

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**



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, caffetterie.

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 ISO 9001:2015

Nemox is a modern company that combines technological innovation and top quality to create tomorrow's products today.

Nemox is an Italian manufacturer offering design, development and production of innovative niche equipment

- with high quality, technological and functional content
- for use both at home and professional target

Nemox passion for gelato is visible in the wide range of professional and home gelato machines developed and produced in Italy.

Home gelato machines based on cold accumulation system, simple and little expensive.

Home gelato machines with built-in compressor, ranging from easy-to-use and efficient models, up to fully automatic machines with storage function.

Professional gelato machines, counter top and free standing, single or multiple processing bowl.

A range that fits the needs of restaurants, pastry shops, Coffee shops, communities and small business.

Nemox is certified ISO 9001:2015

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

**Gelato is our passion
over 6,500,000 gelato machines
distributed around the world!**



MADE IN ITALY





Made in Italy

Indice

Macchine per gelato professionali

Professional gelato machines

i-Green series	4
Serie Chef i-Green	6
Serie Touch i-Green	8
Serie Crea i-Green	10
Serie T-mobile i-Green	14
Serie alta efficienza	15
Vetrine per gelato i-Green	18
<i>i-green gelato storage</i>	
The i-green gelato shop concept	21
Frix Air	26
Attrezzature complementari	27
<i>Complementary equipments</i>	
Gelatiere domestiche con compressore	32
<i>Household compressor machines</i>	
Gelatiere domestiche ad accumulo	37
<i>Household accumulation machines</i>	
Macchine per espresso	40
<i>Espresso machines</i>	

Schede tecniche

Technical Specifications

Professionale da terra	42
<i>Floor standing</i>	
Professionale da banco	44
<i>Table top</i>	
Frix Air.....	46
Vetrine per gelato	46
<i>Gelato Storage</i>	
Attrezzature complementari	48
<i>Complementary equipments</i>	
Gelatiere domestiche compressore	50
<i>Household compressor machines</i>	
Gelatiere domestiche accumulo	52
<i>Household accumulation machines</i>	
Espresso	53

**Nemox actively promotes the
safeguard of our PLANET.**



**Nemox promuove attivamente la
salvaguardia del nostro PIANETA.**

TECNOLOGIA i-Green

Ecosostenibilità, efficienza e risparmio energetico, con la tecnologia i-Green di Nemox tutto ciò è possibile! Scopri la nostra linea i-Green!
Eco-sustainability, efficiency and energy saving, with the i-Green technology all this is possible! Discover our i-Green range!

ICE GREEN è il progetto studiato e realizzato da Nemox per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente eliminando dalle apparecchiature domestiche e professionali i gas serra, dannosi per l'ambiente.

Perché questo cambiamento?

I gas serra ad oggi comunemente impiegati negli impianti refrigeranti, sono tra le principali cause del riscaldamento globale.

Questi gas, chiamati idrofluorocarburi (HFC), hanno un potenziale impatto sull'ambiente centinaia o migliaia di volte superiore all'anidride carbonica (CO₂): Un kg di gas refrigerante tradizionale, ad esempio R404, ha un indice di emissione equivalente (detto GWP Global Warming Potential) pari a 3922 kg di CO₂ equivalente.

Ciò significa che 1 kg di refrigerante disperso in atmosfera equivale alle emissioni di CO₂ di un'auto che percorre circa 40.000 km. (limiti 2021)

Grazie alla produzione delle macchine della serie i-Green, Nemox ha anticipato le azioni richieste dall'Europa in merito alla riduzione dei gas serra per porre rimedio al riscaldamento globale. **Il nostro obiettivo è promuovere un concetto di Business nuovo, sostenibile e in maggior armonia con l'ambiente.**

Il gas selezionato è R290 che ha un indice GWP pari a 3 unità di CO₂ equivalente.

Si tratta di un gas NATURALE, ECOLOGICO, EFFICIENTE.

I **Vantaggi** della linea i-Green NEMOX sono:

- **Ridurre l'impatto sulle emissioni del 99,95%.**

Come esempio: una macchina da casa Nemox caricata con un **gas HFC ha un potenziale di emissione pari a 90 kg** di CO₂ equivalente.

La stessa macchina caricata con **R290 ha un potenziale di emissione pari a 9 grammi** di CO₂ equivalente.

- **Utilizzare un gas totalmente naturale che non richiede ulteriori trasformazioni, risparmiando energia.**

- Utilizzare una quantità inferiore di gas con pressioni inferiori e conseguente minor usura.

- Migliorare le prestazioni del sistema termodinamico con riduzione dei tempi.

- Risparmio di energia elettrica

I **cambiamenti** non riguardano soltanto la tecnologia delle macchine, abbiamo voluto identificarle anche con un design che evidenziasse il loro cuore "verde".

Abbiamo esteso il concetto di ecosostenibilità **anche ai materiali impiegati, privilegiando quelli riciclabili a fine vita e utilizzando per l'imballaggio materiali riciclati o riciclabili, stampe a base acqua e colle naturali.**

Con le **macchine i-Green di Nemox si produce un ottimo gelato artigianale nel rispetto dell'ambiente.**

ICE GREEN is the project designed and implemented by Nemox to help protect the environment by eliminating greenhouse gases, harmful to the environment, from domestic and professional equipment.

Why this change?

Greenhouse gases currently commonly used in refrigeration systems are among the main causes of global warming.

These gas, called hydrofluorocarbons (HFC), have a potential impact on the environment hundreds or thousands of times higher than carbon dioxide (CO₂):

1 kg of traditional refrigerant gas, for example R404, has an equivalent emission index (called GWP) equal to 3922 kg of CO₂.

This means that 1 kg of refrigerant dispersed in the atmosphere is equivalent to the CO₂ emissions of a car that travels about 40,000 km. (limits 2021)

Thanks to the production of the i-Green series machines, Nemox has anticipated the actions required by Europe regarding the reduction of greenhouse gases to remedy global warming.

Our goal is to promote a new sustainable business concept in harmony with the environment.

The gas selected is R290 which has a GWP index equal to 3 units of CO₂ equivalent.

It's a NATURAL, ECOLOGICAL, EFFICIENT Gas.

The **advantages** of the i-Green NEMOX line are:

- **Reduce the impact on emissions by 99.95%.** (As an example: a Nemox Domestic Machine loaded with an HFC gas has a potential emission equal to 90 kg of CO₂ equivalent. The same machine loaded with R290 has a potential emission equal to 9 grams of CO₂ equivalent.)

- **Use a totally natural gas that does not require further transformations, saving energy.**

- **Use less quantity of gas** with lower pressures and consequently less wear.

- Improve the performance of the thermodynamic system with reduction of preparation times.

- Reduction of energy consumption

The changes do not concern only the technology of the machines, we also wanted to identify them with a new design that highlighted their "green" heart.

We have extended the concept of **eco-sustainability to the materials used, giving priority to those that are recyclable at the end of their life and using recycled or recyclable materials, water-based prints and natural glues for packaging.**

With the new Nemox i-Green machines it will be possible to produce excellent **homemade gelato with energy savings while respecting the environment.**

Serie Chef i-Green

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

Machines designed for those who want to approach the world of gelato in Ho.re.ca. sector, simple and economic machines.



Per tutti coloro che desiderano inserire nella propria attività la produzione di gelato artigianale con un investimento limitato senza rinunciare alla qualità, Nemox propone la linea Chef i-Green.

Le macchine hanno dimensioni compatte, carrozzeria in acciaio inox, funzione di conservazione in vasca del gelato, cestello estraibile.

Una linea economica ma super funzionale!

Il modello Gelato Chef 3L Automatic è adatto per produzioni limitate di cicli da 850 g, ogni 25 minuti circa.

Il modello Gelato Chef 5L Automatic è stata sviluppata per un utilizzo più intensivo con cicli da 1 kg, ogni 20 min. circa.

Entrambe le macchine sono disponibili con due opzioni di funzionamento.

Modalità manuale: un sistema elettronico **controlla la densità del gelato** bloccando la pala quando la preparazione diventa troppo consistente. Il compressore continua a funzionare.

L'operatore può a questo punto decidere se spegnere la macchina oppure passare in modalità di conservazione automatica.

Modalità automatica: all'avvio basta attivare semplicemente il tasto di conservazione. Questo azionerà un **processo automatico di produzione e conservazione del gelato**.

Il ciclo di conservazione gestito dal software, provvederà ad avviare pala e compressore in funzione della densità della preparazione per **mantenere la consistenza ideale per il servizio**.

Il **"cuore" green**, evidenziato dal design, permette alle macchine di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente**.

Nemox developed a semi-professional range of machines for those who wish to include in their business the production of homemade gelato, having a limited budget and still aiming for quality standard.

These machines are compact in size, have stainless steel body, offer a storage mode of gelato in the machine.

These are the main features of this low budget but super functional range!

The model Gelato Chef 3L Automatic i-Green is suitable for limited productions of 850 g, each approximately every 25 minutes.

The model Gelato Chef 5L Automatic i-Green was developed for a more intense use, the production is 1 kg every cycle of about 20 minutes.

Both machines feature two operating options.

Manual mode: an electronic device **controls the density** of the preparation and stops the mixing paddle when consistency gets hard. The compressor keeps working.

At this point the user can decide whether to stop the machine or switch to the automatic storage mode.

Automatic mode: simply activate the storage switch. This will start the **automatic gelato production and storage mode**.

A dedicated software manages to start and stop mixing paddle and compressor depending on the ingredients' density as to keep the **ideal consistency for serving**.

The design of these machines highlights their "green" heart being **ecological**, more efficient, energy saving and **environmental friendly**.



GELATO CHEF 3L AUTOMATIC

Data

40x32x31,5 cm
15,6 Kg
220-240V 50-60Hz/1 - 160W

Production

0,85 Kg (1,5l) - 25/30 min
1,7 Kg (3l) - 1h

Storage

Manual



GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Data

45x32x31,5 cm
22 Kg
220-240V 50Hz/1- 250W

Production

1 Kg (1,5l) - 20/25 min
2 Kg (3l) - 1h

Storage

Manual



Serie Touch i-Green

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

These models are studied for restaurants of small and medium dimensions, which need professional results.



La serie di macchine tecnologiche, **completamente automatiche**, dotate di **touch screen**.

È sufficiente sfiorare il tasto di avvio per attivare il **ciclo di produzione e di conservazione automatico**.

Il software gestisce, tramite algoritmi, in funzione della temperatura ambiente e della densità rilevati dalle sonde, la preparazione e la conservazione del gelato.

L'operatore ha a disposizione **cinque livelli di conservazione** (da più morbido a più consistente) che possono essere variati in ogni momento durante la fase di mantenimento del gelato.

Il coperchio è dotato di un'apertura per permettere l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento e di un **sensore che blocca la rotazione della pala** quando viene sollevato.

Il gelato può essere conservato in macchina per un periodo di 8 ore, trascorse le quali la macchina si spegne automaticamente.

Tutti i modelli sono dotati di **cestello estraibile in acciaio inox**. La pala, sempre in acciaio inox è dotata di un set di raschianti intercambiabili per l'utilizzo con cestello fisso e con quello estraibile.

Il modello **Gelato 3K Touch** è di dimensioni compatte e adatto per **produzioni anche intensive di cicli da 800 g, ogni 15 minuti circa**.

Il modello **Gelato 4K Touch** ha una **capienza superiore producendo oltre 1 kg, per ciclo ogni 15 min. circa**.

Il **"cuore" green**, evidenziato dal design, permette alle macchine di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente**.

The technological **fully automatic** series machines equipped with **touch screen**.

Just tap the ON button to start the **automatic production and storage cycle**.

The software manages the preparation and storage of ice cream using algorithms, depending on the ambient temperature and density detected by the probes.

The operator has available **five storage levels** (from softer to more consistent) which can be varied in any time during the gelato maintenance phase.

The lid is equipped with an opening to allow the addition of ingredients during operation and a **sensor that blocks the rotation of the blade when it is lifted**.

The ice cream can be stored in the machine for a period of 8 hours, passed which the machine automatically turns off.

All models are equipped with a **removable stainless steel bowl**. The blade, also in stainless steel, is equipped with a set of interchangeable scrapers for use with fixed and removable bowl.

The **Gelato 3K Touch** model is compact size and **suitable for intensive production of 800g per cycle approximately every 15 minutes**.

The **Gelato 4K Touch** model has a **higher capacity producing over 1 kg, per cycle approximately every 15 min.**

The **green "heart"**, highlighted by the design, allows the machines to operate in an **ecological**, more efficient way, saving electricity while **respecting the environment**.

GELATO 3K TOUCH



Data

34x43x25 cm
21,6 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 280W

Production

0,8 Kg (1,2l) - 12/15 min
3,2 Kg (4,8l) - 1h

Storage

Automatic



GELATO 4K TOUCH



Data

41,5x41,5x30 cm
26,2 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 320W

Production

1 Kg (1,5l) - 12/15 min
4 Kg (6l) - 1h

Storage

Automatic



Serie Crea i-Green

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

Perfect machines for restaurants of any dimension, caterings, communities, pastry shops, small dairies.



La serie CREA rappresenta il giusto investimento che si ripaga in poche settimane di lavoro. La serie CREA è concepita per produrre sia in **modalità manuale che automatica**, in breve tempo, **da 1 Kg. a 3 Kg. di gelato in 12 minuti circa**. Poche le operazioni da eseguire:

- versare gli ingredienti - avviare la macchina - 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 sono 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.

Il Gelato viene conservato alla temperatura ideale per la distribuzione.

La carrozzeria delle macchine è in acciaio INOX così come la pala di mescolamento, dotata di raschianti intercambiabili in copolimero.

Il coperchio è dotato di una apertura per permettere l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento e di un **sensore che blocca la rotazione della pala** quando viene sollevato.

Le macchine sono dotate di un sistema di scarico per una facile pulizia.

NSF, marchio riconosciuto in ambito internazionale, **ha certificato** queste macchine per la **sicurezza alimentare** in base alla normativa per le attrezzature a uso alimentare.

Con la serie CREA si produce un gelato sempre fresco, cremoso, alla temperatura di degustazione ideale. **Grazie alla serie CREA, produrre, conservare e distribuire il gelato non è stato mai tanto facile!**

Il **"cuore" green**, evidenziato dal design, permette alle macchine di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente**.

The CREA serie is the perfect investment that allow you to pay back the machine in only few weeks. The CREA series is designed to produce in **manual and automatic mode**, in a short time, **from 1 Kg. To 3 Kg. of Gelato in about 12 minutes**. Few operations to be performed:

- Pour the ingredients - Start the machine - 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 manages **4 production programs** that allow you to create:

- **Classic Gelato** (full-bodied, with an intense flavor)
- **Semi-Soft Gelato** (soft, moldable in molds)
- **Granita** (with well-defined ice crystals)
- **Quick blast chilling of liquids** (from + 80°C to + 10°C in about 8 minutes).

The production **programs are combined with 4 storage programs**. The software manages **the gelato density** and automatically starts the selected storage program, only when the gelato density requires it.

The Gelato is stored at the ideal temperature for distribution.

The body of the machines is in stainless steel as well as the mixing blade, equipped with interchangeable copolymer scrapers.

The lid is equipped with an opening to allow the addition of ingredients during operation and a **sensor that blocks the rotation of the blade when it is lifted**.

The machines are equipped with a drain system for easy cleaning.

NSF, an internationally recognized brand, has certified these machines for **food safety** according to the legislation for food-grade equipment.

The CREA series produces Gelato always fresh, creamy, at the ideal tasting temperature.

Thanks to the CREA series, Producing, storing, dispensing Gelato has never been so easy!

The **green "heart"**, highlighted by the design, allows the machines to operate in an **ecological**, more efficient way, saving electricity while **respecting the environment**.



GELATO 5K SC CREA

Data

46,5x48x39,5 cm
35,3 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 500W

Production

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

Storage

Automatic



GELATO 6K SC CREA

Data

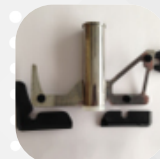
58x53x45 cm
50,4 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 600W

Production

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

Storage

Automatic



GELATO 5+5K TWIN CREA

Data

66x43,5x105 cm

84,5 Kg

220V-240V 50Hz/1 - 950W

Production

2x1,25 Kg (2x1,75l) - 12/15 min

2x5 Kg (2x7l) - 1h

Storage

Automatic





New

GELATO 10K

Data

45x54x105 cm
66,1 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 800W

Production

2 Kg (2,8 l) - 12/15 min
10 Kg (14 l) - 1h

Storage

Automatic



- Produce 2Kg di gelato in 12/15 minuti.
- Tre interruttori avviano l'impianto di raffreddamento, la pala di mantecazione e il processo di conservazione.
- Il funzionamento è flessibile, permette di lavorare in **modo automatico o manuale**.
- Per il funzionamento automatico basta attivare il solo tasto di conservazione. In questo modo inizia la fase di mantecazione fino al momento in cui il sensore di densità interviene a bloccare la pala attivando la conservazione.
- Pala e compressore, si attivano **gestiti dal software**, per mantenere il gelato pronto per il servizio.
- La carrozzeria è in acciaio INOX così come la pala di mescolamento, dotata di raschianti intercambiabili in copolimero.
- Il coperchio è dotato di una apertura per l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento e di un **sensore che blocca la rotazione della pala quando viene sollevato**.
- Un sistema di scarico facilita la pulizia. Quattro ruote, di cui due con freno, rendono facile ogni spostamento.
- Raffreddata ad aria, richiede il solo collegamento ad una normale presa elettrica da 10A.

- It produces 2 kg of ice cream in 12/15 minutes.
- Three switches start the cooling system, the blade and the storage process.
- The operation is flexible, it allows to work in **automatically or manually mode**.
- For automatic operation, just press the storage button. In this way the churning cycle phase begins until the density sensor intervenes to block the blade, activating the storage.
- Blade and compressor, are activated to **managed by the software**, to keep the gelato ready for service.
- The body of the machines is in stainless steel as well as the mixing blade, equipped with interchangeable copolymer scrapers.
- The lid is equipped with an opening to allow the addition of ingredients during operation and a **sensor that blocks the rotation of the blade when it is lifted**.
- A drain system facilitates cleaning. Four wheels, two of which with brakes, make moving around easy. Air-cooled, it only requires connection to a normal 10A electrical outlet.



GELATO 6K T-MOBILE CREA

Data

60x60x100 cm
98,7 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 600W
○ ●

Production

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

Storage

Automatic



GELATO 5K T-MOBILE CREA

Data

60x60x100 cm
83,7 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 500W
○ ●

Production

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

Storage

Automatic



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.

Ideal for catering, these high efficiency gelato machines are integrated into a trolley of very accurate design and finish. The trolley is also equipped with a cabinet to store what is necessary for the service.

An interesting idea to bring the gelato machine where necessary, easy to carry and beautiful to show.

This feature makes these machines particularly welcome to caterers.



Serie K alta efficienza

Macchine ad alta efficienza, ideali per produzioni da 2 a 3 kg per ciclo.

High efficiency machines, ideal for large productions in the Ho.Re.Ca sector



Macchine ad alta efficienza, di facile uso.

La serie K è concepita per produzioni da 2 a 3 Kg per ciclo. La carrozzeria è in acciaio INOX così come la pala di mescolamento, dotata di raschianti intercambiabili in copolimero.

Il coperchio è dotato di una apertura per l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento e di un sensore che blocca la rotazione della pala quando viene sollevato.

Un sistema di scarico facilita la pulizia. Quattro ruote, di cui due con freno, rendono facile ogni spostamento. Raffreddate ad aria, richiedono il solo collegamento ad una normale presa elettrica da 10A. Un inverter permette il controllo della densità e la regolazione del numero di giri della pala.

- Gelato 12K ST dotato di estrazione frontale, così da gestire in modo semplice e veloce la produzione di volumi di gelato anche importanti.

La macchina è dotata di un programmatore di temperatura, impostabile dall'utilizzatore. Quando il gelato raggiunge il valore impostato il software consente di mantenerlo alla temperatura e densità corretta per l'estrazione.

- Gelato 15K crea è dotata del software "crea" sviluppato da Nemox.

4 programmi di produzione 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 sono 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.

Il Gelato viene conservato alla temperatura ideale per la distribuzione.

NSF, marchio riconosciuto in ambito internazionale, ha certificato queste macchine per la sicurezza alimentare in base alla normativa per le attrezzature a uso alimentare.

High efficiency machines, easy to use.

The K series is designed for large productions (from 2 to 3 kg per cycle).

The body of the machines is in stainless steel as well as the mixing blade, equipped with interchangeable copolymer scrapers.

The lid is equipped with an opening to allow the addition of ingredients during operation and a sensor that blocks the rotation of the blade when it is lifted.

A drain system facilitates cleaning. Four wheels, two of which with brakes, make moving around easy. Air-cooled, it only requires connection to a normal 10A electrical outlet. An inverter allows the control of the density and the regulation of the speed of the blade.

- Gelato 12K ST a free-standing batch freezer on wheels, equipped with frontal extraction, so as to manage the production of even large volumes of gelato in a simple and fast way. The machine is equipped with a temperature programmer, which can be set by the user. Once the set temperature has been reached, the gelato is kept at the desired temperature and consistency waiting to be extracted.

- Gelato 15K crea is equipped with the "crea" software developed by Nemox.

4 production programs allow you to make:

- Classic Gelato (full-bodied, with an intense flavor)

- Semi-Soft Gelato (soft, moldable in molds)

- Granita (with well-defined ice crystals)

- Quick blast chilling of liquids (from +80°C to +10°C in about 8 minutes).

The production programs are combined with 4 storage programs. The software manages the gelato density and automatically starts the selected storage program, only when the gelato density requires it.

The Gelato is stored at the ideal temperature for distribution.

NSF, an internationally recognized brand, has certified these machines for food safety according to the legislation for food-grade equipment.



GELATO 15K CREA

Data

45x59,5x105 cm
70,4 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Production

3 Kg (4l) - 8/10 min
15 Kg (20l) - 1h

Storage

Automatic



Free standing gelato machines

Macchine per gelato da terra



GELATO 12K ST

Data

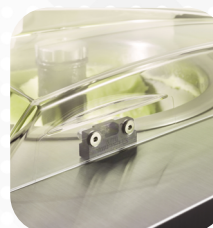
45x73x105 cm
 77 Kg
 220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Production

3 Kg (4l) - 10/15 min
 12Kg (16l) - 1h

Storage

Automatic



Conservatori per gelato i-Green

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

Nemox offers a range of storage cabinets specifically studied for gelato.



I CONSERVATORI ecologici di Nemox si caratterizzano per le dimensioni compatte e sono adatti anche per piccoli locali.

Funzionalità, eleganza, praticità ed innovazione li contraddistinguono.

Sweet 4 Pozzetti i-Green

conservatore a Pozzetti, grazie al sistema IFS (Individual Foaming System) e alla sua concezione innovativa con singolo evaporatore per vasca, sviluppati da Nemox, permette in modo efficiente la corretta conservazione del gelato. Il cuore ecologico permette inoltre il funzionamento con un basso consumo di energia elettrica.

La capacità è di circa 30l con quattro contenitori da 7l oppure otto contenitori da 3,7l, sufficiente anche per chi ha un buon consumo di gelato, come una piccola gelateria, una pasticceria, un bar, un caseificio o un servizio catering.

Quattro ruote, di cui due con freno, rendono facile ogni spostamento. Il raffreddamento del condensatore è ad aria. Il conservatore richiede il solo collegamento ad una normale presa elettrica da 10A.

4Magic Pro 100

Conservatore da banco, adatto a ristoranti di tutte le dimensioni, catering, agriturismi e pasticcerie.

La vasca può ospitare 4 contenitori da 2,5 l. oppure 3 da 3,4 litri e uno da 2,5 l. per un totale di circa 15l. in conservazione.

L'uniformità di temperatura di conservazione è garantita dal sistema di **ventilazione interno**.

Un termoregolatore permette di impostare fino a -16°C la temperatura di conservazione in modo facile. La carrozzeria è in acciaio inox, il coperchio con intercapedine d'isolamento è in vetro anti-sfondamento.

Magic Pro 90B

Conservatore verticale da banco, adatto a pasticcerie, bar, coffee shop e locali che necessitano di conservare ed esporre gelato o altri alimenti a **temperature negative comprese fra -18°C e -25°C**.

L'uniformità di temperatura di conservazione è garantita dal sistema di **ventilazione interno**.

Volume utile 63 l. Tre griglie rimovibili incluse.

Il **"cuore" green** di questi conservatori, evidenziato dal design, permette di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente**.

Nemox ecological STORAGE CASES are characterized by their compact size and are also suitable for small activities. Functionality, elegance, practicality and innovation are the main features

Sweet 4 Pozzetti i-Green

Pozzetti storage, thanks to the IFS (Individual Foaming System) and its innovative concept with single evaporator per tank, developed by Nemox, efficiently allows the correct storage of Gelato. The ecological heart also allows operation with low electricity consumption.

The capacity is about 30l with four 7l tubs or eight 3.7l tubs, sufficient even for those who have a good consumption of gelato, such as a Gelato Shop, a pastry shop, a bar, a dairy or a catering service.

Four wheels, two of which with brakes, make moving around easy. The condenser is cooled by air, the storage case only requires connection to a normal 10A electrical outlet.

4Magic Pro 100

Counter-top storage, suitable for restaurants of all sizes, catering and pastry shops.

The tank can contain 4 2.5-liter trays. or 3 of 3.4 liters and one of 2.5 liters. for a total of about 15l. in storage.

The uniformity of storage temperature is guaranteed by the **internal ventilation system**.

A thermoregulator allows you to easily set the storage temperature down to -16 ° C.

The bodywork is made in stainless steel, the cover with an insulating cavity is made in glass with no foundation

Magic Pro 90B

Vertical storage counter, suitable for pastry shops, bars, coffee shops and shops that need to store and expose gelato or other foods at **negative temperatures from -18°C to -25°C**.

The uniformity of storage temperature is guaranteed by the **internal ventilation system**.

Useful volume is 63 l. Three removable shelves included.

The **green "heart"**, highlighted by the design, allows the storage counter to operate in an **ecological**, more efficient way, saving electricity while **respecting the environment**.



Sweet 4 Pozzetti

Data

60x60x102 cm
67,8 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 100W
Ventilated
○ ●

Operating Temperature

Max -16°C

storage capacity



Tubs capacity



8x3,7l or 4x7,1l (total 30l)

Emsemble version



Ensemble gelato
6k t-mobile + Sweet4 Pozzetti

Vetrine per gelato

i-GREEN

Gelato storage cabinets

Conservatori per gelato

4 MAGIC PRO 100

Data

100x45x36 cm
35,6 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 200W

Operating Temperature

-10°C/-16°C

Pans capacity / storage capacity

4x2,5l (total 10l)
Ventilated



MAGIC PRO 90B

Data

53x46,5x94,1 cm
56 Kg
230V 50Hz/1 - 270W

Operating Temperature

-18°C/-25°C

Storage capacity

62l, 3 shelves
Ventilated

FANTASIA BUFFET

Data

67,5x30x30,5 cm
12,40 Kg

storage capacity

3x1,5l



The i-Green gelato shop concept

Dallo sviluppo delle attrezzature commerciali i-Green, nasce il **concetto innovativo di business i-Green shop**.

Questo concetto offre la possibilità di espandere la produzione di gelato artigianale italiano ai business nel settore Horeca, pasticceria, street food.

Soluzioni semplici, con investimento contenuto grazie alla realizzazione di elementi modulari, facilmente integrabili in qualsiasi spazio e rispondono alle esigenze di diversi tipi e dimensioni di attività

Soluzioni che permettono di produrre, conservare e servire il gelato direttamente dalle macchine, per la quantità che si vende nell'arco della giornata.

La **qualità e la freschezza del prodotto viene così garantita**.

From the development of i-Green commercial equipment, was also born an **innovative business concept i-Green shop**.

This concept offers the possibility to expand the production of Italian artisan gelato to businesses in the Horeca, pastry and street food sectors.

The i-Green **Shop business model offers simple solutions, with low investment thanks to the creation of modular elements, which can be easily integrated into any space** and which satisfy several needs.

The goal is to offer solutions that allow you to produce, store and serve gelato directly from the machines, for the quantity that is sold throughout the day.

The quality and freshness of the product is guaranteed.



Modular system

Sistema modulare

• Gelato 5+5 K Twin i-Green

Produzione /production
1,25Kg. + 1,25Kg. / cycle
10Kg / h
80 - 100 portions / h
Size
710x720x960 mm



• Gelato 10K i-Green

Produzione /production
2,5Kg. / cycle
10Kg / h
80 - 100 portions / h
Size
510x720x960 mm



• 4 Magic pro 100 i-Green

Conservazione /storage
4x 2,5 l. gelato trays
10 l. - 13 l. capacity
100-130 portions
Size
1050x720x960 mm



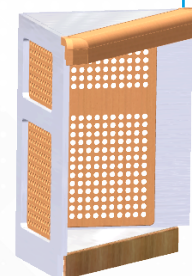
• Sweet 4 Pozzetti i-Green

Conservazione /storage
4+4 gelato tubs 3,7 l. or
4 gelato tubs 7l.
30 l. capacity
300 portions
Size
660x720x960 mm



• Corner

Size
720x720x960 mm



• Nemox propone 5 elementi modulari, accoppiabili, con cui comporre, a seconda della necessità, il proprio angolo di produzione di gelato.

• I moduli della serie i-Green sono di dimensioni compatte, facile da installare ovunque. Una **Soluzione plug & play.**

• Le macchine non necessitano di collegamenti alla rete idrica e si collegano alla rete elettrica attraverso una normale presa da 10A.

• I vantaggi di questo concetto di business sono:

• **Rispondere a qualsiasi esigenza di budget**, ideale anche per start-up.

• **Possibilità di espansione nel tempo.**

• **Produzione per singola macchina da 3 kg a 15 kg all'ora**

• **Raffreddamento ad aria, nessun consumo di acqua.**

• **Risparmio di energia elettrica**

• **Impiego di macchinari a basso impatto ambientale** nel rispetto dell'ambiente.

• **Una soluzione ecologica, economica e innovativa.**

• Nemox offers five modular elements, which can be combined as needed to create your own gelato production corner.

• The modules of the i-Green series are compact in size, easy to install anywhere. A **Plug & Play solution.**

• The i-Green series machines, do not require any special installation, they are air cooled and connect to a standard 10A outlet.

• The advantages of this business concept:

• **Respond to any budget requirement**, also ideal for start-ups.

• **Possibility of expanding over time.**

• **Production from each machine from 3 kg to 15 kg per hour**

• **Air cooling, without water consumption.**

• **Energy saving**

• **Respect the environment** thanks to low environmental impact machinery.

• **An ecological, economical and innovative solution.**



MODULE I-GREEN K275

Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
1	Gelato 10K I-Green	10 kg.	2,50 Kg.
1	Sweet 4 Pozzetti I-Green		25,00 Kg.



MODULE I-GREEN T125

Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
1	Gelato 5+5K Crea Twin	10 kg.	2,50 Kg.
1	4 Magic Pro 100 I-Green		10,00 Kg.



MODULE I-GREEN T275

Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
1	Gelato 5+5K Crea Twin	10 kg.	2,50 Kg.
1	Sweet 4 Pozzetti I-Green		25,00 Kg.



MODULE I-GREEN K125

Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
1	Gelato 10K I-Green	10 kg.	2,50 Kg.
1	4 Magic Pro 100 I-Green		10,00 Kg.



i-GREEN CORNER K150

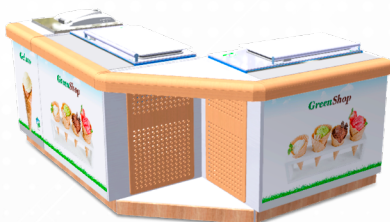
Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
2	Gelato 10K I-Green	20 kg.	5,00 Kg.
1	4 Magic Pro 100 I-Green		10,00 Kg.



i-GREEN CORNER T300

Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
2	Gelato 5+5K Crea Twin	20 kg.	5,00 Kg.
1	Sweet 4 Pozzetti I-Green		25,00 Kg.





I-GREEN CORNER KT400



Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
1	Gelato 5+5K Crea Twin	10 kg.	2,50 Kg.
1	Sweet 4 Pozzetti I-Green		25,00 Kg.
1	Gelato 10K I-Green	10 kg.	2,50 Kg.
1	4 Magic Pro 100 I-Green		10,00 Kg.

I-GREEN CORNER K225



Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
1	Gelato 10K I-Green	10 kg.	2,50 Kg.
2	4 Magic Pro 100 I-Green		20,00 Kg.

I-GREEN CORNER KT150



Qty	Appliances list	production/h	Storage capacity
1	Gelato 5+5K Crea Twin	10 kg.	2,50 Kg.
1	Gelato 10K I-Green	10 kg.	2,50 Kg.
1	4 Magic Pro 100 I-Green		10,00 Kg.



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, the perfect machine for the quality cooking, but also ideal for bars, coffee shop that can offer a high quality preparation, in just one minute.



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**, in tempi brevissimi.

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, the equipment that can not miss in every restaurant, small or large but also for the bar that wants to offer a **high quality** product, in a short time.

Frix Air, through the combined action of a high RPM cutter and a high pressure pump, processes frozen ingredients in the appropriate containers, allowing you to obtain a perfect product in a short time.

The operation is easy and fast, just insert the food in the appropriate containers and store them in the freezer or blast chiller until you reach a temperature of -20°C.

Upon request, **Frix Air** works the frozen product with a processing process that can last two minutes (**start**) or one minute (**fast**), depending on the result you want to achieve.

In no time you can get a variety of preparations, ranging from appetizers to desserts: mousse, sorbets, ice cream, sauces, soups, cocktails and appetizers.

The only limit is fantasy!

Innovative appliance

Attrezzatura innovativa

FRIX AIR

Data

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

Max quantity of ingredients

150cc

Rotation speed

2000 rpm

Air pressure

0.5 bar

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



Attrezzature complementari

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

High quality complementary equipments, ideal for bars, restaurants, small ice cream shop, and coffee shops.



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 isn't just Gelato. Nemox also offers a selection of **high quality** complementary equipment, for bar, restaurant, small ice cream, gastronomy.

The range consists of:

- A sophisticated **wippy creamer**, which has its strengths in regulating both the inflow of air and that of cream, and in the ability to disassemble each individual component to ensure maximum hygiene and efficiency.
 - A small, intelligent **ice maker** without the need for connection to the water supply.
 - A range of high-efficiency **blast chillers**.
- Products now indispensable for any type of kitchen.



ICE CUBE TECH

Data

36x40x42 cm
16 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 160W

Water tank

4,5l

Colletting box capacity

1,5 Kg

Ice production

15 Kg/24h



WIPPY 2000

Data

25,5x56,5x47 cm
27,9 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 520W

Cream Capacity

2l (removable tank)

Production per hour

100l

Settings

Air Setting - Cream Setting



FREEZY 9

Data

68x69x85 cm
85 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 477W

Max N° of Shelves

5 GN1/1 H40mm

Max N° of Pans

12 x GN 1/4 h100

Output shock freezing

9 Kg +90°C/-18°C (t=270')

Output blast chilling

11 Kg +90°C/+3°C (t=90')

Defrosting

USB output



FREEZY 5

Data

65x60x54 cm
54 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 510W

Max N° of Shelves

3 GN1/1 H40mm

Max N° of Pans

5 x GN 1/4 h100

Output shock freezing

7Kg +90°C/-18°C (t=270')

Output blast chilling

9Kg +90°C/+3°C (t=90')

Defrosting

USB output



i-Green

NEMOX VERSO UN FUTURO TUTTO "GREEN"

NEMOX TOWARDS A "GREEN" FUTURE

La gamma dei prodotti Nemox si rinnova tingendosi di verde....

Fin dalle origini il nostro motto è:

"Un'azienda moderna che unisce le innovazioni della Tecnologia con la Qualità Totale per realizzare oggi i prodotti di domani".

Per continuare su questa linea abbiamo deciso di intraprendere un **importante cambiamento mirato all'eco-sostenibilità**.

Da qui nasce la **linea "i-Green"** che si è concretizzata in seguito allo sviluppo del Progetto "Ice-green".

La **linea** di macchine **i-Green** utilizza **esclusivamente gas ecologici con GWP** (Global Warming Potential, capacità di trattenere calore da parte dei diversi gas serra) **praticamente uguale a Zero**.

Con questa linea Nemox ha anticipato l'intervento dell'UE che ha emanato un regolamento mirato a normare l'utilizzo dei gas fluorati ad effetto serra.

La strategia dell'UE sull'adattamento dei cambiamenti climatici, definisce un quadro di meccanismi mirati a ridurre gli impatti climatici attuali e futuri.

Sarà quindi necessaria un'azione internazionale per ridurre le emissioni di gas serra nei decenni a venire.

Dal 1 gennaio 2022 il regolamento prevede che si possano utilizzare solo gas con GWP inferiore a 150.

Nemox ha deciso di dare il proprio contributo utilizzando nelle sue macchine un gas ecologico R290 avente GWP = 3.

Questo significa ridurre l'impatto sulle emissioni del 99,95%.

L'eco-sostenibilità nelle macchine "i-Green" non ha interessato il solo cambiamento del gas.

Le macchine i-Green si presentano con una **nuova veste ecosostenibile**.

Consumano meno energia elettrica e sono più efficienti.

Per la loro realizzazione si sono scelti materiali riciclabili a fine vita, **gli imballi sono in cartone completamente riciclabile** o riciclato, stampati con colori a base acqua.

Si sono eliminate le scatole litografate, per le protezioni interne si è privilegiato l'utilizzo di strutture **in cartone**.

Nemox intende inoltre privilegiare per la comunicazione informativa e pubblicitaria attraverso i mezzi digitali al fine di limitare l'impiego della carta.

Nemox vuole contribuire ad un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente!

The range of Nemox products is renewed painted green ...

Since the beginning our motto was:

"A modern company that loves to merge the innovations of technology with total quality to make tomorrow's products today"

To continue on this path, we have decided to make an **important change with focus on eco-sustainability**.

Hence the "i-Green" line was born, which took shape following the development of the "ICEGREEN" project.

The **i-Green line** machines **use only ecological gases with GWP** (Global Warming Potential, capacity to retain heat of the various greenhouse gases) **practically equal to Zero**.

With this line, Nemox anticipated the intervention of the EU which issued a regulation about the use of fluorinated greenhouse gases.

The EU strategy on climate change adaptation defines a framework of mechanisms aimed at reducing current and future climate impacts.

Therefore, International action will be needed to reduce greenhouse gas emissions for future decades.

From January 1st 2022, the new regulation requires that only gas with GWP value less than 150 can be utilized.

Nemox has decided to make its contribution by using an ecological gas R290 with GWP value = 3 in its machines.

This means that Nemox is reducing the impact on emissions by 99.95%.

Eco-sustainability in "i-Green" machines did not address only the gas change.

The i-Green machines also come with a **eco-sustainable design**.

They consume less electricity and are more efficient.

For this target we have chosen post-consumption recyclable materials, the **packaging is completely recyclable or recycled cardboard**, printed with water-based colors.

The **color boxes have been eliminated**, and for the **internal packing protections** the **use of cardboard** structures has been maximized.

Nemox is also increasing its digital information and advertising communications in order to substantially reduce utilization of paper.

Nemox also wants to contribute to the sustainability of food systems!

Gelatiere domestiche con compressore

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

A wide range of home gelato machines, designed and developed for every taste and need.



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.

Have you ever wished to make gelato at home?

If the answer is YES, then **Nemox is your ideal partner**, with a wide range of **domestic ice cream makers**, designed and developed for every taste and need.

From the great experience as a manufacturer of professional ice cream machines, **Nemox brings** all the professional technology to the **domestic ice cream makers**. Grant high performance in a **short time**, a further guarantee they are all **Made in Italy**.

The design of Nemox machines is suitable for any type of environment, enhancing the design of every type of kitchen.

The refrigeration system is able to provide a large number of refrigeration units in a very short time. The result is a perfect gelato in about **20 minutes**.

All the models are equipped with removable bowls, allowing to prepare different flavors in short time.

i-green

Gelatiere domestiche con compressore

Design Series

NXT1 L'Automatica



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA

Data

27x38x24,5 cm

11,2 Kg

220V-240V 50-60Hz/1 - 150W



Production

1Kg (1,5l) – 15/20 min

Stainless steel removable bowl

Storage

Automatic



Gelatiere domestiche con compressore

i-GREEN

Serie Design

Gelato 1700 up

GELATO PRO 1700 UP

Data

27x38x22 cm

11,2 Kg

220V-240V 50-60Hz/1 - 150W

● ● ● ●

Production

1Kg (1,5l) - 15/20 min

Stainless steel removable bowl

Storage

Automatic - Manual



i-green

Gelatiere domestiche con compressore

Performace Series

GelatissimoExclusive

GELATISSIMO EXCLUSIVE

Data

27x38x22 cm

10,9 Kg

220V-240V 50-60Hz/1 - 140W

○ ●

Production

1Kg (1,5l) – 15/20 min

Stainless steel removable bowl





GELATO CHEF 2200

Data

24x35x30 cm
9,2 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 110W
○ ●

Production

800g (1,2l) – 20/25 min
Alluminum removable bowl



GELATO TALENT

Data

25x35x27 cm
8,8 Kg
220V-240V 50-Hz/1 - 110W
○

Production

800g (1,2l) – 20/25 min
Alluminum removable bowl



Gelatiere domestiche ad accumulo

Facili, veloci, ... economiche.

Easy, fast and ... cheap.



Facili, veloci, 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.

Easy, fast and convenient.

Gelato machines also suitable to produce sorbets, ice cream, frozen yogurt, granite.

Before using the bowl has to be placed in a freezer for a minimum of 12-24 hours, taking care that the temperature is at least -18°C.

Then remove the bowl from the freezer, fit the lid with the mixer unit and pour in the ingredients.

In **20-40 minutes an excellent homemade Gelato** is ready.

The bowl is ideal for instant cooling of any kind of drink, and **can be used as ice-bucket or bottle cooler**.

The frozen bowl keeps a -10°C temperature for 2 hours.

DOLCE VITA 1.5 L.

Data

19x19x26 cm
3 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 15W

○ ●

Production

900g (1,2l.) – 20/30 min
Inner bowl in 18/10 stainless steel



DOLCE VITA 1.1 L.

Data

19x19x22 cm
3 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 15W

○ ●

Production

700g (1l.) – 20/30 min
Inner bowl in 18/10 stainless steel

GELATO HARLEQUIN 1.5 L. / 1.1 L.

Data

19,5x19,5x26 cm / 19,5x19,5x22
3 kg / 2,6 kg
220V-240V 50Hz/1 - 15W

Capacity

1.5 l
1.1 l

Production

900g (1,2l.) / 700g (1 l)
20/30 min
Inner bowl in 18/10 stainless steel



GELATO DUO LUX

Data

21x20x22 cm
5 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 15W
○

Production

2x700g (2x1l.) - 20/30 min
Inner bowl in 18/10 stainless steel

Espresso

Per i veri amanti del caffè in casa... come al bar.

For true coffee lovers make at home ... like in a bar



Per i veri amanti del caffè in casa... **Come al bar.**

Le macchine per caffè di Nemox hanno struttura in acciaio Inox, sono molto compatte e garantiscono **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.

Tutti i raccordi interni sono realizzati in ottone.

La gamma si completa con un **macinacaffè di dimensioni compatte**, dal cuore di un vero professionista.

Monta infatti **macine coniche in acciaio temprato**, che garantiscono il miglior risultato e la durata 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 è progettato per mantenere inalterati qualità e aroma del caffè.

Treat yourself and your friends to a **real coffee-bar espresso**, at any time, in your own home.

Nemox compact espresso coffee machines in stainless steel have **performances of real professional.**

Caffè dell'Opera has a **built-in coffee grinder with conical mills** adjustable to the fraction of a millimeter.

The large **boiler is in brass**, in the old tradition of professional espresso-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.

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

The range includes the **LUX coffee grinder**. Equipped **with conical mills**, in hardened tempered steel, guarantee a long working life and excellent performance over time.

The powerful motor is equipped with a reduction system allowing the speed to be cut from 10,200 to 800 RPM.

A low milling speed is very important since it ensures the coffee is not overheated, leading to a burnt flavour. The LUX is designed to maintain the coffee's quality and aroma intact.



Caffè dell'opera

Data

32x29x39 cm
10,22 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 1200W

Features

Coffee grinder with conical mills 800rpm
Brass boiler 200cc
Coffee pump – max pressure 15 bar
Hot water spout
Steam nozzle
Water tank 3l



Lux macinacaffè

Data

9,5x18x30 cm
2 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 150W

Features

Coffee grinder with conical mills 800rpm
Coffee dispensing button
Grinder setting knob
Coffee container capacity 150g



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item
Ean	Ean	Ean	Ean
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating
Potenza	Puissance	Leistung	Power
Gas	Gaz	Gas	Gas
CO2 equivalente	CO2 Équivalent	CO2-Äquivalent	CO2 equivalent
Raffreddamento ad aria	Refroidissement par air	Luftkühlung	Air cooling
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Ingrédients maxi poids - Volume moyen glace	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	Max Ingredients qty - average finished volume
Produzione max oraria	Production horaire maxi.	Max. Herstellung /Std	Max Production/Hour
Peso e volume	Poids - volume	Gewicht und Volumen	Weight and volume
Tempo di preparazione medio	Temps de préparation	Zubereitungszeit Durchschnitt	Average preparation time
Cestello acciaio inox	Cuve fixe en acier inox.	Edelstahlbehälter	Stainless steel bowl
Estrusione frontale	Extraction frontale	Frontaler Entnahme	Frontal extraction system
Termostato	Thermostat	Thermostat	Electronic Thermostat
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Programmes de production et de conservation automatiques	Elektronische Herstellung und Konservierung Programmen	Electronic production and storage programs
Controllo elettronico con inverter	Contrôle par un inverseur électronique	Elektronische Steuerung mit Inverter	Electronic control with inverter
Pannello di controllo elettronico	Panneau de commande électronique	Elektronische Schalttafel	Electronic density control.
Velocità mescolamento variabile	Dispositif à vitesse variable	Regelbar Geschwindigkeit	Variable mixing speed
Scarico	Vidange	Entleerungssystem	Drain
Motore pala a induzione	Moteur mélangeur à induction avec thermostat	Induktion Rührwerkmotor	Induction mixing motor
Sicurezza termiche compressore e mescolatore	Sécurité thermiques système de réfrigération et mélangeur	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	Thermic safety - Compressor and mixing motor
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	Reduction
Cavo amovibile	Corde amovible	Abnehmbares Kabel	Removable cable
Ruote con freno (RF)	Roues mobiles avec freins (RF)	Räder mit Bremse (RF)	Wheels with brakes (RF)
Carrozzeria in acciaio inox	Habillage acier Inox	Gehäuse aus rostfreiem edelstahl	Stainelss steel case
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine LxPxH	Gerätemaße (L/B/H)	Appliance dimension (W/D/H)
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Net Weight
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Shipping Carton
Accessori inclusi	Accessories inclus	Mitgeliefertes Zubehör	Accessories included
Spatola per gelato	Spatule enlevement glace	Eis Spachtel	Gelato spatula
Raschianti per pala	Kit de raclors pour la pale	Einstellbarer Abstreife	Paddle scrapers
Scovolino	Brosse	Auswischer	Cleaning brush
Pala in acciaio inox	Pale acier inoxydable	Rührspätel Edelstahl	Stainless steel Blade
Or per pala	Or pour Pale	Rührwerk OR	Paddle Or
Paraolio	Pare-huile	Öldichtung	Oil seal



GELATO 15K CREA	GELATO 12K ST	GELATO 10K i-Green	GELATO 5+5K TWIN CREA i-Green	GELATO 5K T-MOBILE i-Green	GELATO 6K T-MOBILE i-Green
0038120250	0038160250	003B110250	003B130250	003B270250 BLACK 003B270252 WHITE	003B180300 BLACK 003B180302 WHITE
8024872138830	8024872138700	8024872138854	8024872141007	BLACK 8024872139219 WHITE 8024872139202	BLACK 8024872137581 WHITE 8024872134598
220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1
1300W	1300W	800W	950W	500W	600W
R452	R452	R290	R290	R290	R290
1,4T eq CO2	1,3T eq CO2	0,43Kg eq CO2	0,45Kg eq CO2	0,22Kg eq CO2	0,22Kg eq CO2
.
3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt	2 Kg - 2,8 l 4.85 lb - 3.2 qt	2x1,25 Kg-2x1.75 l. 2x2.75 lb-2x1.85 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt
15 Kg - 20 l 33 lb -21 qt	12 Kg-16 l 26.5 lb -17 qt	10 Kg-14 l 22 lb -15 qt	2x5 Kg - 2x7 l 2x11 lb - 2x7.4 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt
8'-10'	10'-15'	12-15'	12-15'	12-15'	12-15'
6 l. - 6.34 qt	6 l. - 6.34 qt	6 l. - 6.34 qt	2 X 3,2 l. - 3.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	5,0 l. - 5.4 qt
.
.
.
.
.
.
60-130 rpm	60-130 rpm	75 rpm	65 rpm	65 rpm	60-130 rpm
.
RF	RF	RF	RF	RF	RF
.
cm 45x59x105 in 17.7x23.4x41.5	cm 45x73x105 in 17.7x29x41.5	cm 45x59x105 in 17.7x23.2x41.5	cm 66x43,5x105 in 26x17.1x41.5	cm 60x60x100 in 23.6x23.69x39.4	cm 60x60x100 in 23.6x23.69x39.4
70,4 Kg - 153 lb	77 Kg - 167,5 lb	66,1 Kg - 145 lb	84,5 Kg - 183 lb	83,7 Kg - 176 lb	98,7 Kg - 205 lb
cm.60x66x134 in 23,6x26x52.8 Kg. 80,5 - 175,2 lb	cm.60x66x134 in 23,6x26x52.8 Kg. 87,10 - 189,8 lb	cm.60x66x135 in 23,6x26x52.8 Kg. 77,5 - 169,2 lb	cm. 80x60x130 in 31.5x23.6x52.8 Kg. 94,5 - 206,1 lb	cm. 70x70x125 in 27,6x27,6x49,2 Kg. 97 - 212 lb	cm. 70x70x125 in 27,6x27,6x49,2 Kg. 111,6 - 243,8 lb
1	1	1	2	1	1
1 set	1 set	1 set	2 set	1 set	1 set
1	1	1	1	1	1
1	1	1	2	1	1
.
.

DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item
Ean	Ean	Ean	Ean
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating
Potenza	Puissance	Leistung	Power
Gas	Gaz	Gas	Gas
CO2 equivalente	CO2 Équivalent	CO2-Aquivalent	CO2 equivalent
Raffreddamento ad aria	Refréidissement par air	Luftkühlung	Air cooling
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Ingrédients maxi poids - Volume moyen glace	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	Max Ingredients qty - average finished volume
Produzione max oraria Peso e volume	Production horaire maxi. Poids - volume	Max. Herstellung /Std Gewicht und Volumen	Max Production/Hour Weight and volume
Tempo di preparazione medio	Temps de préparation	Zubereitungszeit Durchschnitt	Average preparation time
Cestello acciaio inox	Cuve fixe en acier inox.	Edelstahlbehälter	Stainless steel bowl
Cestello estraibile acciaio inox	Cuve amovible en acier inox	Entfernbarer Edelstahlbehälter	Stainless steel removable bowl
Scarico	Vidange	Entleerungssystem	Drain
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Programmes de production et de conservation automatiques	Elektronische Herstellung und Konservierung Programmen	Electronic production and storage programs
Produzione e conservazione super automatica	Production et conservation toute automatique	Vollautomatisch Herstellung und Konservierungs Prozess.	Fully Automatic production and storage process.
Pannello touch screen	Ecran tactile	Touch Screen Schalttafel	Touch screen panel
Funzione conservazione manuale	Conservation manuelle	Konservierungsfunktion	Manual storage
Controllo elettronico con inverter	Contrôle par un inverseur électronique	Elektronische Steuerung mit Inverter	Electronic control with inverter
Controllo elettronico densità.	Contrôle moteur par carte électronique	Elektronische Festigkeits -kontrolle.	Electronic density control.
Velocità mescolamento variabile	Dispositif à vitesse variable	Regelbar Geschwindigkeit	Variable mixing speed
Motore pala a induzione	Moteur mélangeur à induction avec thermostat	Induktion Rührwerkmotor	Induction mixing motor
Sicurezza termiche compressore e mescolatore	Sécurité thermiques système de réfrigération et mélangeur	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	Thermic safety - Compressor and mixing motor
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	Reduction
Cavo amovibile	Corde amovible	Abnehmbares Kabel	Removable cable
Carrozzeria in acciaio inox	Habillage acier Inox	Gehäuse aus rostfreiem edelstahl	Stainless steel case
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine LxPxH	Gerätemaße (L/B/H)	Appliance dimension (W/D/H)
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Net Weight
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Shipping Carton
Accessori inclusi	Accessories inclus	Mitgeliefertes Zubehör	Accessories included
Spatola per gelato	Spatule enlèvement glace	Eis Spachtel	Gelato spatula
Raschianti per pala	Kit de racloirs pour la pale	Einstellbarer Abstreife	Paddle scrapers
Scovolino	Brosse	Auswischer	Cleaner
Pala per cestello fisso	Pale pour cuve fixe	Rührspätel fester Behälter	Paddle for fix bowl
Pala per cestello estraibile	Pale pour cuve amovible	Rührspätel Herausnehmbaren Behälter	Paddle for removable bowl
Cestello estraibile acciaio inox	Cuve amovible en acier inox	Entfernbarer Edelstahlbehälter	Stainless steel removable bowl
Misurino	Verre doseur	Messbecher	Measuring cup
Or per pala	Or pour Pale	Rührwerk OR	Paddle Or
Paraolio	Pare-huile	Öldichtung	Oil seal



GELATO 6K CREA i-Green	GELATO 5K SC CREA i-Green	GELATO 4K TOUCH i-Green	GELATO 3K TOUCH i-Green	Gelato Chef 5L Automatic i-Green	Gelato Chef 3L Automatic i-Green
003B180250	003B250250	003B350250	003B550250	003B790250	003B420250
8024872138953	8024872141908	8024872141502	8024872141205	8024872131602	8024872141526
220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50-60Hz/1
600W	500W	320W	280W	250W	160W
R290	R290	R290	R290	R290	R290
0,22Kg CO2 eq	0,22Kg CO2 eq	0,11Kg CO2 eq	0,1Kg CO2 eq	0,15Kg CO2 eq	0,1Kg CO2 eq
•	•	•	•	•	•
1,75 Kg - 2,5 l	1,25 Kg - 1,75 l	1,0 Kg. - 1,5 l.	0,8 kg. 1,2 l.	1,0 Kg. - 1,5 l.	0,85 Kg. - 1,5 l.
62 oz - 2.65 qt	2.75 lb - 1.85 qt	2.2 lb - 1.6 qt	1.76 lb - 1.27 qt	2.45 lb - 1.6 qt	1.87 lb - 1.6 qt
7 Kg-10l	5 Kg-7l	4 Kg. - 6 l.	3,2 kg. 4,8 l.	2,0 Kg. - 3,0 l.	1,7 Kg. - 3,0 l.
15 lb - 10.6 qt	11 lb - 7.4 qt	8,82 lb - 6.34 qt	7.05 lb - 5,07 qt	4,41 lb - 3.17 qt	3.75 lb - 3.17 qt
12-15'	12-15'	12-15'	12-15'	20'-25'	25'-30'
5,0 l. - 5.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	2,5 l. - 2.64 qt	1,7 l. - 1.8 qt	2,5 l. - 2.64 qt	2 l. - 2.11 qt
		2,5 l. - 2.64 qt	1,7 l. - 1.8 qt	2,5 l. - 2.64 qt	2 l. - 2.11 qt
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
		•	•		•
		•	•		•
				•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
60-130 rpm	65 rpm	65 rpm	65 rpm	65 rpm	30 rpm
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
cm 58x53x45 in 22.8x20.9x17.7	cm 46,5x48x39.5 in 18.3x18.9x15.6	cm. 41,5x41,5x30 in 16.3x16.3x11.8	cm. 34x43x25 in 13.4x16.9x9.8	cm 45x32x31,5 in 17.7x12.6x12.4	cm. 40x32x31,5 in 15.7x13.6x11.8
50,4 Kg - 108,9 lb	35,3Kg - 75,6 lb	26,2 Kg - 55.1 lb	21,6 Kg - 23 lb	22 Kg. - 48,5 lb	15,6 Kg. - 34,4 lb
cm. 69x62x71 in 27,1x24,4x27,9	cm. 60x58x62 in 23.6x22.8x24.4	cm. 55,5x55,5x45 in 22x21,6x17,7	cm. 46x53x38 in 18,1x20,8x15	cm.58x40x38 in 22,8x15,7x15	cm. 53x46x38 in 20,8x18,1x15
kg. 58,7 - 127,2 lb	Kg. 41,5 - 89,2 lb	Kg. 29,5 - 63,2 lb	Kg. 24 - 50,7 lb	Kg. 25 - 52,7 lb	Kg. 18,60 - 36,6 lb
1	1	1	1	1	1
1 set	1 set	1 set	1 set	1 set	
1	1	1	1	1	1
		1	1	1	1
		1	1	1	1
•	•				
•	•				



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	FRIX AIR
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	0094500250
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872350003
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Power	750W
Velocità di rotazione	Vitesse de rotation	Rotationsgeschwindigkeit	Rotation speed	2000 Rpm
Pressione aria	Pression	Luftdruck	Air pressure	0.5 bar
Volume contenitore	Capacité du bol	Fassungsvermögen des Behälter	Cups volume	300 cc
Capacità max ingredienti	Cap.max d'ingrédient	Max. Fassungsvermögen Zutaten	Max. quantity of ingredients	150 cc
Dimensioni contenitore	Dimension du bol	Behältergröße	Cups size	cm. 7,2 x 9,5 (h)
Dimensioni macchina	Dimension de l'appareil	Größe des Geräts	Machine size	cm. 20,5x33x49,5 (h)
Peso macchina	Poids net	Gewicht des Geräts	Machine weight	Kg. 21
Imballo di spedizione	Carton de colisage	Verpackung	Shipping carton	cm 31,5x46x59 (h) - kg. 23
Accessori inclusi	Accessoires fournis	Mitgeliefertes Zubehör	Accessories included	
Lama in acciaio inox	Couteaux en acier inox	Edelstahlklingen	Stainless steel blade	2
Lama in plastica	Couteau plastique	Schlagscheibe	Whipping blade	1
Guarnizione	Joints	Dichtung	Rubber seal	2
Porta contenitore acciaio	Porte gobelet en acier inox	Edelstahlbehälter	Stainless steel bowl holders	2
Contenitori con coperchio	Gobelets avec couvercle	Behälter mit Deckeln	Bowls with lid	5
Attrezzo smonta lama	Outil de démontage lame	Werkzeug für Klingen	Blade-removing tool.	1



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Magic Pro 90B
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	003C160250
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872160183
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Power	270W
Classe climatica	Classe climatique	Klima klasse	Climate class	7/L1
Temperatura di funzionamento	Température de travail	Arbeitstemperatur	Operating temperature	- 18°C / - 25°C
Consumo energetico - ambiente 25°C φa 60%	Consommation d'énergie - ambiente 25 ° C φa 60%	Energieverbrauch - Umwelt 25°C φa 60%	Energy consumption- ambient 25°C φa 60%	24h/ Kwh 2,11
Volume netto l. / capacità conservazione	Capacité maxi / conservation	Netto-Volumen / Konservierungsvolumen	Net Volume / storage capacity	62 l.
N° ripiani	Nr. étagères	Anzahl der Regale	Nr. of Shelves	3
Termometro digitale	thermomètre numérique	Digitales Thermometer	Digital thermometer	•
Illuminazione interna cella	Éclairage intérieur	Zell Innenbeleuchtung	Cabinet internal lighting	•
Condensatore- Ventilato	Condenseur ventilé	Kondensator- belüfteten	Condenser- Ventilated	•
Evaporatore (S) statico - (V) ventilato	Evaporateur statique	Verdampfer (S) Statische (V) belüfteten	Evaporator (S) static (V) ventilated	V
Sbrinamento manuale	Dégivrage manuelle	Manuelles Abtauen	Manual defrost	•
Refrigerante	Gaz réfrigérant	Kältemittel	Refrigerant	R290
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine (L/P/H)	Gerätemaße (L/B/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	cm 53x46,5x94,1
Peso netto	Poids net	Gewicht Netto	Net Weight	Kg. 56
Imballo di spedizione	Carton de colisage - dimension - poids brut	Verpackung	Shipping carton	cm. 57x52,5x108 Kg. 63



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	4 Magic Pro100 i-Green	Sweet 4 Pozzetti i-Green
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	003C100250	Black: 003C110350 White: 003C110352
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872160299	Black: 8024872160275 White: 8024872160282
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz/1	220-240V 50-60Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Power	200W	100W
Gas	Gaz	Gas	Gas	R290	R290
Co2 equivalente	CO2 Équivalent	CO2-Äquivalent	Co2 equivalent	0,1Kg CO2 eq	0,27Kg CO2 eq
Classe climatica	Classe climatique	Klimaklasse	Climatic class	4	4
Condensatore- Ventilato	Condenseur ventilé	Kondensator- belüfteten	Condenser- Ventilated	•	•
Evaporatore	Évaporateur	Verdampfer	Evaporator	ventilated	static
Sbrinamento	Dégivrage	Abtauen	Defrost	manual	manual
Temperatura di esercizio	Température de travaille	Arbeitstemperatur	Operating temperature	- 10°C / - 16 °C 14°F / 3,2°F	- 10°C / - 16 °C 14°F / 3,2°F
Capacità vaschette in conservazione	Capacité en conservation en bac GN 1/4 - carapine	Kapazitätsreserve -Rostfreiem Edelstahl Behältern	Stainless steel pans capacity Storage area	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt	8 x 3,7 l. or 4 x 7,1l. 8 x 3.9 qt or 4 x 7.5 qt
Capacità totale	Capacité totale conservation	Konservierungsvolumen	Storage capacity	10 L. - 10.6 qt	30 l. - 31.7 qt.
Termostato elettronico	Thermostat électronique réglable	Elektronisch Thermostat	Electronic Thermostat	•	•
Coperchio chiusura	Couvercle fermeture	Deckel	Unit cover	•	4
Carrozzeria	Habillage	Gehäuse	Outer body	Acciaio Inox Stainless steel Rostfreier Edelstahl	Acciaio Inox Stainless steel Rostfreier Edelstahl
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine (L/P/H)	Geräte Maße (L/B/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	cm 100x45x36 in 38,6x19,8x14,2	cm 60x60x102 in 23.6x23.6x39.5
Peso netto	Poids net	Gewicht Netto	Net Weight	35,6 Kg - 78,48 lb	Kg. 67,8 - 149,4 lb
Imballo di spedizione	Carton colisage - poids brut	Verpackung	Shipping carton	cm 120x80x72 in 31,49x47,24x29,52 59 kg - 130,70 lb	cm 70x70x121 in 27.6x27.6x48.4 Kg 85,8 - 189lb
Accessori inclusi	Accessories inclus	Mitgeliefertes Zubehör	Accessories included		
Vaschette Inox GN 1/4	Bac Inox GN 1/4	Rostfreiem Edelstahl Behältern GN 1/4	GN 1/4 stainless steel pans	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt	
Spatole per gelato	Spatule à glace	Spächtel	Ice cream spatula	4	
Protezione in plexiglass	Protection en plexiglas	Plexiglass Schutz	Plexiglass protection		•
Optional	Optional	Optional	Optional		
Coperchio vaschette in PC	Couverle pour bac en PC	Behälter Deckel aus PC	Pan lids PC	•	
Set 8 carapine da 3,7l.	Set 8 x Carapine 3,7 l.	Kit von 8 x 3,7 l. Behältern	Set of 8 x 3,7 l. tubs		•
Set 4 carapine da 7,1l.	Set 4 x Carapine 7,1 l.	Kit von 4 x 7,1 l. Behältern	Set of 4 x 7,1 l. tubs		•



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	FANTASIA BUFFET
Articolo	Réf.	Art. Nr.	Item	0036000400
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872161081
Contenitori a doppia parete, sigillati ermeticamente	Récipients à double parois fermés hermétiquement	Hermetisch abgedichteten, doppelwandigen Behälter	Hermetically sealed double-lined containers	3
Volume netto l. / capacità conservazione	Volume net l. / capacité de conservaton	Netto-Volumen / Konservierungsvolumen	Net Volume / storage capacity	3x1,5 l. - 3x1,5 qt
Struttura portante in acciaio inox	Structure en acier inox AISI 304	Tragstruktur aus rostfreiem Edelstahl	Stainless steel supporting frame	AISI 304
Vassoio raccogli gocce	Plateau égouttoir	Tropfenauffangwanne	Drip tray	1
Spatole per gelato	Spatules à glace	Eisspachtel	Ice cream spatulas	3
Contenitori porta spatola	Récipients porte spatule	Spachtelbehälter	Spatula holders	3
Coperchi trasparenti	Couvercles transparents	Transparent Deckeln	Transparent lids	3
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine (L/P/H)	Geräte Maße (L/B/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	cm 67,5x30x30,5 in 26.6x11.8x12.0
Peso netto	Poids net	Gewicht Netto	Net Weight	Kg. 12,4 - 27,4 lb
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Shipping carton	cm 75x39x37 in 29,5x15x14,5 Kg. 13,9 - 30,6 lb
Peso lordo	Poids brut	Brutto Netto	Gross Weight	Kg. 13,9 - 30,6 lb
Accessori Optional	ACCESSOIRES EN OPTION	Optionales Zubehör	Optional Accessories	
Set da 3 contenitori e 3 coperchi	Set de trois récipients et 3 couvercles.	Set 3 Behälter und 3 Deckel	Set of 3 bowls and 3 lids	.

Attrezzature complementari / complementary equipments

Scheda tecnica / Data Sheet



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Freezy 9	Freezy 5
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	0039400250	0039300250
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872180020	8024872180006
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz 1 Phase	220-240V 50Hz 1 Phase
Potenza	Puissance	Leistung	Power	477W	510 W
Refrigerante	Gaz réfrigérant	Kältemittel	Refrigerant	R452	R452
Classe climatica	Classe climatique	Klimaklasse	Climatic class	5 40°C - 40%HR	4 30°C - 55%HR
Sistema touch control	Système Touch Control	Systeme Touch Control	Touch control system	.	.
Uscita USB	Sortie USB	USB Ausgang	USB output	.	.
N° Massimo Ripiani	Nombre de niveau	Max Anzahl der Regale	Max N° of Shelves	5 x GN1/1	3 x GN1/1
Capacità vaschette GN 1/4 h 100	Capacité tablettes GN 1/ h. 100	Kapazität GN Behälter 1/4 h 100	GN 1/4 h100 pans capacity	12	5
Passo Ripiani	Distante entre niveau	Schritt Regale	Step Shelves	40 mm	40 mm
Potenza Frigorifera	Puissance de réfrigération	Kälteleistung	Refrigeration Power	(-10°/+45°C) 1528W (-30°/+45°C) 599W	(-10°/+45°C) 1416W (-30°/+45°C) 586W
Resa surgelazione	Capacité en surgelation rapide	Ergiebigkeit Schockfrostung	Output shock freezing	9 kg. (t =270') +90°C/-18°C	7 kg (t =270') +90°C/-18°C
Resa abbattimento	Capacité en réfrigération rapide	Ergiebigkeit Schnellkühlung	Output blast chilling	11 kg (t = 90') +90°C/+3°C	9 kg (t = 90') +90°C/+3°C
Condizioni max di funzionamento	Conditions de fonctionnement max.	Max Betriebsbedingungen	Max operating conditions	°C - HR% 40° - 40%	°C - HR% 40° - 40%
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimensions machine	Gerätemaße (L/B/H)	Appliance dimension (W/D/H)	cm 68x71,2x85	cm 65x60x54
Dimensioni Interne utili (LxPxH)	Dimensions utiles interieures	Nützliche Interne Abmessungen (LxPxH)	Useful Internal Dimensions (LxPxH)	cm 60x42x33 - 75 l.	cm. 54,5x35x24 - 46l.
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Net Weight	Kg 90 - lb 187,4	Kg 54 - lb 119
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Shipping Carton	cm 71,5x74x94 in 28.1x29.1x37 Kg 104 - lb 229,28	cm 69,5x64,5x67,5 in 27.4x25.4x26.6 Kg 62 - lb 137



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	WIPPY 2000
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	0040100250
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872185001
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz 1 Phase
Potenza	Puissance	Leistung	Power	510W
Refrigerante	Gaz réfrigérant	Kältemittel	Refrigerant	R134
Refrigerata	Refrigeré	Gekühlt	Refrigerated	•
Capacità riserva	Capacité réservoir	Inhalt Behälter	Cream Capacity	2 l
Vasca estraibile	Cuve amovible	Entfernbarer Sahnebehälter	Removable tank	•
Regolazione aria	Production horaire	Luft Regulierung	Air setting	•
Regolazione panna	Réglage chantilly	Sahne Regulierung	Cream setting	•
Produzione Oraria	Réglage aire	Herstellung pro Stunde	Production per hour	100 l
Dimensioni(L/P/H)	Dimension LxPxH	Maße (L/B/H)	Dimensions (W/D/H)	cm 25,5x56,5x47 in 10x22.2x18.5
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Net Weight	Kg 27,9 - lb 61,5
Scatola imballo	Carton colisage - Poids brut	Verpackung	Shipping carton	55x37x56 - 31,40kg



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Ice Cube Tech
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	0055250270
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872145043
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz 1 Phase
Potenza	Puissance	Leistung	Power	150W
Refrigerante	Gaz réfrigérant	Kältemittel	Refrigerant	R134a
Serbatoio acqua	Réservoir d'eau	Wasserbehälter	Water tank	4,5 L
Produzione di ghiaccio	Production glaçons	Eis-Produktion	Ice production	15 kg / 24 h
Capacità cestello raccolta	Capacité du bac de récupération	Fassungsvermögen des Eisbehälters	Collecting box capacity	1,5 Kg.
Carrozzeria - Acciaio	Habillage - Acier	Gehäuse - lackierter Stahl	Appliance body - steel	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimensions (L/P/H)	Gerätemaße (L/B/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	cm. 36x40x42 in 14x15.7x16.5
Peso	Poids net	Gewicht	Weight	Kg. 16 - 35.2 lb
Scatola imballo	Carton colisage	Verpackung	Shipping carton	cm. 52x48x54 in 18.9x 20.5x20.9 Kg. 19 - 41,8 lb

DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item
Ean	Ean	Ean	Ean
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating
Potenza	Puissance	Leistung	Power
Gas	Gaz	Gas	Gas
CO2 equivalente	CO2 Équivalent	CO2-Äquivalent	CO2 equivalent
DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	DDS Direct drive system
Motore pala a induzione	Moteur mélangeur à induction	Schaufelinduktionsmotor	Paddle induction motor
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit
Cestello fisso acciaio AISI 304	Cuve fixe en acier inox	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	AISI 304 stainless steel fixed bowl
Cestello estraibile	Livré avec cuve amovible	Entfernbarer Behälter	Removable bowl
Quantità max ingredienti	Ingrédients maxi	Max Zutatenmenge	Max Ingredients qty
Produzione max per ciclo	Production horaire maxi.	Max. Herstellung /Zyklus	Max Production/cycle
Tempo di preparazione	Temps de préparation	Zubereitungszeit	Preparation time
Funzione Manuale (M) - Automatica (A)	Mode Manuelle (M) - Automatique (A)	Handbetriebenen Modus (M) Automatischen Modus (A)	M (manual) A (automatic) Operation
Funzione conservazione	Fonction de conservation de la glace	Konservierungsmechanismus	Storage function
Attivazione automatica conservazione	Activation automatique de la conservation	Automatisch Konservierungsmechanismus	Automatic switch to storage mode
Dispositivo regolazione aria	Système exclusive Air-Flow	Luft einstellung Vorrichtung	Adjustable air device
Carrozzeria	Habillage	Gehäuse	Appliance body
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimensions (L/P/H)	Geräte Maße (L/B/H)	Appliance dimensions (W/D/H)
Peso	Poids	Gewicht	Weight
Imballo di spedizione	Carton d'emballage	Verpackung	Shipping carton
Accessori inclusi	Accessories inclus	Mitgeliefertes Zubehör	Accessories included
Cestello estraibile	Spatule enlèvement glace	Herausnehmbarer Behälter	Removable bowl
Spatola per gelato	Cuve amovible	Eis Spachtel	Gelato spatula
Misurino	Verre doseur	Messbecher	Measuring cup
Pala per cestello estraibile	Pale pour cuve amovible	Rürspätel Herausnehmbaren Behälter	Paddle for removable bowl
Pala per cestello Fisso	Pale pour cuve fixe	Rürspätel fester Behälter	Paddle for Fix bowl
Pala per cestello fisso ed estraibile	Pale pour cuve fixe & amovible	Rürspätel Herausnehmbaren Fester & Behälter	Paddle for fix & removable bowl



Gelato PRO 1700 UP i-Green	Gelato NXT1 L'AUTOMATICA i-Green	Gelatissimo Exclusive i-Green	Gelato TALENT i-Green	Gelato Chef 2200 i-Green
Silver 003A600806 Red 003A600825 White 003A600830 Black 003A600835	White 003A600900 Red 003A600940 Silver 003A600960 Green 003A600980 Matt Black 003A600990	White 003A610250 Black 003A610260	003A500450	Green 003A500240 White 003A500270
Silver 8024872131510 Red 8024872131527 White 8024872131534 Black 8024872131541	White 8024872131428 Red 8024872131435 Silver 8024872131480 Green 8024872131442 Matt Black 8024872131473	White 8024872131497 Black 8024872131503	8024872141519	Green 8024872131466 White 8024872131459
220-240V 50-60Hz/1	220-240V 50-60Hz/1	220-240V 50-60Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1
150W	150W	140W	110W	110W
R290	R290	R290	R290	R290
0,09Kg CO2 eq	0,09Kg CO2 eq	0,09Kg CO2 eq	0,075 Kg CO2 eq	0,09Kg CO2 eq
•	•	•	no	no
RPM 30	RPM 30	RPM 30	RPM 24	RPM 25
•	•	•	•	•
1,7 l.	1,7 l.	1,7 l.	1,5 l.	1,5 l.
1,7 l. Stainless steel	1,7 l. Stainless steel	1,7 l. Stainless steel	1,5 l. Alluminium	1,5 l. Alluminium
1 Kg.	1 Kg.	1 Kg.	0,80 Kg.	0,80 Kg.
1,5 l.	1,5 l.	1,5 l.	1,2 l.	1,2 l.
15-20	15-20	15-20	20-25	20-25
M+A	A	M	M	M
•	•			
•	•			
•				
Alluminium	ABS	ABS	ABS	ABS
cm 27x38x22	cm 27x38x24,5	cm 27x38x22	cm. 25x35x27	cm. 24x35x30
11,20 kg	11,20 kg	10,90 Kg	8,80 Kg	9,20 Kg
cm. 49x37x33 kg. 13,00	cm. 49x37x33 kg.13,00	cm. 49x37x33 kg.12,50	cm. 49x37x33 kg. 10,50	cm. 49x37x33 kg. 11,00
1	1	1	1	1
1	1	1	1	1
1	1	1	1	1
1	1	1		
1	1	1		
			1	1



DATI TECNICI DONNEES TECHNIQUES TECHNICAL SPECIFICATIONS TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Dolce Vita Black 1.5	Dolce Vita White 1.5	Dolce Vita Rossa 1.1	Dolce Vita Bianca 1.1	Gelato Harlequin 1.5	Gelato Harlequin 1.1	Gelato Duo Lux
Articolo - Réf. Item - Best. Nr.	0034500279	0034500280	0034300298	0034300299	0034500262	0034300260	0034410800
Alimentazione - Alimentation Rating - Stromversorgung	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1
Potenza - Puissance Power - Leistung	15W	15W	15W	15W	15W	15W	15W
Capacità - Capacité Capacity - Fassungsvermögen	1,5 l.	1,5 l.	1,1 l.	1,1 l.	1,5 l.	1,1 l.	2x1,1 l.
Ingredienti - max. - Ingrédients maxi Ingredients - max. - Zutaten - max.	900 g.	900 g.	700 g.	700 g.	900 g.	700 g.	2x700 g.
Temperatura congelamento min. Température de congélation Min. freezing temperature Min. Gefriertemperatur	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Tempo congelamento contenitore Temps congélation bol Bowl cooling time Behälterkühlzeit	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h
Altezza contenitore Hauteur bol Bowl height Behälterhöhe	18 cm	18 cm	14 cm	14 cm	18 cm	14 cm	14 cm
Dimensioni macchina (L/P/H) Dimensions (L/PH) Geräte Maße (L/B/H) Appliance dimensions (W/D/H)	19x19x26 cm	19x19x26 cm	19x19x22 cm	19x19x22 cm	19,5x19,5x26 cm	19,5x19,5x22 cm	21x20x22 cm
Peso / Poids / Gewicht / Weight	3,10 Kg	3,10 Kg	2,8 Kg	2,8 Kg	3 Kg	2,6 Kg	5 Kg
Imballo di spedizione Master da 4 pezzi Carton d'emballage carton colisage 4 Pièces Verpackung Umkarton von 4 Stücken Shipping carton 4 pieces master	45X45XH36 15Kg	45X45XH36 15Kg	46X46XH33 13,8Kg	46X46XH33 13,8Kg	45X45XH36 14,5Kg	46x46xH33 13,8Kg	67X44XH30 17,5Kg
Materiale contenitore interno Matériau du bol intérieur Inner bowl material Behältermaterial innen	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel
Materiale contenitore interno Matériau du bol intérieur Inner bowl material Behältermaterial innen	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel



DATI TECNICI	Données Techniques	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Caffè dell'Opera
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	0071330260
EAN	EAN	EAN	EAN	8024872 42610 4
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Power	1200W
Tempo riscaldamento	Temps de rechauffement	Erhitzungsdauer der Maschine	Machine heating up time	2 *
Macinacaffè a macine coniche	Moulin à café avec meules coniques	Kaffeemühle mit Mahlkegeln	Coffee grinder with conical mills	800 RPM
Caldaia caffè in ottone	Chaudière en laiton	Kessel aus Messing	Brass boiler	1x200 cc
Resistenza caldaia in acciaio	Résistance chaudière en acier inox	Mit Edelstahl verkleidetem Widerstand	Stainless steel heating element	800W
Termostato caffè	Thermostat café	Brühwasserthermostat	Coffee thermostat	96°C
Termofusibile di sicurezza	Thermofusible de sécurité	Thermosicherung	Safety thermal fuse	165°C
Pompa caffè - pressione max.	Pompe café pression max.	Kaffee-Pumpe max. Leistung	Coffee pump - max. pressure	1x15 bar
Elettrovalvola caffè	Electrovanne café	Kaffee Elektroventil	Solenoid valve for coffee	1
Termostato vapore	Thermostat Vapeur	Dampfthermostat	Steam thermostat	125°C
Valvola autoinnescò + by-pass sicurezza a 12bar	Vanne auto-amorçage + By-pass de sécurité 12Bar	Selbstansaugendes Ventil + 12 bar Sicherheitsdruckumgehung	Self prime valve + 12bar safety pressure by-pass	.
Serbatoio acqua	Réservoir à eau	Wasserbehälter	Water tank	3l
Lancia vapore / acqua calda	Canule de débit vapeur/eau chaude	Wasser und Dampfdüse	Hot water / steam spout	.
Portafiltro in ottone	Porte-filtre en laiton	Filterträger für gemahlene Kaffee	Brass filter holder	.
Filtri per uno e due caffè	Filtres une et deux tasses	Filtereinsatz für einen - zwei Kaffees	One or two cups filters	.
Carrozzeria in acciaio inox	Habillage en acier inox	Gehäuse aus Edelstahl	Stainless steel body	.
Dimensione macchina	Dimension machine	Maße des Geräts	Machine dimension	cm 32x29x39
Peso macchina	Poids net machine	Gewicht des Geräts	Machine weight	10,20 kg
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Shipping Carton	cm 40x40x47 -12,5 Kg



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Lux
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	0079750250
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872496008
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Power	150W
Macine in acciaio inox	Meules coniques en acier inox	Konische Mahlkegel aus rostfreiem Edelstahl	Stainless steel conical mills	•
Riduzione giri motore da 10.200 RPM a 800 RPM	Réduction de vitesse de mouture de 10200 à 800 TPM	Untersetzungsgetriebe reduziert 10.200 - 800 RPM	Grinding speed reduction from 10,200 to 800 RPM	•
Interruttore generale	Interrupteur général	Haupt Schalter	Main switch	•
Pusante distribuzione caffè	Poussoir mouture	Kaffeeausgabe Knopf	Coffee dispensing button	•
Manopola regolazione macinatura	Réglage mouture	Mahlstärke Einstellung Knopf	Grind setting knob	•
Carrozzeria in acciaio inox	Habillage en acier inox	Gehäuse aus Edelstahl	Stainless steel body	•
Capacità contenitore	Capacité récipient café	Fassungsvermögen des Kaffeebehälters	Coffe container capacity	150 g - 5.3 oz
Dimensione macchina	Dimensions (L/P/H)	Maße des Geräts	Machine dimension	cm. 9.5x18x30 inch 3.75x7x12
Peso macchina	Poids de la machine	Gewicht des Geräts	Machine weight	2 Kg. - 4 lbs
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Shipping carton	cm. 26x15x39 inch 10,23x5,9x15,35 2,5 Kg - 5 lb



NEMOX[®]

FACTS AND NUMBERS

Nemox manufactured over
6.500.000 gelato machines
since its foundation.

Nemox products are
designed, developed and
100% "Made in Italy"

Nemox Quality
Certified ISO9001:2015 for
Total Quality Management.

Nemox is distributed in
more than 60 countries
world-wide.





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

