

NEMOX[®]

Professional getate machines
Made in Italy

Профессиональное оборудование для вашего бизнеса



Nemox, un'Azienda moderna che ama fondere le innovazioni della Tecnologia con la Qualità Totale per realizzare oggi i prodotti di domani.

Nemox è un produttore italiano che offre design, progettazione e produzione d'innovative attrezzature di nicchia

- ad elevato contenuto qualitativo, tecnologico e funzionale
- per l'utilizzo sia domestico, sia presso il target professionale

La passione di Nemox per il gelato si esprime con l'**ampia gamma di macchine da gelato professionali e domestiche sviluppate e prodotte in Italia.**

Macchine da gelato da casa ad accumulo, semplici ed economiche.

Macchine da gelato da casa autonome con gruppo frigorifero incorporato, con modelli di facile utilizzo ed efficienti, fino a macchine completamente automatiche con conservazione del gelato nella macchina!

Macchine da gelato professionali, da banco e da terra, con cestelli singoli o multipli. Una gamma che si adatta alle esigenze di ristoranti, agriturismi, pasticcerie, comunità.

Primi nello sviluppo di prodotti innovativi, le macchine da gelato da casa di Nemox sono le più copiate, senza essere mai eguagliate!

Nemox è certificata.

Nemox - moderna compagnia, che combina in suo lavoro innovazioni tecnologiche e alta qualità per la creazione di prodotti del futuro già oggi.

Nemox 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 Nemox разработала широкий ассортимент оборудования, сочетающего в себе качество, функциональность, экономически выгодные цены и регулирующую экономику.

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

На сегодняшний день Nemox 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.

**Il gelato è la nostra passione
oltre 6.500.000 macchine da
gelato distribuite nel mondo!**

**Мороженое - это наша страсть
более 6,500,000 единиц
оборудования было продано по
всему миру!**



MADE IN ITALY





MADE IN ITALY



Для профессионалов

Серия Crea	4
T-mobile	8
Серия К	10
Серия Touch	12
Серия Chef	14
Витрина для мороженого	16
FRIX Air	18
Сопутствующее оборудование	20

Для дома

Бытовые мороженицы с компрессором	23
Бытовые мороженицы без компрессора	27

Serie Crea

Фризеры отлично подходят для заведений любого формата: ресторанов, агротуризм, кейтеринг, кондитерские, небольшие домашние производства.

• Il giusto investimento che **si ripaga in poche settimane di lavoro**.
• NEMOX rivoluziona il sistema di produzione, conservazione e distribuzione del gelato!
• Grazie alla serie di macchine **CREA**, produrre, conservare e distribuire il gelato non è stato mai tanto facile!
• La serie CREA è concepita per produrre automaticamente e in breve tempo da **1 Kg. a 3 Kg.** di gelato in **10 minuti circa**.

• Poche le operazioni da eseguire,

• 1 - versare gli ingredienti
• 2 - avviare la macchina
• 3 - servire 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**.

• 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.

• Tutti i modelli della **SERIE CREA e K** sono dotati di sistema di scarico per una facile pulizia e di pala di mescolamento in acciaio **INOX** con inserti intercambiabili.

• **Corrette investimenti, которые окупаются в течение нескольких недель.**
• **NEMOX - революционер в области приготовления, хранения и раздачи джелато!**
• **Благодаря машинам серии CREA производство, хранение и раздача мороженого еще никогда не было таким простым!**
• **Серия CREA предназначена для автоматического производства от 1 кг до 3 кг мороженого или сорбета примерно за 10 минут.**

• Нужно выполнить всего несколько действий:

1. Залить ингредиенты
 2. Включить фризер
 3. И выдать дозированный продукт прямо из фризера в руки покупателя!
- Все остальное – полностью автоматический процесс, осуществляемый с помощью разработанного компанией NEMOX программного обеспечения.
• Программное обеспечение разработано для выполнения **4 программ приготовления:**
- Джелато Классико (насыщенный, интенсивный вкус)
 - Подумягкое 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)

• **4 программы приготовления можно комбинировать с 4 программами хранения.** Фризер устанавливает оптимальную 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 фризер и через 4-5 минут количество смеси, необходимое для раздачи будет восстановлено. С фризерами серии CREA вы готовите только необходимое количество, предотвращая излишки, и получая свежее джелато идеальной для употребления температуры.

• Все модели серии CREA и K оснащены сливной системой для легкой очистки и лопастью со сменными насадками.

Новинка

Серия Crea

Macchine per gelato da terra

Напольный фризёр



gelato 11K crea plus

Характеристики

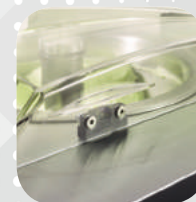
45x59,5x105 см
70кг
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Производительность

3 кг (3,6л) - 10/12 мин
12 кг (17л) - 1 час

Хранение

Автоматическое



gelato 5+5K TWIN crea

Характеристики

66x43,5x105 см
83 кг
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Производительность

2x1,25 кг (2x1,75л) - 12/15 мин
2x5 кг (2x7 л) - 1 час

Хранение

Автоматическое

gelato 10K crea

Характеристики

45x59,5x105 см
69 кг
220V-240V 50Hz/1 - 1100W

Производительность

2,2 кг (3л) - 10/12 мин
10 кг (14л) - 1 час

Хранение

Автоматическое





gelato 5K SC crea

Характеристики

46,5x48x39,5 cm
34 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 650W

Производительность

1,25 Kg (1,75l) - 12/15 min
5 Kg (7l) - 1h

Хранение

Автоматическое



gelato 6K crea

Характеристики

58x53x45 cm
49 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 800W

Производительность

1,75 Kg (2,5l) - 12/15 min
7 Kg (10l) - 1h

Хранение

Автоматическое



Серия T-Mobile

La serie di macchine da gelato che... seguono le tue esigenze!

Серия фризеров, которые ... соответствуют вашим потребностям!

Queste **macchine da gelato ad alta efficienza** sono inserite in un **carrello con ruote** dalle finiture e design molto curati. Il carrello è inoltre **dotato di mobiletto** per riporre quanto necessario al servizio. Un'interessante idea per portare la macchina da gelato **dove necessario, facile da trasportare e bella da mostrare**. Queste caratteristiche rendono questa serie di macchine ideali per il catering.

Эти высокоэффективные фризеры встроены в тележку с очень стильным дизайном, идеально подходят для кейтеринга. Тележка также оборудована шкафом для хранения того, что необходимо для обслуживания. Идея в том, чтобы использовать фризера там, где это необходимо, легко перемещать и красиво преподнести. Эта характеристика делает фризера идеальным для кейтеринга.





gelato
6K T-mobile crea

Характеристики

60x60x100 см
97 кг
220V-240V 50Hz/1 - 800W
○ ●

Производительность

1,75 кг (2,5л) - 12/15 мин
7 кг (10л) - 1 час

Хранение

Автоматическое



gelato
5K T-mobile crea

Характеристики

60x60x100 см
82 кг
220V-240V 50Hz/1 - 650W
○ ●

Производительность

1,25 кг (1,75 л) - 12/15 мин
5 кг (7 л) - 1 час

Хранение

Автоматическое



Серия К

Macchine perfette per ristoranti di tutte le dimensioni, catering, comunità, pasticcerie, piccoli caseifici.

Эти модели идеальны для ресторанов любого размера, кейтеринга, кондитерских, небольших производственных предприятий



La serie K è concepita per produrre da **1 Kg. a 3 Kg.** di gelato in tempi brevissimi.

Macchine ad alta efficienza, di facile uso. A ciclo ultimato si estrae il gelato per il servizio o per la conservazione.

Il funzionamento è meccanico, la manutenzione è quasi nulla!

L'investimento è limitato e si ripaga in poche settimane di lavoro.

La gamma si compone di:

- un mantecatore da banco ad alta efficienza, per la preparazione di gelati, sorbetti, granite, frozen yogurt. Dotato di **controllo di densità** che ferma il motore di mescolamento quando lo sforzo è eccessivo.

- un mantecatore da terra su ruote, dotato di **estrazione frontale**, così da gestire in modo semplice e veloce la produzione di volumi di gelato anche importanti.

Tutti i modelli della **SERIE K** sono dotati di **sistema di scarico** per una facile pulizia e di pala di mescolamento in acciaio **INOX** con inserti intercambiabili.

С помощью фризеров серии К вы можете производить от **1 кг. до 3 кг.** мороженого за **очень короткое время.**

Это высокоэффективные машины очень простые в использовании. В конце цикла приготовления нужно выгрузить готовое мороженое для дальнейшей подачи или хранения.

Ручное управление, минимальное обслуживание.

Инвестиции, которые окупаются в течение нескольких недель.

Ассортимент фризеров:

- настольные фризеры для приготовления gelato, сорбета, замороженного йогурта. Оснащены устройством **контроля плотности**, которое останавливает двигатель при превышении крутящего момента.

- напольные модели на колесах **с фронтальной выгрузкой** мороженого, для быстрого производства больших объемов.

Все модели **оснащены сливной системой** для легкой очистки и лопастью из нержавеющей стали **INOX** со сменными насадками.



gelato 5K sc

Характеристики

46,5x48x39,5 см
33 кг
220V-240V 50Hz/1 - 600W

Производительность

1,25 кг (1,75л) - 12/15 мин
5 кг (7л) - 1 час



gelato 12K

Характеристики

45x73x105 см
76 кг
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Производительность

2,5 кг (3,6л) - 10/12 мин
12 кг (17л) - 1 час



Серия Touch

Macchine studiate per ristoranti di piccole e medie dimensioni, che vogliono una attrezzatura davvero professionale.

Эти модели разработаны для небольших ресторанов, для которых важен профессиональный результат.



Serie **superautomatica** con touch screen.

E' sufficiente sfiorare 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, grazie alla continua **sorveglianza dal software**, la macchina passa in funzione di conservazione.

Sono disponibili cinque livelli di conservazione, selezionabili in ogni momento durante la fase di mantenimento del gelato (dalla consistenza più morbida a quella più dura).

Il gelato può essere conservato in macchina per un periodo 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.

Tutti i modelli sono dotati di cestello estraibile e pala in acciaio Inox con inserti intercambiabili.

Полностью автоматический процесс приготовления и хранения джелато запускается одной кнопкой.

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

Когда смесь достигает максимальной консистенции, **определенной программным обеспечением**, аппарат переключается в режим хранения. Доступно пять уровней хранения, которые можно установить в любой момент во время хранения (от более мягкой до более жесткой консистенции).

Gelato можно хранить в машине в течение **8 часов**, после чего фризёр автоматически отключается.

Программное обеспечение также имеет функцию **ПАУЗА**, которую можно активировать во время приготовления или хранения мороженого. Об активации функции ПАУЗА фризёр будет сигнализировать звуковым сигналом каждые 10 секунд.

Все модели оснащены съёмной чашей. Лопасть из нержавеющей стали INOX со сменными насадками.



gelato 3K touch

Характеристики

34x43x25 см
21 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 350W

Производительность

0,8 кг (1,2л) - 15 мин
3 кг (4,8л) - 1 час

Хранение

Автоматическое



gelato 4K touch

Характеристики

41,5x41,5x30 см
25 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 400W

Производительность

1 кг (1,4) - 15 мин
4 кг (5,6л) - 1 час

Хранение

Автоматическое



Серия Chef

Macchine pensate per chi si affaccia al mondo del gelato nel settore Ho.re.ca., macchine semplici ed economiche.

Машины, созданные для тех, кто сталкивается с миром мороженого в сегменте HORECA, простые и экономичные фризеры.



Di dimensioni compatte questa è la serie **più economica** pur avendo la carrozzeria in acciaio **inox** e la funzione di conservazione in vasca del gelato!

Queste macchine hanno due opzioni di funzionamento.

Modalità manuale:

accendere l'impianto frigorifero e di mescolamento.

Quando il gelato è pronto l'operatore **può azionare il tasto di conservazione**, che attiverà un ciclo automatico di conservazione.

Se l'operatore si dimentica di azionare il tasto di conservazione ed il gelato dovesse diventare troppo duro, il **controllo di densità** disattiverà l'impianto di mescolamento. Il compressore continuerà a erogare freddo ed il gelato lasciato nel cestello diverrà molto duro.

Nel caso il motore della pala non di fermasse, il ciclo di conservazione si attiva automaticamente dopo 90 minuti dall'accensione.

Modalità automatica:

attivare semplicemente il tasto conservazione. Questo azionerà un processo **automatico di produzione e conservazione del gelato**.

Gli ingredienti verranno mantecati e, a gelato pronto, nel momento in cui il sensore di densità fermerà il movimento della pala, il software attiverà il ciclo di **conservazione**.

Se il controllo di densità non dovesse intervenire, il ciclo di conservazione si **attiverà automaticamente 45 minuti** dopo la prima accensione della macchina.

Tutti i modelli sono dotati di cestello estraibile.

Ideale per chi inizia a lavorare nel settore Ho.Re.Ca., permetterà con **minimali costi** di provare il mondo del gelato e del sorbetto.

Il frigorifero ha dimensioni compatte, è la serie più economica, nonostante il corpo in acciaio inossidabile e il sistema automatico di conservazione!

Il frigorifero ha 2 modalità di lavoro:

Controllo manuale.

È necessario attivare il compressore e il sistema di raffreddamento.

Quando la miscela è pronta, **l'operatore può attivare il modo di conservazione**.

Se dimenticherete di attivare il modo di conservazione e il gelato diverrà troppo duro, il **controllo di densità** disattiverà il processo di mescolamento. Il compressore continuerà a erogare freddo ed il gelato lasciato nel cestello diverrà molto duro. Nel caso il motore della pala non di fermasse, il ciclo di conservazione si attiva automaticamente dopo 90 minuti dall'accensione.

Modalità automatica:

Attivando semplicemente il tasto conservazione, si avvia un processo **automatico di produzione e conservazione del gelato**. Gli ingredienti verranno mantecati e, a gelato pronto, nel momento in cui il sensore di densità fermerà il movimento della pala, il software attiverà il ciclo di **conservazione**.

Se il controllo di densità non dovesse intervenire, il ciclo di conservazione si **attiverà automaticamente 45 minuti** dopo la prima accensione della macchina. Tutti i modelli sono dotati di cestello estraibile.



gelato CHEF 3L

Характеристики

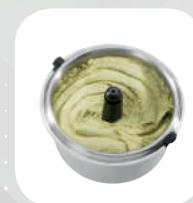
40x32x30 см
15 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 200W

Производительность

0,85 кг (1,5л) - 30/35 мин
1,7 кг (3л) - 1 час

Хранение

Ручное



gelato CHEF 5L

Характеристики

45x32x31,5 см
22 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 280W

Производительность

1 кг (1,5л) - 20/30 мин
2 кг (3л) - 1 час

Хранение

Ручное



Витрины для мороженого

Nemox propone una gamma di conservatori espressamente studiati per il gelato.

Нетох предлагает ряд витрин для хранения мороженого.



Per completare il ciclo che va dalla produzione al servizio, **Nemox** propone una gamma di **conservatori** espressamente studiati per il gelato. Si tratta di attrezzature dal cuore altamente tecnologico che rispecchiano, in una dimensione adatta al settore **Ho.re.ca.**, le caratteristiche tecniche dei migliori conservatori per **gelateria**.

La gamma si compone di:

- una **vetrina refrigerata** verticale, adatta a bar o coffee shop
- un conservatore da buffet **senza collegamento alla rete elettrica**, che mantiene il gelato per circa 2 ore, perfetto per piccoli catering
- un **conservatore da banco ventilato**, adatto a ristoranti di tutte le dimensioni, catering, agriturismi e pasticcerie.
- un conservatore a **Pozzetti** con esclusivo sistema IFS (**Individual Foaming System**), ideale per chi ha un buon consumo di gelato, come un piccolo laboratorio di gelateria, un bar, un caseificio o un importante catering.

Чтобы завершить цикл от производства до реализации, **Nemox** предлагает ряд **витрин для хранения мороженого**. Это высокотехнологичное оборудование, которое имеет габариты наиболее подходящие для сегмента **Ho.re.ca.**

Ассортимент оборудования:

- вертикальная **морозильная витрина**, подходящая для любых баров или кафе;
- витрина -буфет, **не требует подключения к системе электроснабжения**. Сохранит мороженое в течение 2 часов при идеальной температуре подачи, отличное решение для небольшого кейтеринга.
- вентилируемая **настольная витрина**, подходящая для ресторанов любого размера, кейтеринга, кафе и кондитерских.
- витрина **Pozzetti**, оснащенная эксклюзивной системой IFS (**Individual Foaming System**). Идеально подходит для мест с хорошим объемом продаж мороженого, баров, крупного кейтеринга.

4 magic pro 100

Характеристики

98x50,5x36 см
43,35 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 300W

Операционная температура

-12°C/-18°C

Вместимость

4x2,5л (всего 10л)
Вентилируемая



sweet4 pozzetti

Характеристики

60x60x100 см
77,80 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 300W
○ ●

Операционная температура

-12°C/-18°C

Вместимость

8x3,7л или 4x7,1л (всего 30л)
Вентилируемая



magic pro 90B

Характеристики

53x43,5x94,5 см
56,70 кг
220V-240V 50Hz/1 - 270W

Операционная температура

-10°C/-25°C

Вместимость

64л, 3 shelves
Вентилируемая



fantasia buffet

Характеристики

67,5x30x30,5 см
12,40 кг

Вместимость

3x1,5л

Frix air

Frix Air, il prodotto perfetto per la cucina di alto livello, ma anche per il bar che può offrire un prodotto di altissima qualità, preparato in un minuto.

FRIX Air идеальная машина для "высокой кухни", идеально подходит для баров/кафе, которые могут предложить блюда высочайшего уровня приготовленные всего за одну минуту.



Frix Air, l'attrezzatura che non può mancare in ogni ristorante, piccolo o grande che sia ma anche per il bar che vuole offrire un prodotto di **altissima qualità**, preparato in un minuto.

Frix Air, tramite l'azione combinata di una fresa ad elevato RPM e di una pompa ad alta pressione, lavora ingredienti congelati negli appositi contenitori, consentendo di ottenere un prodotto perfetto in poco tempo.

Il funzionamento è facile e veloce, basta inserire gli alimenti negli appositi contenitori e riporli in congelatore o abbattitore sino a raggiungere una temperatura di -20°C.

Alla richiesta, **Frix Air** lavora il prodotto congelato con un processo di lavorazione che può durare due minuti (**start**) o un minuto (**fast**), a seconda del risultato che si vuole ottenere.

In pochissimo tempo si possono ottenere una varietà di preparazioni, che spaziano dall'antipasto al dolce: mousse, sorbetti, gelati, salse, zuppe, cocktail e stuzzichini.

L'unico limite è la fantasia!

Frix Air, ideale оборудование для любого ресторана, большого или маленького, вы сможете предложить блюдо высокой кухни приготовленное в течение одной минуты.

Frix Air, благодаря комбинированному действию ножа с высоким RPM (кол-во оборотов в минуту) и высокому давлению, позволяет обрабатывать предварительно замороженные ингредиенты и получать идеальный продукт за короткое время.

Операция быстрая и простая, ингредиенты помещаются в морозильник или шокер и хранятся при температуре -20 °C.

По запросу, Frix Air обрабатывает замороженные ингредиенты с рабочим циклом в две минуты (start) или одна минута (ускоренный цикл) в зависимости от того, какой результат вы хотите получить.

За короткое время вы можете приготовить разнообразные блюда от закуски до десерта: мусс, сорбет, мороженое, соусы, супы, коктейли и закуски.

Есть только одно ограничение - это ваша фантазия!



frix air

Характеристики

20,5x33x49,5 см
21 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 600W

Мак кол-во ингредиентов

150 мл

Скорость взбивания

2000 rpm

Давление

0.5 атм

Аксессуары в комплекте

Стальной нож	2
Нож для взбития сливок	1
Резиновый уплотнитель	2
Стальной подстаканник	2
Стаканчики с крышками	5
Устройство для снятия ножа	1



Сопутствующее оборудование

Attrezzature complementari di alta qualità, che possono spaziare dal bar, al ristorante, alla piccola gelateria alla gastronomia.

Высококачественное сопутствующее оборудование для использования в барах, ресторанах, небольших кафе-мороженых и специализированных магазинах.



Nemox non è solo gelato. **Nemox** offre anche una selezione di attrezzature complementari di **alta qualità**, per utilizzo che spazia dal bar, al ristorante, alla piccola gelateria, alla gastronomia.

La gamma si compone di:

- un sofisticato **Montapanna**, che ha i suoi punti di forza nella regolazione sia dell'afflusso di aria che quello di panna, e nella possibilità di smontare ogni singolo componente per garantire la massima igiene ed efficienza.
- un **fabbricatore di ghiaccio**, piccolo, intelligente, senza necessità di collegamento alla rete idrica.
- una gamma di **abbattitori di temperatura** di altissima efficienza, prodotti ormai indispensabili per qualsiasi tipo di cucina

Nemox - это не только про мороженое. **Nemox** также предлагает широкий выбор высококачественного дополнительного оборудования для баров, ресторанов, небольших кафе-мороженых и специализированных магазинов.

Ассортимент состоит из:

- **Аппарат для приготовления взбитых сливок**. Его основными особенностями являются регулирование потока воздуха и сливок, а также возможность демонтажа каждого компонента для обеспечения максимальной гигиены и эффективности.
- **Льдогенератор**, маленький, шустрый, без необходимости подключения к водопроводу.
- Ассортимент высокопроизводительных **шокеров**, которые сегодня необходимы на любой профессиональной кухне.



ice cube tech

Характеристики

36x40x42 см
16 кг
220V-240V 50Hz/1 - 160W

Емкость для воды

4,5л

Бункер для льда

1,5 кг

Производительность льда

15кг/24 часа



wippy 2000

Характеристики

25,5x56,5x47 см
28 кг
220V-240V 50Hz/1 - 520W

Cream Capacity

2л (съёмная емкость)

Производительность в час

100л

Настройки

Настройка воздуха - Настройка сливок



freezy 9

Характеристики

79x84x85 см
98 кг
220V-240V 50Hz/1 - 449W

Макс. кол-во полок

5 GN1/1 H 40мм

Макс. кол-во емкостей

6 (5л 165x360x120 мм)

Выходная шоковая заморозка

10кг +90°C/-18°C (t=270')

Выходное шоковое охлаждение

15кг +90°C/+3°C (t=90')

Разморозка

USB output



freezy 5

Характеристики

65x60x54 см
54 кг
220V-240V 50Hz/1 - 510W

Макс. кол-во полок

3 GN1/1 H 40мм

Макс. кол-во емкостей

2/5л (165x360x120 мм)

Выходная шоковая заморозка

7кг +90°C/-18°C (t=270')

Выходное шоковое охлаждение

9кг +90°C/+3°C (t=90')

Разморозка

USB output

Бытовые компрессорные мороженицы

Un'ampia gamma di gelatiere domestiche, studiate e sviluppate per ogni gusto e necessità.

Широкий ассортимент морожениц, для изучения и проб на любой вкус и для любых потребностей.



Avete mai desiderato di fare il gelato in casa?

Se la risposta è sì, **Nemox** è il **partner ideale**, con un'ampia gamma di **gelatiere domestiche**, studiate e sviluppate per ogni gusto e necessità.

Dalla grande esperienza come produttore di macchine per gelato professionali, **Nemox** porta tutta la tecnologia professionale all'interno delle **gelatiere domestiche**, garantendo prestazioni elevate in **tempi brevi**, una garanzia tutta **Made in Italy**.

Il design delle nostre macchine si adatta ad ogni tipo di ambiente, esaltando il design di ogni tipo di cucina.

Il sistema di refrigerazione è in grado di fornire un alto numero di frigoriferi in brevissimo tempo, dando la possibilità di avere un gelato pronto in circa **20 minuti**.

Le macchine sono inoltre in grado di lavorare in maniera continua, anche grazie alla disponibilità del cestello estraibile, che velocizza le operazioni di pulizia della macchina.

Вы когда-нибудь хотели сделать мороженое дома?

Если ответ ДА, то **Nemox** - ваш идеальный партнер с широким спектром бытовых морожениц.

Из большого опыта производства профессионального оборудования, **Nemox** использует передовые технологии при производстве бытовых моделей. Гарантирует их высокопроизводительность и качество оборудования которое "сделано в Италии".

Дизайн наших морожениц сможет "вписаться" в интерьер любой кухни.

Система охлаждения способна обеспечить большое количество загрузок за очень короткое время. Результат - идеальное мороженое примерно за 20 минут. Все модели оснащены съемными чашами, позволяющими в короткие сроки приготовить разные вкусы.

gelato nxt1

l'automatica

Характеристики

27x38x24,5 см
10,50 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 165W
○ ● ● ●

Производительность

1кг (1,5л) – 20/30 мин
Съемная чаша из нерж стали

Система хранения

Автоматическая



gelato pro
1700

Характеристики

27x38x22 см
11 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 165W
●

Производительность

1 кг (1,5л) – 20/30 мин
Съемная чаша из нерж стали

Система хранения

Ручная



gelato pro
1700 up

Характеристики

27x38x22 см
11 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 180W
○ ● ●

Производительность

1кг (1,5л) – 15/25 мин
Съемная чаша из нерж стали

Система хранения

Ручная



gelatissimo k-tech

Характеристики

27x38x22 см
10 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 165W
○ ●

Производительность

1кг (1,5л) – 20/30 мин
Съемная чаша из нерж стали

Storage

Ручная

gelatissimo

exclusive

Характеристики

27x38x22 см
10 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 165W
○ ●

Производительность

1 кг (1,5л) – 20/30 мин
Съемная чаша из нерж стали



gelatissimo

Характеристики

27x38x22 см
10 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 150W
○

Производительность

1кг (1,5л) – 25/35 мин
Съемная чаша из нерж стали

Serie Lifestyle

Стильная серия

gelato chef 2200

Характеристики

24x35x30 см
8 кг
220V-240V 50Hz/1 - 140W
● ○

Производительность

800гр (1,2л) – 25/35 мин
Съемная чаша из алюминия

talent

gelato & sorbet

Характеристики

24x35x27 см
8 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 150W
● ● ○

Производительность

800гр (1,2л) – 20/30 мин
Съемная чаша из алюминия



grand gelato

Характеристики

24x35x30 см
8 кг
220V-240V 50Hz/1 - 140W
○

Производительность

750гр (1,1л) – 25/35 мин
Съемная чаша из алюминия

Бытовые мороженицы без компрессора

Facili, veloci, belle, economiche.

Легко, быстро, просто и красиво



Facili, veloci, belle, economiche.

Producono gelati, sorbetti, granite e frozen yogurt.

Prima dell'utilizzo, il cestello della gelatiera deve essere lasciato in congelatore per 12-24 ore, assicurandosi che la temperatura sia di almeno -18°C .

Quando volete preparare il vostro gelato, è sufficiente prelevare il cestello dal freezer, versare gli ingredienti e posizionare il coperchio, nel quale è incorporato il gruppo di mescolamento, in **20-40 minuti** otterrete un gelato di **altissima qualità**.

Il contenitore è inoltre ideale per mantenere il gelato una volta pronto e può essere utilizzato anche come **porta ghiaccio o come raffreddatore per bottiglie**.

Il cestello congelato mantiene una temperatura di -10°C per oltre due ore.

Легко, быстро, красиво и не дорого.

Мороженицы можно использовать для приготовления сорбетов, мороженого, замороженного йогурта, гранита.

Мороженое можно легко и быстро приготовить в домашних условиях с прекрасным вкусом и впечатляющими результатами, используя эти «удобные для пользователя» мороженицы.

Перед использованием чашу необходимо поместить в морозильную камеру как минимум на 12-24 часа, следя за тем, чтобы температура была не ниже -18°C .

Затем выньте чашу из морозильника, наденьте моторный блок с лопастью и загрузите ингредиенты. Через 20-40 минут превосходное домашнее Gelato готово. Чаша идеально подходит для мгновенного охлаждения любого напитка и может использоваться в качестве емкости для льда. Замороженная чаша поддерживает температуру -10°C в течение 2 часов.

dolce vita 1.1 l.

Характеристики

19x19x22 см
3 кг
220V-240V 50Hz/1 - 15W
○ ●

Производительность

700гр (1л.) – 20/30 мин
Внутренняя чаша из нерж
стали 18/10

dolce vita 1.5 l.

Характеристики

19x19x26 см
3 кг
220V-240V 50Hz/1 - 15W
○ ●

Производительность

900гр (1,2 л.) – 20/30 мин
Внутренняя чаша из нерж
стали 18/10



gelato duo lux

Характеристики

21x20x22 см
5 кг
220V-240V 50Hz/1 - 15W
○

Производительность

2x700 гр (2x1л.) – 20/30 мин
Внутренняя чаша из нерж
стали 18/10



NEMOX®

FACTS AND NUMBERS

С момента основания
Nemox произвел более
6 500 000 единиц
продукции

Все оборудование Nemox
100% разработано и
произведено в Италии

Nemox Quality
Certified ISO9001:2015 for
Total Quality Management.

Nemox продает
оборудование более
чем в 60 странах мира





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

NEMOX Russia
(ООО "Компания "Немокс")
105119, г. Москва, ул. Буракова, 27
Tel. +7 499 550 66 10
www.nemoxrussia.ru
e-mail: sales@nemoxrussia.ru

Nemox International



Nemox.International