦИЕЙ ХРАНЕНИЯ, разработанный для домохозяек и малого бизнеса.

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 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 Automatic- последняя разработка из семейства фризёров Немокс, являющаяся результатом более 30-летнего опыта проектирования и производства фризёров для джелато для домохозяек и малого бизнеса. Gelato Chef 3L Automatic приготовит джелато, после чего автоматически перейдет в режим хранения при необходимой температуре и в течение необходимого времени!

Разработанное Немокс программное обеспечение позволяет определять консистенцию джелато. По достижению продуктом установленной консистенции, программное обеспечение автоматически остановит двигатель и перейдет в режим хранения.

В течение 30-35 минут можно обработать до 850 г смеси в стационарной или в легкосъемной чаше; обе чаши выполнены из нержавеющей стали 18/10. Фризёр может работать, как в автоматическом, так и в ручном режиме.

ART.	0038420250		405X325x300 mm		15,4 kg	Per ciclo 30-35' circa Every 30-35' cycle Цикл приготовления – каждые 30-35 минут	0,85 g (1,5 l.)	
EAN	8024872139134		460x530x340 mm	1		18,4 kg	Per ora Per hour В час	1,7 kg / 3L

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	Gelato Chef 5L Automatic	Gelato Chef 3L Automatic
Articolo	Item	Арт.	0036790250	0038420250
EAN	EAN	ETK	8024872131268	8024872139134
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Power	Мощность	280W	200W
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Max Ingredients qty - average finished volume	Максимальное количество ингредиентов – средний конечный объем	1,0 Kg. - 1,5 l.	0,85 Kg. - 1,5 l.
Produzione max oraria	Max Production/Hour	Максимальный выход готового продукта/час	2,0 Kg. - 3,0 l.	1,7 Kg. - 3,0 l.
Tempo preparazione - min.	Preparation time - min.	Время приготовления, мин	20-30	30-35
Cestello fisso acciaio inox	Stainless steel fixed bowl	Стационарная чаша из нержавеющей стали	2,5 l.	2 l.
Cestello estraibile acciaio inox	Stainless steel removable bowl	Съемная чаша из нержавеющей стали	2,5 l.	2 l.
Funzione Conservazione	Storage function	Функция хранения	*	*
Controllo elettronico densità.	Electronic density control.	Электронный контроль плотности	*	*
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Бесфреоновый компрессор	*	*
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Воздушное охлаждение	*	*
Motore pala a induzione	Induction mixing motor	Индукционный мотор для перемешивания	RPM 63	RPM 32
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Температурный останов рефрижераторного и смешивающего устройства	*	*
Carrozzeria acciaio inox	Stainless steel case.	Корпус из нержавеющей стали	*	*
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Размеры (Ш/Г/В)	cm 45x32x31,5 in 17.7x12.6x12.4	cm. 40x32x30 in 15.7x12.6x11,8
Peso	Weight	Вес	20 Kg. - 44.1 lb	15,4 Kg. - 33.9 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Упаковочная коробка	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	Принадлежности, входящие в поставку		
Cestello Estraibile	Removable bowl	Съемная чаша	1	1
Spatola per gelato	Gelato spatula	Лопатка для джелато	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Скребки	1 set	
Pala per cestello estraibile	Paddle for removable bowl	Мешалка для съемной чаши		1
Misurino	Measuring cup	Мерная чаша	1	1
Raschianti per pala	Paddle scrapers	Скребки	1 set	1 set
Misurino	Measuring cup	Мерная чаша	1	1



gelato da conservare

Хранение джелато

*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!

Отличная витрина для хранения и демонстрации джелато

Храните свежее мягкое мороженое, джелато и сорбеты при идеальной температуре!

Немох Про 100 – единственная настольная витрина с вентиляцией для хранения джелато и мягкого мороженого, разработанная специально для ресторанов, поставщиков пищевых продуктов, кафетериев и магазинов для гурманов.

Теперь мягкое мороженое, джелато и сорбеты можно готовить на небольшом пространстве, при этом хранение и подача будут на том же уровне, что и в самых лучших кафе-мороженох!

ART.	0036100250		980x505x360 mm			43,60 kg
EAN	8024872160008		1020x580x540 mm	1		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.

Волшебная идея! Тележка-витрина для хранения джелато, мягкого мороженого и сорбета.

Элегантная тележка отлично впишется даже в самые требовательные интерьеры.

Тележка-витрина с охлаждением оборудована датчиком температуры и рассчитана на 5 гастроемкостей по 3,0 л (3,3 кварты) каждая.

Идеальна для демонстрации джелато, мягкого мороженого и сорбета, оснащена прозрачным куполом овальной формы.

Длинный кабель электропитания для перемещения. При отключении от розетки джелато сохраняет свою температуру от 15 до 30 минут в зависимости от температуры окружающего воздуха.

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

Sweet 4 pozzetti



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.

Элегантность с инновацией и технологией. Sweet 4 Pozzetti – самая красивая и практичная мобильная витрина для хранения!

Элегантная витрина с переносными емкостями для хранения.

Sweet 4 Pozzetti не требует установки, только однофазного источника питания!

Профессионалы проявляют все больший интерес к функциональному высококачественному оборудованию, внешний вид которого также должен быть привлекательным.

В мобильной витрине Sweet 4 Pozzetti идеально сочетаются традиционная система хранения и последние технологии Немокс.

Витрина достигает заданного температурного режима менее чем за час, постоянно контролируя температуру каждой емкости, предотвращая расслоение и гарантируя идеальное хранение продукта.

При наличии такой витрины ресторан, гостиница или кондитерская могут предложить до восьми вкусов/32 литра десертов.

Витрины Sweet 4 Pozzetti изготавливаются из лакированной МДФ в двух цветах: черном и белом, с окантовкой из нержавеющей стали.

ART.	● ○	0036110350 0036110352		600x600x1000 mm		72,0 kg
EAN	● ○	8024872160190 8024872160213		700x700x1200 mm	1	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 Pro 150
Инновационная вентилируемая витрина для хранения и демонстрации мягкого мороженого, разработанная специально для малых пространств

Freeze Magic Pro 150 - морозильная («негативная») витрина (-12°C/-18°C) для хранения мягкого мороженого, джелато, замороженного йогурта и сорбетов при идеальной температуре для подачи клиентам. Благодаря высокоточному электронному термостату и вентиляции температура хранения поддерживается постоянной без каких-либо значительных колебаний. Freeze Magic Pro 150 можно использовать вместе с любым профессиональным фризером Немокс для джелато и мягкого мороженого, создав, таким образом, мини- кафе-мороженое Немокс.

Поставляется с 5 стальными gastronorm-лотками на 3,0 л – 3,3 кварты.

FREEZE
magic pro 150

FRESH
magic pro 150



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 Pro 150
Инновационная компактная («позитивная») витрина, разработанная для малых пространств

Благодаря высокоточному электронному термостату «позитивная» витрина (+4C/+8°C) Fresh Magic Pro 150 обеспечивает точный контроль температуры хранения свежих ингредиентов.

Система принудительной вентиляции испарителя поддерживает температуру постоянной без каких-либо существенных колебаний.

Идеально подходит для концепции Frixeria.

Поставляется с 12 gastronorm-лотками из нержавеющей стали на 0,6 л/0,7 кварты.

ART.	0036300250		550x1000x1185 mm			85 kg
EAN	8024872160091		800x1200x1460 mm	1		130 kg
ART.	0036400250		550x1000x1185 mm			85 kg
EAN	8024872160107		800x1200x1460 mm	1		130 kg

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	4 Magic Pro 100	5 Magic Pro 125	Sweet 4 Pozzetti	FREEZE Magic Pro 150	FRESH Magic Pro 150
Articolo	Item	Арт.	0036100250	0036110250	Black: 0036110350 White: 0036110352	0036300250	0036400250
Codice EAN	EAN code	ETK	8024872 16000 8	8024872 16005 3	Black: 8024872160190 White: 8024872160213	8024872 16009 1	8024872 16010 7
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	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	Мощность	300W	300W	300W	300W	160W
Classe climatica	Climatic class	Климатическое исполнение	4	4	4	4	4
Condensatore- Ventilato	Condenser- Ventilated	Конденсатор-вентилятор	*	*	*	*	*
Evaporatore	Evaporator	Испаритель	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated	ventilated
Sbrinatorio	Defrost	Функция разморозки	manual	automatic	manual	automatic	automatic
Temperatura di esercizio	Operating temperature	Рабочая температура	-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	Stainless steel pans capacity Storage area	Объем гастроемкостей из нержавеющей стали Площадь хранения	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 7,1 l. 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	Общая емкость хранения	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	Электронный термостат	*	*	*	*	*
Coperchio chiusura	Unit cover	Крышка	*	*	4	*	*
Carcatteria	Outer body	Корпус	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)	Размеры (ШxГxВ)	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	Вес нетто	43,60 Kg - 97 lb cm 102x58x54 in 40.2x22.8x21.3 52 kg - 114.8 lb	110 Kg - 243 lb cm 83x123x134 in 32.7x48.4x52,8 146 kg - 321 lb	Kg. 74 - 163 lb cm 70x70x123 in 27.6x27.6x48.4 Kg 90 - 198lb	Kg. 85 - 188 lb cm 80x120x146 in 31.5x47.3x57.5 Kg 130 - 287 lb	Kg. 85 - 188 lb cm 80x120x146 in 31.5x47.3x57.5 Kg 130 - 287 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Упаковочная коробка					
Accessori inclusi	Accessories included	Принадлежности, входящие в поставку					
Vaschette Inox	Stainless steel pans	Гастроемкости из нержавеющей стали	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt	5 x 3,0 l. 5 x 3.3 qt		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	Лопатка для мягкого мороженого	4	5		5	5
Protezione in plexiglass	Plexiglass protection	Защита из плексигласа			*		
Optional	Optional	Опции					
Coperchio vaschette in PC	Pan lids PC	Крышки гастроемкостей, поликарбонат	*	*		*	*
Set 8 carapine da 3,7l.	Set of 8 x 3,7 l. tubs	Набор из 8 x 3,7 л емкостей			*		
Set 4 carapine da 7,1l.	Set of 4 x 7,1 l. tubs	Набор из 4 x 7,1 л емкостей			*		

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 – быстро и просто!

Налейте ингредиенты в сервировочные пластиковые контейнеры (180 мл (6 жидких унций)).

Поместите контейнер в морозильник при температуре -20°C и заморозьте ингредиенты. Кнопка START (ПУСК) включает двухминутный рабочий цикл.

Кнопка FAST (БЫСТРЫЙ) включает минутный рабочий цикл.

В результате получим удивительно кремообразный и густой продукт идеальной температуры, усиливающей его вкус!

FRIX AIR с функцией ополаскивания экономит время при мойке ножа в случае использования одинаковых ингредиентов.

Использование сервировочных контейнеров предоставляет следующие преимущества:

Высокий уровень гигиены; приготовление полной порции гарантирует отличное качество замороженного продукта.

Размеры контейнеров позволяют быстро замораживать продукт, благодаря небольшому размеру их можно легко вкладывать друг в друга. Исключительно быстрое приготовление большого количества различных рецептов.

Контейнеры можно использовать в микроволновой печи.

Контейнеры промаркированы в пяти различных цветах, что позволяет осуществлять сортировку десертов при хранении.

Сервировочные контейнеры выполнены из специального материала, пригодного для использования в микроволновой печи и мытья в посудомоечной машине.

И последнее, но не менее важное преимущество – контейнеры можно приобрести по доступной цене.



Пользоваться FRIX AIR легко и просто; фризер расширяет возможности и фантазии профессионалов. Обладая FRIX AIR, вы сможете предложить богатое и разнообразное меню, которое каждый день будет дразнить вкус ваших клиентов. При этом усилия, прилагаемые для приготовления продукта, минимальные. FRIX AIR ускоряет приготовление закусок, основных блюд и десертов. FRIX AIR идеально подходит для приготовления муссов, сорбетов, мягкого мороженого, соусов, коктейлей и закусок.



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
Принадлежности, входящие в поставку	
Нож из нержавеющей стали	2
Нож для сбивания	1
Резиновое уплотнение	2
Держатели чаши из нержавеющей стали	2
Гastroемкости с крышками	5
Устройство для снятия ножа	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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Номинальные данные	220-240В 50/60Гц 120В 60Гц 1 фаза
Мощность	600 Вт
Скорость вращения	2000 об/мин
Давление воздуха	0,5 бар
Объем контейнера	300 см3
Максимальное количество ингредиентов	150 см3
Размер чаши контейнера	см. 7,2 см x 9,5 (ч)
Размеры фризера	см 20,5 x 33x 49,5 (ч)
Вес фризера	21 кг

ART.	0094500250		205x330x495 mm		21 kg	Per ciclo 1-2' circa Every 1-2' cycle Цикл каждые 1-2 минуты	180 g (0.40 lb)
EAN	8024672350003		320x450x590 mm	1 	23,2 kg	Per ora Per hour В час	6 kg (13 lb)

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. Congelare 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.

КРАСНЫЙ ПЕСТО С ЦИКОРИЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Красный цикорий 300 г.
 Анчоусы 30 г
 Чеснок 5 г
 Миндальные орехи 75 г
 Оливковое масло 75 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Измельчите красный цикорий и слегка поджарьте на оливковом масле с добавлением анчоусов и чеснока. Вылейте полученную смесь в контейнер Frix-Air, добавьте размельченный миндаль и охладите до температуры -20°C. Включите Frix-Air перед подачей на стол. Используйте для заправки пасты с морепродуктами.



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.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ПАРМЕЗАНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Молоко 220 г
 Сливки 80 г
 Тертый сыр 150 г
 Низкокалорийный йогурт 50 г
 ¼ яичного белка, слегка взбитый

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Растопите сыр в молоке и сливках, охладите. После чего добавьте йогурт и яичный белок. Подавайте с шафрановым рисом - мороженое придает рису свежий и приятный вкус - с молодыми артишоками в масле и крутонами из хлеба-бриошь, теплыми вялеными томатами и хлебными стиками со вкусом орегано.



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 slice of lemon.

КОКТЕЙЛЬ CUBA LIBRE

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Темный ром
 Кока-кола
 Ломтик лимона

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Налейте в контейнеры кока-колу и заморозьте. Включите Frix-Air перед подачей, затем вылейте замороженную кока-колу в стакан, добавьте темный ром и украсьте ломтиком лимона.



magic pro 280B

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

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

Magic pro 280B напольная высокопроизводительная морозильная витрина, пригодная для любых целей.

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 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 garantisce un preciso mantenimento della temperatura grazie al preciso termostato. Il sistema di ventilazione forzata mantiene la temperatura costante senza oscillazioni.

Il rapido scioglimento della condensa prodotta all'apertura della porta.

Le doppie porte in vetro assicurano un'ottima isolamento. Il consumo energetico è limitato (24 h/10,1 кВт).

La vetrina è dotata di 4 ripiani per un volume utile di 295 l.

Adatto per l'angolo Frixeria: contiene fino a 280 contenitori Frix-Air.

Adatto anche per ogni angolo gelateria o pasticceria: contiene fino a 35 vaschette gelato (GN ¼).



magic pro 90B

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

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

**Magic pro 90B
Mало места? Magic pro 90B место не нужно!**

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

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.

Magic pro 90B – компактная настольная морозильная витрина, пригодная для любых целей.

Magic pro 90B гарантирует точное поддержание заданной температуры благодаря высокоточному цифровому терmostату.

Быстрое устранение конденсата, образующегося вследствие открывания двери.

Низкое энергопотребление (24 ч/3,17 кВт).

Витрина снабжена 3 полками общим объемом менее 64 л.

Компактные размеры позволяют разместить витрину в любом пространстве, на полу, на скамейке или даже на столе.

Идеально подходит для концепции Frixeria:

Вмещает до 90 контейнеров Frix-Air.





DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	Magic Pro 280B	Magic Pro 90B
Articolo	Item	Арт.	0036200250	0036160250
Codice EAN	EAN code	ЕТК	8024872 18005 1	8024872 16018 3
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	220-240V 50Hz/1	230V 50Hz/1
Potenza	Power	Мощность	700W	270W
dB (A)	dB (A)	Уровень шума, дБ(А)	58	53
Temperatura di esercizio	Operating temperature	Рабочая температура -	- 10°C / - 25° C	- 10°C / - 25° C
Consumo energetico - ambiente 25°C φa 60%	Energy consumption-ambient 25°C φa 60%	Энергопотребление- при 25°C φa 60%	24h/ Kwh 10.10	24h/ Kwh 3.17
Volume netto l. / capacità conservazione	Net Volume / storage capacity	Чистый объем места для хранения	295 l.	64 l.
N° ripiani	Nr. of Shelves	Количество полок	4	3
Termostato meccanico	Mechanic thermostat	Механический термостат	•	•
Termometro analogico	Analog thermometer	Аналоговый термометр	•	•
Illuminazione interna cella	Cabinet internal lighting	Внутреннее освещение шкафа	•	•
Isolamento	Insulation	Изоляция	60 mm HC 33÷34Kg/m³	52 mm HC 33÷34Kg/m³
Condensatore-Ventilato	Condenser-Ventilated	Конденсатор-вентилятор	•	•
Evaporatore (S) statico - (V) ventilato	Evaporator (S) static (V) ventilated	Испаритель (S) статический (V) вентилируемый	V	V
Sbrinamento manuale	Manual defrost	Ручная разморозка	•	•
Refrigerante	Refrigerant	Охладитель	R404A	R290a
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Размеры (ШхГхВ)	cm 67x66,5x195,5 in 26.4x26.2x77	cm 53x43,5x94,5 in 20.9x17.2x37.2
Peso netto	Net Weight	Вес нетто	Kg. 117 - 258 lb	Kg. 48 - 106 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Упаковочная коробка	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)	Размеры (ШхГхВ)	cm 67x66,5x195,5 in 26.4x26.2x77	cm 53x43,5x94,5 in 20.9x17.2x37.2
Peso netto	Net Weight	Вес нетто	Kg. 117 - 258 lb	Kg. 48 - 106 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Упаковочная коробка	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

ВАША МОБИЛЬНАЯ МОРОЖЕНИЦА

SWEET 4 POZZETTI + T-MOBILE ENSEMBLE





Concepts

CORNER GELATO SHOP CONCEPT



Composizione | Configuration |

КОНЦЕПЦИЯ FRIXERIA (угловая) Конфигурация

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

GELATO SHOP CONCEPT



Composizione | Configuration |

КОНЦЕПЦИЯ FRIXERIA Конфигурация

- 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.

Нужны кубики льда? Льдогенератор ICE CUBE Tech приготовит их быстро и без усилий.

Льдогенератор ICE CUBE Tech – это инновационная модель для непрерывного автоматического производства льда. У вас всегда будет достаточное количество льда. Модель предназначена для дома и офисов, она проста в использовании и не требует установки. Льдогенератор ICE CUBE Tech производит 12 кубиков льда весом 10-15 г каждый приблизительно за 6-10 минут. Суточная производительность составляет приблизительно 15 кг.



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	Ice Cube Tech
Articolo	Item	Арт.	0055250270
Codice EAN	EAN code	ЕТК	8024872 14504 3
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	230V 50Hz 1 Phase
Potenza	Power	Мощность	160W
Serbatoio acqua	Water tank	Бак для воды	4,5 L
Produzione di ghiaccio	Ice production	Суточная производительность	15 kg / 24 h
Capacità cestello raccolta	Collecting box capacity	Емкость льдоприемника	1,5 Kg.
Carrozzeria - Acciaio	Appliance body - steel	Корпус устройства- сталь	*
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Размеры (ШхГхВ)	cm. 36x40x42 in 14x15.7x16.5
Peso	Weight	Вес	Kg. 19 - 41.9 lb
Scatola imballo	Shipping carton	Упаковочная коробка Cm	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.

Аппарат для приготовления взбитых сливок с двойной регулировкой для воздуха и сливок
Функциональный профессиональный аппарат
пригоден для приготовления маленьких и средних порций.

Жидкие сливки находятся в съемной емкости, где они охлаждаются до 4°C и хранятся в идеальном состоянии.

Прозрачная крышка дает четкое представление об уровне сливок в емкости. Взбитые сливки имеют превосходный объем и стабильную текстуру. Для получения взбитых сливок необходимого качества можно использовать жидкие сливки различной жирности. Модель оборудована роторным насосом.

Система охлаждения поддерживает идеальную температуру продукта до момента раздачи.

Остановка рабочего цикла в любой момент.

Простая очистка обеспечивает надлежащий уровень гигиены.



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	WIPPY 2000
Articolo	Item	Арт.	0040100250
Codice EAN	EAN code	ETK	8024872 18500 1
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	220/240V 50/60Hz 1 Phase
Potenza	Power	Мощность	520W
Refrigerata	Refrigerated	Охлаждение	•
Capacità riserva	Cream Capacity	Объем сливок	2 l
Vasca estraibile	Removable tank	Съемная емкость	•
Regolazione aria	Air setting	Регулировка воздуха	•
Regolazione panna	Cream setting	Регулировка сливок	•
Produzione Oraria	Production per hour	Производительность в час	100 l
Dimensioni(L/P/H)	Dimensions (W/D/H)	Размеры (ШхГхВ)	cm 25,5x56,5x47 in 10x22.2x18.5
Peso netto	Net Weight	Вес нетто	Kg 27,2 - lb 60
Scatola imballo	Shipping carton	Упаковочная коробка	cm 32x52x53 in 12.6x20.5x20.9 Kg. 30,6 - lb 67.5

freezy 9

freezy 5



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

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

Компактные камеры шоковой заморозки Freezy 5 и 9

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

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

Незаменимы для максимально качественного и естественного хранения продуктов питания. Линейка оборудования Freezy разработана специально для ресторанов, кондитерских, баров, джелатерий и кафе-мороженого, а также для любых других применений, требующих высококачественного хранения пищевых продуктов.

Регулировка температуры режимов шоковой температуры и интенсивной заморозки осуществляется с помощью установки времени или термощупа.

Дополнительная инновационная функция SCR обеспечивает ускоренную оттайку любых пищевых продуктов с -18°C до +3°C (имеется только в модели Freezy 9).

Простая в использовании электронная панель управления.

Корпус аппаратов полностью выполнен из нержавеющей стали AISI 304, также как и легкосъемные опоры и лотки.

FREEZY 9 – максимальный объем 110 л – 6 полок GN 1/1

FREEZY 5 – максимальный объем 35 л – 3 полки GN 2/3

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	Freezy 9	Freezy 5
Articolo	Item	Арт.	0039400250	0039300250
Codice EAN	EAN code	ETK	8024872 18002 0	8024872 18000 6
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	220-240V 50Hz 1 Phase	220-240V 50Hz 1 Phase
Potenza	Power	Мощность	449 W	218 W
Classe climatica	Climatic class	Климатическое исполнение	5 40°C - 40%HR	5 40°C - 40%HR
Uscita USB	USB output	Выход USB	•	
N° Massimo Ripiani	Max N° of Shelves	Максимальное количество полок	5 x GN1/1	3 x GN2/3
Passo Ripiani	Step Shelves	Расстояние между полками	40 mm	70 mm
Potenza Frigorifera	Refrigeration Power	Охлаждающая способность	(-10°/+45°C) 1357W (-30°/+45°C) 541W	(-10°/+45°C) 697W (-30°/+45°C) 263W
Resa surgelazione	Output shock freezing	Выход при шоковой заморозке	10 kg. (t = 270') +90°C/-18°C	5 kg (t = 270') +90°C/-18°C
Resa abbattimento	Output blast chilling	Выход при интенсивной заморозке	15 kg (t = 90') +90°C/+3°C	7 kg (t = 90') +90°C/+3°C
Condizioni max di funzionamento	Max operating conditions	Предельные рабочие условия	°C - HR% 40° - 40%	°C - HR% 40° - 40%
Refrigerante	Refrigerant	Охладитель	R404A	R404A
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimension (W/D/H)	Размеры (ШxГxВ)	cm 79x84x85	cm 60x61x37
Dimensioni Interne utili (LxPxH)	Useful Internal Dimensions (LxPxH)	Полезные внутренние размеры (ШxГxВ)	cm 67x42x37 - 100 l.	cm 34x36,4x26,7 - 30 l.
Peso netto	Net Weight	Вес нетто	Kg 98 - lb 216.3	Kg 48 - lb 105.8
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Упаковочная коробка	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	Упаковочная коробка	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, Servizioevole, 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 (10.4°F).

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.

Уникальная, эксклюзивная, потрясающая. Система для хранения мороженого и сорбетов в течение более двух часов при идеальной температуре... и без подключения к источнику питания!

Стильная, удобная, переносная.

Всего за 20 минут охлаждает 1 л (1 кварту) жидкой смеси с 80°C до 8°C! Сохраняет кубики льда в идеальном состоянии в течение нескольких часов! Охлаждает и поддерживает идеальную температуру вина.

Отличный выбор для шведского стола: охлажденные фрукты, закуски, овощи и сыры и пр. сияют свежестью, также как и масло, маргарин, йогурт, фруктовый салат, свежие фрукты для завтрака!

В поставку Fantasia Buffet входят:

Три контейнера емкостью 1,5 л, три лопатки для мороженого, три держателя для лопаток, рама из нержавеющей стали AISI 304, влагосборный поддон.

Fantasia buffet



Как работает Fantasia Buffet?

Герметичные контейнеры с двойной стенкой – сердце мороженицы Fantasia Buffet. В междустенном пространстве находится жидкость по фирменной рецептуре Немокс, которая при глубокой заморозке в течение 8-12 часов аккумулирует холод, постепенно отдавая его последующие два и более часов и обеспечивая среднюю температуру хранения мороженого в этот период - 12°C (10,4°F).

При необходимости хранения других продуктов при более высоких температурах, просто сократите время глубокой заморозки контейнеров.

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические данные	FANTASIA BUFFET	FANTASIA BUFFET LUX
Articolo	Item	Арт.	0036000400	0036000300
Codice EAN	EAN code	ETK	8024872 16108 1	8024872 16102 9
Contenitori a doppia parete, sigillati ermeticamente	Hermetically sealed double-lined containers	Герметичные контейнеры с двойной стенкой	3	3
Volume netto l. / capacità conservazione	Net Volume / storage capacity	Емкость нетто/объем хранения	3x1,5 l. - 3x1,5 qt	3x1,5 l. - 3x1,5 qt
Struttura portante in acciaio inox	Stainless steel supporting frame	Рама из нержавеющей стали	AISI 304	AISI 304
Vassoio raccogli gocce	Drip tray	Влагосборный поддон	1	1
Spatole per gelato	Ice cream spatulas	Лопатки для мороженого	3	3
Contenitori porta spatola	Spatula holders	Держатели для лопаток	3	3
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Размеры (ШхГхВ)	cm 67,5x30x30,5 in 26.6x11.8x12.0	cm 67,5x30x30,5 in 26.6x11.8x12.0
Peso netto	Net Weight	Вес нетто	Kg. 12,4 - 27,4 lb	Kg. 12,4 - 27,4 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Упаковочная коробка	cm 75x39x37 in 29.5x15.3x14.6	cm 75x39x37 in 29.5x15.3x14.6
Peso lordo	Gross Weight	Вес брутто	Kg. 14 - 31 lb	Kg. 14,0 - 31 lb
Accessori Optional	Optional Accessories	Опции		
Set da 3 contenitori e 3 coperchi	Set of 3 bowls and 3 lids	комплект из 3 контейнеров и трех крышек	.	.

IL GELATO A CASA

Мороженое у себя дома



Компрессорные мороженицы

Компания Немокс с помощью новейшей технологии создала практичные и компактные, профессиональные мороженицы небольшого размера, которые также подходят и для домохозяек, ищущих совершенства.

Аппараты сами определяют и устанавливают температуру мороженого. Встроенная система охлаждения (герметичный компрессор, конденсатор, вентилятор, испаритель) обеспечивает быструю заморозку. Аппарат также оборудован мощным смесителем.

Следуя рецепту и инструкциям по работе с аппаратом, всего лишь через 20 минут вы получите джелато выдающегося качества.

Мороженицы этого типа способны производить мороженое непрерывно, а благодаря использованию съемных контейнеров, можно приготовить несколько видов мороженого и хранить его в морозильнике или в самом аппарате.

Помня о защите окружающей среды, в своих аппаратах Немокс использует только газы, не содержащие хлорфторуглеродов, предотвращая, таким образом, разрушение озонового слоя земли.



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
Technological 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.

Инновационное решение, невероятный ретро-дизайн 50-х

Как улучшить и так практически идеальный Gelato Pro 1700? Для этого есть Gelato Pro 1700 Up!

- Более мощная система охлаждения позволяет быстро и качественно приготовить джелато, сорбет и замороженный йогурт.
- Крышка с функцией регулировки подачи воздуха для изменения консистенции мороженого.
- Автоматическое переключение в режим хранения на случай, если в ручном режиме машина не была отключена.
- Модные цвета и дизайн корпуса и переключателей превращают Gelato Pro 1700 Up в важный элемент современного интерьера.
- Трехслойное лаковое покрытие обеспечивает устойчивость алюминиевого корпуса к царапинам.

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



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA

**È LA SOLA MACCHINA
DA GELATO
SUPERAUTOMATICA PER
CASA AL MONDO!**

**Единственная
суперавтоматическая
мороженица для
домохозяек всего мира**



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

È 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 performance, 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, granite. 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 Передовая технология, максимальная производительность, полностью автоматическая.

Это единственная в мире полностью автоматическая мороженица для домашнего использования!

GELATO NXT-1 L'AUTOMATICA сделает все за вас! Добавьте ингредиенты и отдыхайте. Ваше джелато будет готово в нужное время!

Одним прикосновением вы запускаете программу приготовления джелато, мягкого мороженого, замороженного йогурта, сорбета или гранита. Передовое программное обеспечение сохранит идеальную консистенцию и аромат готового джелато до 8 часов с момента приготовления, и ваше мороженое будет выглядеть так, как если бы его только что приготовили.

Время приготовления и хранения устанавливаются автоматически в зависимости от температуры окружающего воздуха и консистенции смеси.

Действительно ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИЙ процесс.

Поставляется со съемной чашей большого объема (1,7 л – 1,9 кварты) из нержавеющей стали AISI 304.

GELATO
NXT1
L'AUTOMATICA



Touch Screen



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA	Color	ART.	EAN	1		265x385x220 mm		12,5 kg
	●	0036600920	8024872130964					
	○	0036600900	8024872130957			410x530x360 mm		14,5 kg
	●	0036600940	8024872130971					
	●	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 gelateria incorpora un impianto frigorifero che eroga in brevissimo tempo un grande numero di frigoriferi, 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.

Мороженница с автоматическим/ручным режимом работы. Прочный алюминиевый корпус.

Подготовьте и заложите ингредиенты, нажмите кнопку. Вот и все!

Gelato Pro 1700 сделает за вас все необходимое! Благодаря эксклюзивной электронной системе управления уже готовое джелато может храниться в Gelato Pro 1700 необходимо долгое время при оптимальной температуре .

Использование Gelato Pro 1700 в ручном режиме оставляет место для креативности. Система охлаждения с несколькими режимами холода позволяет быстро создавать различные вкусы в любом количестве.

Прогрессивный дизайн, прекрасный внешний вид и прочный алюминиевый корпус.

Поставляется со съемной чашей большого объема (1,7 л – 1,9 кварты) из нержавеющей стали и лопаткой для мягкого мороженого. Система охлаждения соответствует требованиям правил по защите окружающей среды и озонового слоя.

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

Gelatissimo K-TECH



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

Preparate la ricetta, versatela nella macchina 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.

Полупрофессиональная мороженица для джелато. Ручной и автоматический режимы. Серебряный корпус из АБС.

Приготовьте смесь, залейте ее в мороженицу и все! К-ТЕСН автоматически перемешивает смесь, после чего готовое джелато будет храниться при оптимальной температуре необходимо долгое время!

В мороженице можно приготовить джелато, сорбет, мягкое мороженое и замороженный йогурт!

К-ТЕСН оборудована системой охлаждения и смесителем. Большая чаша емкостью 1,7 л (1,8 кварты).

Поставляется со съемной чашей из нержавеющей стали, дозатором и лопаткой для мороженого. Система охлаждения соответствует требованиям правил по защите окружающей среды и озонового слоя.

Gelatissimo K-TECH	Color	ART.	EAN	1		265x385x225 mm		11,6 kg
	●	0036620250	8024872130780					
	○	0036620254	8024872130896			360x495x315 mm		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 – быстро и просто!

Автоматическая компрессорная мороженица для джелато.

Теперь качественное мороженое с прекрасным вкусом легко и быстро приготовить дома!

GELATISSIMO – простая в управлении мороженица, с помощью которой можно также приготовить сорбет, гранита и замороженный йогурт.

Принцип действия:

Нажмите кнопку и включите мороженицу.

Залейте ингредиенты (выход готового продукта составляет 1,5 л на 1000 г смеси) и закройте крышку. Через 25-35 минут вы получите отличное домашнее мороженое высшего качества!

Gelatissimo идеально подходит для быстрого охлаждения напитков, коктейлей, чая и кофе со льдом!

Поставляется со съемной чашей, дозатором и лопаткой для мороженого. Система охлаждения соответствует требованиям правил по защите окружающей среды и озонового слоя.

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

Gelatissimo EXCLUSIVE



**Impianto refrigerante ad alta efficienza,
potente motore di mescolamento.**

**High efficiency cooling system,
powerful direct drive system.**

**Высокопроизводительная система охлаждения,
мощный безредукторный привод**

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.

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.

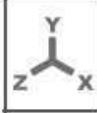
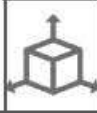
Мороженница Gelatissimo Exclusive приготовит любое мороженое на любой вкус!

Легкая в использовании со съемной и стационарной чашами. Выход готового продукта 1,7 л (1,8 кварты). Просто нажмите кнопку и залейте ингредиенты в чашу и через 20-30 минут вы получите отличное джелато, сорбет или мягкое мороженое!

Благодаря мощной системе охлаждения можно быстро приготовить несколько вкусов.

Профессиональная система охлаждения.

Мощный двигатель смесителя. Чаша большой емкости (1,7 л – 1,8 кварты). Поставляется со съемной чашей из нержавеющей стали, лопаткой для мороженого и дозатором. Система охлаждения соответствует требованиям правил по защите окружающей среды и озонового слоя.

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

TALENT

Gelato

&

Sorbet

Джелато и сорбет



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 function of the ingredients' consistency.

The result is a perfectly combined, creamy gelato with no frozen particles.

The temperature of the gelato is even all over.

TALENT -Джелато и сорбет

Включите мороженицу, залейте ингредиенты, и мороженица автоматически перемешает и охладит смесь. В результате вы получите джелато, сорбет, мягкое мороженое или гранита с восхитительным вкусом!

В комплекте имеется стационарная внутренняя чаша из нержавеющей стали и съемная чаша для удобства и легкости хранения.

Gelato & Sorbet TALENT – компактная и эффективная машина, способная приготовить до 8/10 порций продукта (800 г – 1 кварта) всего за 20-30 минут.

Встроенный высокопроизводительный бесфреоновый компрессор.

Запатентованная система вращения лопастей с двойным вращательным эффектом.

Автоматическая регулировка скорости вращения в зависимости от консистенции ингредиентов. В результате вы получаете джелато однородной температуры, идеального состава с кремовой структурой и без ледяной крошки.



TALENT Gelato & Sorbet	Color Lbet	ART. Apt.	EAN ETK	1		265x335x265 mm		10,0 kg
	○	0036500450	8024872130940					
	●	0036500490	8024872130926			340x470x400 mm		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 - оригинальная мороженица!

ПРОСТАЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ. НЕ ТРЕБУЕТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

С ее помощью можно приготовить идеальное домашнее мороженое, сорбеты и замороженный йогурт всего за 20-40 минут.

Стационарная и съемная чаши для большого количества/различных вкусов.

Ничто в центре чаши не препятствует выемке мороженого и ее чистке.

Мощный электрический индукционный мотор. Поставляется с ложкой для мягкого мороженого, съемной чашей и запатентованной системой вращения лопастей с двойным вращательным эффектом, инструкцией и книгой отличных рецептов.

Фризер соответствует требованиям правил по защите окружающей среды и озонового слоя.

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

Grand Gelato



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

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

Gelato GRAND raffredda automaticamente e manteca gli ingredienti per un risultato perfetto! La macchina è dotata di un potente impianto di raffreddamento autonomo con compressore.

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

Gelato GRAND produce gelato per 6/8 persone (700 g.) in 30 minuti circa.

Fornita con un cestello estraibile e una paletta per gelato. L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

Attractive 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

Компактная мороженица привлекательного дизайна. Идеально подходит для современной кухни.

Простая в использовании мороженица профессионального уровня.

Gelato GRAND все делает автоматически и с ее помощью можно приготовить джелато, мягкое мороженое, сорбет и гранита различных вкусов. В комплект входит стационарная внутренняя чаша из нержавеющей стали и съемная чаша для удобства и легкости хранения.

Gelato GRAND способна приготовить до 6/8 порций (700 г – ¾ кварты) десерта за 30 минут. Поставляется с алюминиевой съемной чашей, лопаткой для мягкого мороженого и Система охлаждения соответствует требованиям правил по защите окружающей среды и озонового слоя.

<i>Grand Gelato</i>	ART.	0036500750		1	245x345x300 mm		11,6 kg
	EAN	8024872130803			340x470x400 mm		13,4 kg

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические характеристики	Gelato Pro 1700 Up	Gelato Pro 1700 Acciaio	Gelato NXT1 L'AUTOMATICA	Gelatissimo K-tech	Gelatissimo Exclusive	Gelatissimo	TALENT Gelato & Sorbet	Gelato Chef 2200	Gelato Grand
Articolo	Item	Art.	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	ETK	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	Номинальные данные	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	Потребляемая мощность	180W	165W	165W	165W	165W	150W	150W	140W	140W
Compressore senza CFC	CFC free Compressor unit	Бесфреоновый компрессор	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	Воздушное охлаждение	*	*	*	*	*	*	*	*	*
DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	Система с прямым приводом	*	*	*	*	*	*	no	no	no
Motore pala a induzione	Paddle induction motor	Индукционный мотор лопаток	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	Ручной (P) автоматический (A) режим	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	Термодатчик охлаждающей системы и смесителя	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Cestello fisso acciaio AISI 304	AISI 304 stainless steel fixed bowl	Стационарная чаша из нержавеющей стали 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	Съемная чаша	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	Максимальное количество ингредиентов	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	Максимальная производительность/цикл	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	Время приготовления	15-25	20-30	20-30	20-30	20-30	25-35	20-30	25-35	25-35
Funzione Conservazione	Storage function	Функция хранения	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Attivazione automatica conservazione	Automatic switch to storage mode	Автоматическое переключение на режим хранения	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Dispositivo regolazione aria	Adjustable air device	Регулируемая подача воздуха	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Carrozzeria	Appliance body		Alluminium	Alluminium	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Размеры (Ш/Г/В)	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	Вес	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 lb	10 Kg - 22 lb	10 Kg - 22 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Упаковочная коробка	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	Дополнительные принадлежности									
Cestello Estraibile	Removable bowl	Съемная чаша	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Spatola per gelato	Gelato spatula	Лопатка для джелато	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Misurino	Meas. cup	Дозатор	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Дюймы 9x14x12

Домашнее мороженое



Мороженица-аккумулятор холода

С помощью этой простой в управлении мороженицы джелато, мягкое мороженое, сорбет и замороженный йогурт легко приготовить в домашних условиях. Результаты будут потрясающие и с прекрасным вкусом.

Принцип действия:

Сначала поместите чашу в морозильник при температуре минимум -18 °C, по крайней мере, на 12-24 часа.

Для приготовления мороженого просто выньте контейнер из морозильника, налейте ингредиенты и установите контейнер в миксер. Прекрасное домашнее мороженое готово через 20-40 минут. Чтобы приготовить мороженое в любое время рекомендуем всегда держать контейнер в морозильнике. Контейнер легко моется проточной водой обычными моющими средствами. Мотор легко отсоединяется от крышки в целях максимальной гигиены. Мороженица идеально подходит для охлаждения любых напитков, ее также можно использовать в качестве емкости для льда и для охлаждения бутылок. Замороженная емкость сохраняет температуру -10 °C в течение 2 часов и доводит температуру 1 л жидкости до 10 °C всего за 3 минуты.



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, igienico, assolutamente antigraffio.

Il coperchio dispone di un'ampia apertura per versare o aggiungere ingredienti.

Dolce Vita è una macchina da gelato semplicissima da usare e garantisce perfetti risultati sempre. In 20-30 minuti produce gelato per 6/10 persone (900 gr.)

Macchina da gelato ad accumulo di freddo con contenitore a doppia parete sigillato ermeticamente. Miscelazione con motore elettrico.

Ideale per raffreddare istantaneamente qualsiasi tipo di bevanda. Il cestello porta ghiaccio o raffreddatore di bottiglie.

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

E ricordatevi. Il gelato è buono e fa bene!

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

The Dolce Vita, for making any type of ice-creams, sorbets or granitas, with style. Use it and flaunt it. The Dolce Vita is the only appliance with stainless steel inner bowl polished to a mirror finish, good to look at, easy to clean, hygienic and absolutely scratch-proof. The lid has a generously sized opening for pouring or adding ingredients.

The Dolce Vita is an extremely user-friendly ice-cream maker that guarantees perfect results, always. Ice cream for 6-10 people (900 g.) in just 20-30 minutes. Cold accumulating ice-cream maker with airtight sealed double walled bowl.

Mixing powered by electric motor. Ideal for instant cooling of any kind of drink.

The bowl has an elegant design and looks attractive on the table as ice-bucket or bottle cooler. The frozen bowl maintains a temperature of -10°C for about 2 hours. And remember, ice-cream is good and is good to you!



Мороженое – это сладкое искушение, пусть Dolce Vita соблазнит Вас!

Dolce Vita – стильный аппарат для мороженого, сорбета и гранита. Это единственная мороженица с чашей из нержавеющей стали, отполированной до зеркального блеска, которая прекрасно смотрится, легко чистится, гигиенична и устойчива к царапинам. Большое отверстие в крышке позволяет заливать или добавлять ингредиенты.

Dolce Vita – исключительно удобная в использовании мороженица, всегда гарантирующая идеальный результат, способная приготовить 6-10 порций десерта (900 г) всего за 20-30 минут. Мороженица- аккумулятор холода с герметичной чашей с двойной стенкой. Оборудована электрическим мотором для смешивания ингредиентов, идеально подходит для быстрого охлаждения любых напитков. Элегантный дизайн и привлекательный внешний вид чаши позволяют использовать ее в качестве ведерка для льда или емкости для охлаждения бутылок. Замороженная чаша сохраняет температуру -10°C до 2 часов. И помните, мороженое – это хорошо, и это хорошо для вас!

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

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

Gelato
*Dolce
Vita*

1,5L



Черное и белое

black
& white



Джелато готово через 20 минут

Джелато сохраняется в контейнере более трех часов

1,5 l.

1,1 l.


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. Ideale per raffreddare istantaneamente qualsiasi tipo di bevanda.

Il cestello ha un design elegante e può essere portato in tavola come cestello porta ghiaccio o raffreddatore di bottiglie.

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

Il contenitore interno in acciaio inox garantisce una perfetta igienicità, la resistenza nel tempo. Assolutamente antiraffio.

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.

Два цвета для вкусов четырех сезонов. Мороженое - наслаждение круглый год!

Мороженица-аккумулятор холода с герметичной чашей с двойными стенками.

Смешивание ингредиентов с помощью электрического мотора.

Способна приготовить 6-10 порций мягкого мороженого, сорбета, гранита и замороженного йогурта всего за 20-30 минут. Идеально охлаждает любые виды напитков.

Элегантный дизайн и привлекательный внешний вид чаши позволяют использовать ее в качестве ведерка для льда или емкостью для охлаждения бутылок. Замороженная чаша сохраняет температуру -10°C до 2 часов.

Чаша из нержавеющей стали – гарантия отличной гигиены и долговечности изделия.

Абсолютно устойчива к царапинам.

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

gelato Duo lux

2X1,1.



Il gelato è buono e fa bene!

Ice cream is good and good for you!

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!

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.

Мороженое – это хорошо, и это хорошо для вас!

Мороженица нового современного дизайна, удобная в использовании, высоко производительная и простая в управлении. Способна приготовить 6 (600 г) порций мягкого мороженого всего за 20-30 минут. Мороженица-аккумулятор холода с герметичной чашей с двойными стенками.

Смешивание ингредиентов с помощью электрического мотора.

С ее помощью можно приготовить мягкое мороженое, сорбет, гранита и замороженный йогурт. Идеально подходит для охлаждения любых напитков.

Элегантный дизайн и привлекательный внешний вид чаши позволяют использовать ее в качестве ведерка для льда или емкости для охлаждения бутылок.

Замороженная чаша сохраняет температуру -10°C до 2 часов.

Супер производительная чаша из нержавеющей стали.

Легкая очистка.



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

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS Технические характеристики	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 Арт.	0034500279	0034500280	0034300298	0034500262	0034300260	0034410800	0034300260	0034410800
EAN ETK	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 Номинальные данные	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza Power Мощность	15W	15W	15W	15W	15W	15W	15W	15W
Capacità Capacity Емкость	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. Ингредиенты- макс	900 g.	900 g.	700 g.	900 g.	700 g.	2x700 g.	700 g.	2x700 g.
Temperatura congelamento min. Min. freezing temperature Мин температура заморозки	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Tempo congelamento contenitore Bowl cooling time Время охлаждения чаши	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h
Altezza contenitore Bowl height Высота чаши	18 cm	18 cm	14 cm	18 cm	14 cm	14 cm	14 cm	14 cm
Materiale contenitore interno Inner bowl material Материал чаши (нерж.сталь)	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



CAFFÈ FENICE

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

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

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

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

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

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

Tutti i raccordi interni sono realizzati in ottone. L'erogatore di vapore è dotato di un dispositivo che permette di montare il latte per il cappuccino agevolmente.

Particolarmente indicata sia per casa che per uffici e piccole comunità.

Caffè dell'OPERA & Caffè FENICE - your private coffee shop

The compact Caffè dell'Opera and Caffè Fenice are in stainless steel and have the performance features of real small professionals.

Caffè dell'Opera has a built-in coffee mill with conical grinders adjusted to the fraction of a millimetre.

The large boiler is in brass, in the old tradition of professional coffee-makers, to guarantee a thermal inertia allowing excellent control of the temperature, governed by thermostats operating with a tolerance of less than 5 °C.

Both machines are equipped with solenoid valve on the water delivery unit. This device cuts out water drips from the filter or spout at times when the pressure is high.

The solid professional brass filter-holder retains the heat, always guaranteeing an espresso at the ideal temperature. All internal pipes are in brass.

The specially designed steam spout is equipped with a device for easy frothing of milk when making a cappuccino.



CAFFÈ DELL' OPERA

ESPRESSO LA TRADIZIONE

Caffè dell'OPERA и Caffè FENICE – ваш собственный кафетерий

Компактные кофемашины Caffè dell'OPERA и Caffè FENICE из нержавеющей стали с функциями профессионалов.

Caffè dell'OPERA со встроенной кофемолкой с жерновами конической формы и регулировкой помола зерна до миллиметра.

Большой латунный бойлер выполнен в традициях профессиональных кофемашин и гарантирует тепловую инерцию, обеспечивающую отличный температурный контроль с помощью термостата с отклонением менее 5°C.

Обе кофемашины оборудованы электромагнитным клапаном, отвечающим за подачу воды. Клапан блокирует подачу воды из фильтра или сбрасывает высокое давление.

Прочный профессиональный латунный держатель фильтра сохраняет тепло, гарантируя эспрессо идеальной температуры. Все внутренние соединения латунные.

Кран подачи пара специальной конструкции с паропроводной трубкой, позволяющей вспенивать молоко при приготовлении капучино.





DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические характеристики	Caffè dell'Opera	Caffè Fenice
Articolo	Item	Арт.	0071330250	0071230250
Codice EAN	EAN code	ЕТК	8024872 42610 4	8024872 41610 5
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	230V 50Hz/1 120V 60Hz/ 1	230V 50Hz/1 120V 60Hz/ 1
Potenza	Power	Мощность	1200W	1000W
Tempo riscaldamento macchina	Machine heating up time	Время нагрева	2'	2'
Macinacaffè a macine coniche	Coffee grinder with conical mills	Кофемолка с коническими жерновами	800 RPM	x
Caldaia caffè in ottone	Brass boiler	Латунный бойлер	1x200 cc	1x200 cc
Resistenza caldaia in acciaio	Stainless steel heating element	Нагревательный элемент из нержавеющей стали	800W	800W
Termostato caffè	Coffee thermostat	Термостат	96°C - 204°F	96°C - 204°F
Termofusibile di sicurezza	Safety termofuse	Предохранитель	152°C - 306°F	152°C - 306°F
Pompa caffè - pressione max.	Coffee pump - max. pressure	Насос – макс. Давление	1x16 bar	1x16 bar
Elettrovalvola - caffè, acqua, vapore	Solenoid valve for coffee, water, steam	Электромагнитный клапан для кофе, воды, пара	1	1
Termostato vapore	Steam thermostat	Термостат пара	125°C	125°C
Termofusibile di sicurezza	Safety termofuse	Предохранитель	by-pass байпасс	by-pass байпасс
Serbatoio acqua	Water tank	Емкость для воды	4 l - 3 qt	2 l - 2,2 qt
Lancia acqua calda	Hot water spout	Кран горячей воды	•	•
Lancia vapore	Steam nozzle	Кран для пара	•	•
Portafiltro in ottone per caffè in polvere	Brass filter holder doe ground coffee	Латунный держатель фильтра	•	•
Filtri per uno e due caffè	One or two cups filters	Фильтры на одну, две чашки	•	•
Filtro anticalcare	Scale filter	Противоизвестковый фильтр	•	•
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Корпус из нержавеющей стали	•	•
Dimensione macchina	Machine dimension	Размеры машины	cm 32x29x39 in 12x11x14	cm 21x29x35 in 8x11x13
Peso macchina	Machine weight	Вес кофемашины	11,5 kg - 25 lb	9,8 kg - 21,5 lb
Imballo di spedizione	Shipping Carton	Размеры упаковочной коробки	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.

Кофемолка Lux

Профессиональные кофемолки с корпусом из нержавеющей стали и жерновами конической формы из закаленной стали, гарантирующими долгий срок службы и отличную производительность. Мощный мотор оборудован редуктором, обеспечивающим регулировку скорости от 10,200 до 800 об/мин. Очень важной функцией является низкая скорость измельчения, которая предотвращает перегрев зерен и появление запаха горелого кофе.

LUX – сохраняет качество и аромат кофе.



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



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Технические характеристики	Lux
Articolo	Item	Арт.	0079750250
Codice EAN	EAN code	ЕТК	8024872 49600 8
Alimentazione	Rating	Номинальные данные	230V 50/60Hz/1 120V 60Hz/1
Potenza	Power	Мощность	150W
Macine in acciaio inox	Stainless steel conical mills	Конические жернова из нержавеющей стали	•
Riduzione da 10.200 a 800 RPM	Grinding speed reduction from 10,200 to 800 RPM	Регулировка скорость измельчения с 10,200 до 800 об/мин	•
Pusante distribuzione caffè	Coffee dispensing button	Кнопка раздачи кофе	•
Manopola regolazione macinatura	Grind setting knob	Кнопка регулировки степени помола	•
Carrozzeria in acciaio inox	Stainless steel body	Корпус из нержавеющей стали	•
Capacità contenitore	Coffee container capacity	Объем кофеприемника	150 g - 5.3 oz
Dimensione macchina	Machine dimension	Размер кофемолки	cm. 9.5x18x30 inch 3.75x7x12
Peso macchina	Machine weight	Вес кофемолки	2 Kg. - 4 lbs
Imballo di spedizione	Shipping carton	Размер упаковочной коробки	cm. 27x16x38 inch 10x6x14 2,4 Kg - 5 lb



NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

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



CERTIFIED ISO
9001:2008

