Make *gelato*

has never been so *easy*

NEW 2011

INNOVATION

FEATURES 3

INSPIRATION

DESIGN

gelato

PRO 1700 UP

NEMOX...SOMETHING GOOD IS GOING ON!!

NEMOX PROFESSIONAL CLASS

DESIGN

The trendy colors and the overall design of the body and switches make the GELATO PRO 1700 Up an desirable piece of interior design.

I colori di tendenza combinati al design di interruttori e corpo, rendono GELATO PRO 1700 Up un importante elemento d'arredamento.

E in Schmuckstück in jeder Küche durch trendige Farben in Kombination mit dem Gerätekorpus und den Schaltern

style

NEW 2010
INNOVATION 1
FEATURES 3
INSPIRATION
DESIGN

PRECIOUS

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

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

Die Gehäuser ist aus Aluminium realisiert. Schön und solid

especial

italian design

simple lines

gelato
PRO 1700 UP

AUTOMATIC MODE STORAGE

An 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.

CONSERVAZIONE AUTOMATICA | La gestione elettronica si è arricchita di una funzione importante. Se si dimentichi di spegnere la macchina quando si utilizza in modalità manuale, interviene una funzione che attiva automaticamente la conservazione

AUTOMATISCHE KONSERVIERUNG | Die elektronische Steuerung bietet eine zusätzliche Sicherheitsfunktion: Sollte im manuellen Modus das Abschalten vergessen werden, geht das Gerät automatisch in den Konservierungsmechanismus

TRIPLE PAINTING

A triple step varnish painting, provides a scratch resistant surface for the aluminum body.

TRIPLA VERNICIATURA | Le tre passaggi di verniciature e la finitura con vernice trasparente, assicurano una buona resistenza della carrozzeria in alluminio ai graffi.

DREIFACHE LACKIERUNG | Eine dreifache Lackierung in Verbindung mit der Lackveredelung geben dem Aluminiumgehäuse eine hervorragende Langlebigkeit und Schutz vor Kratzern.

NEW 2013 INNOVATION | FEATURES & INSPIRATION DESIGN

ADDITIONAL POWER

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

MAGGIORE POTENZA | Una maggiore potenza del gruppo frigorifero consente di preparare in tempi ancor più brevi e risultati eccezionali, Gelato, Sorbetti e Frozen Yogurt.

STÄRKERE KÜHLSYSTEM | Das stärkere Kühlsystem ermöglicht die Zubereitung in noch kürzerer Zeit .Gelato, Sorbets und Frozen Yoghurt werden in hervorragender Qualität produziert

gelato PRO 1700 UP

NEMOX...SOMETHING GOOD IS GOING ON!!

NEMOX PROFESSIONAL CLASS

ITS DESIGN

Revisits the 50's style in contemporary key

- IL DESIGN | Rivisita lo stile degli anni 50 in chiave contemporanea.
- DAS DESIGN | Erneut die Stil der 50er Jahre in modernen Schlüsseltechnologien

ITS HART

Is highly technological

- IL CUORE | Altamente tecnologico
- DAS HERZ | Ist High-Tech

YOUR DESIRE

Desirable piece of interior design

- IL TUO DESIDERIO | Performante, attraente
- IHRE | Wünschenswert Design Gerät

NEW 20
INNOVATION |
FEATURES 3
INSPIRATION
DESIGN

gelato
PRO 1700 UP

Few operations to be performed
- Poche le operazioni da eseguire
- Wenige Aktionen auszuführer

PSD CONCEPT MACHINE

NEW 2011
INNOVATION
FEATURES 3
INSPIRATION
DESIGN

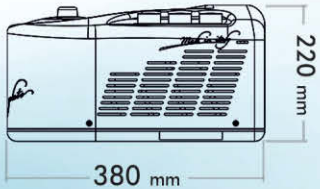
POUR the ingredients
- VERSARE | gli ingredienti
- MISCHEN | Die Zutaten mischen

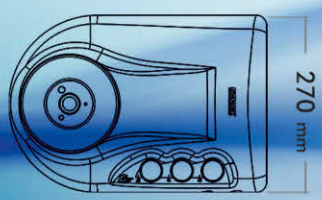
START the machine
- AVVIARE | la macchina
- STARTEN | die Maschine

DISPENSE gelato for everyone!!!
- DISTRIBUIRE | il gelato a tutti !!!!
- SERVIEREN | Eis für Alle!

ICON

FREEZING	STORING	MIXING
RAFFREDDAMENTO	CONSERVAZIONE	PALA
KUHLUNG	KONSERVIERUNG	RÜHRWERK





The fully automatic Gelato, Sorbet and Yogurt Machine
- La macchina superautomatica per gelati, sorbetti e frozen yogurt.
- Die vollautomatische Gelato und Eismaschine

Prepare and pour the ingredients, start the machine. That's all !
- Preparare e versare gli ingredienti, avviare la macchina. Non c'è altro fare altro!
- Die Zutaten mischen, in die Maschine geben und starten. Mehr ist nicht zu tun!

Gelato Pro 1700 UP churns, stirs and makes it all for you!
- Gelato Pro 1700 UP automaticamente raffredda, mescola e prepara il vostro gelato.
- Gelato Pro 1700 UP kühlt automatisch, mischt und bereitet Ihre Eis.

When your Gelato is ready an exclusive electronic control keeps it mixed and at the right temperature as long as needed.
- Quando è pronto, un sistema elettronico esclusivo lo mantiene mescolato, sempre alla temperatura corretta, per il tempo desiderato.
- Ein exklusives, elektronisches System ermöglicht das fertig Eis immer bei der richtigen Temperatur sowie in der richtigen Konsistenz und Luftigkeit aufzubewahren.

Gelato PRO1700 UP has a powerful refrigeration system to create many different flavours in a short amount of time.
- Gelato PRO1700 UP incorpora un impianto frigorifero che eroga in brevissimo tempo un grande numero di frigorie, per realizzare velocemente tutti i gusti che volete.
- Gelato PRO1700 UP starke Kühlsystem ermöglicht die Herstellung von mehreren Eissorten.

PRODUCTION

	BOWL CAPACITY	MAX PRODUCTION/CYCLE	MAX INGREDIENTS QTY	PREPARATION TIME	POWER	NET WEIGHT
GELATO PRO1700 UP	1,7 l. - 1,8 qt	1,5 l. - 1.5 qt	0,80 Kg. 0.80 qt	15-25 (min)	180W	12,5 Kg - 27 lb

NEMOX PROFESSIONAL CLASS

NEMOX BENELUX
www.nemox-belgique.be
Tel +32 4 75 29 22 57
e-mail: dvl.c@hotmail.com

NEMOX RUSSIA
www.nemox.ru
Tel +7 926 600 5133
e-mail: sales@nemoxrussia.ru

NEMOX DE
www.nemox.de
HOT - LINE 01805 - 664477
e-mail: info@nemox.de

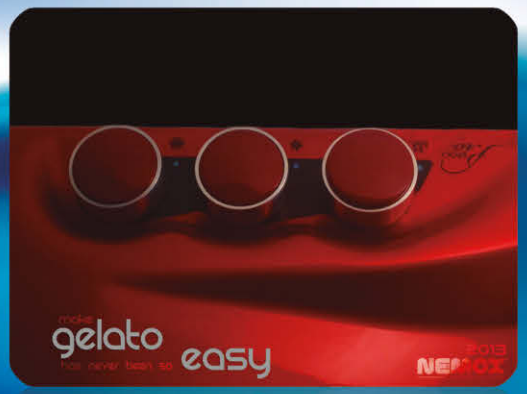
NEMOX USA
www.nemoxusa.com
Tel 1 - 888 - 353 22 72
e-mail: sales@nemoxusa.com

NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

NEMOX International S.R.L
Via Enrico Mattei, 14
25026 Pontevico (Brescia)
Tel +39-030-9308901
Fax +39-030-9930765
e-mail: info@nemox.com

FOLLLOW US

WWW.NEMOX.COM

made in italy

gelato
PRO 1700 UP