NEMOX®

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



Equipment for your business and for your home

Made in Italy

Nemox, è 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 di innovative attrezzature di nicchia:

- ad elevato contenuto qualitativo, tecnologico e funzionale
- per l'utilizzo sia domestico, che 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.**
La gamma Nemox inizia con 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!
Le macchine professionali, in versione da banco o da terra, con cestelli singoli o multipli, si adattano 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 **made in Italy.**
Home gelato machines based on cold accumulation system, simple and inexpensive.
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 7.000.000 macchine da gelato prodotte in Italia e distribuite nel mondo!

Gelato is our passion: over 7.000.000 gelato machines made in Italy and distributed all over the world!

Indice / Index







i-Green ____ 4

Macchine per gelato professionali DA BANCO
Professional gelato machines TABLE-TOP
Serie Chef Automatic i-Green ____ 6
Serie Touch i-Green ____ 8
Serie Crea i-Green ____ 10

Macchine per gelato professionali SU RUOTE
Professional gelato machines FREE STANDING
Serie T-mobile i-Green ____ 12
Serie alta efficienza ____ 14
High efficiency serie

Conservatori e altro
Storage & more
Conservatori per gelato i-Green ____ 20
i-Green gelato storage
Accessori ____ 24
Accessories
The i-Green gelato shop in shop ____ 26
Frix Air ____ 28
Macchine per espresso ____ 30
Espresso machines
Abbattitori di temperatura ____ 32
Shock Freezer

Gelatiere domestiche
Household gelato machines
Con compressore ____ 35
With compressor
Ad accumulo ____ 40
With cold accumulation

Dati Tecnici ____ 42
Technical Specifications

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 (CO_2): 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 CO_2 equivalente.
Ciò significa che 1 kg di refrigerante disperso in atmosfera equivale alle emissioni di CO_2 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 CO_2 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 CO_2 equivalente.
La stessa macchina caricata con R290 ha un potenziale di emissione pari a 9 grammi di CO_2 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, previlegiando 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 (CO_2)::
1 kg of traditional refrigerant gas, for example R404, has an equivalent emission index (called GWP) equal to 3922 kg of CO_2.
This means that 1 kg of refrigerant dispersed in the atmosphere is equivalent to the CO_2 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 CO_2 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 CO_2 equivalent. The same machine loaded with R290 has a potential emission equal to 9 grams of CO_2 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.

Dalla natura, per la natura
le macchine i-Green di Nemox



C' È CHI PARLA, NEMOX AGISCE!

Riduzione delle EMISSIONI DI CO2 equivalente ottenute grazie alla conversione GREEN delle nostre attrezzature.

- **-820** Tonnellate nel 2022
- **-3950** Tonnellate nel 2023
- **-7900** Tonnellate nel 2024

SOMEONE TALKS, NEMOX ACTS!

REDUCTION OF CO2 equivalent emissions obtained thanks to the GREEN conversion of our equipment.

- **-820** Tons in 2022
- **-3950** Tons in 2023
- **-7900** Tons in 2024



Serie Gelato 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.







COSTRUZIONE

Scocca e cestello in acciaio inox heavy duty.
Coperchio facilmente removibile per pulizia, dotato di microswitch che blocca il funzionamento della pala quando viene sollevato, cestello estraibile. Alta efficienza grazie al cuore green che permette alle macchine di operare in modo ecologico, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel rispetto dell'ambiente.

CONSTRUCTION

Heavy duty stainless steel body and bowl.
Lid easily removable for cleaning, equipped with microswitch that stops paddle operation when lifted, Removable bowl. High efficiency thanks to the green heart that allows the machines to operate in an environmentally friendly, more efficient way, saving electricity while respecting the environment.

CONTROLLO

MODALITA' MANUALE:
Il primo tasto accende il compressore, il secondo fa partire la rotazione della pala. 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.

MODALITA' 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.



CONTROL

MANUAL MODE:
The first button switches the compressor on, the second starts the blade rotation. An electronic system controls the density of gelato, blocking the paddle when gelato becomes too dense. The compressor continues to run.
The operator can now decide whether to switch off the machine or switch to automatic storage mode.

AUTOMATIC MODE:
At start-up, simply press the storage button.
This will run an automatic production cycle, and switch over to storage.
The storage cycle managed by the software will start the paddle and compressor according to the density of gelato, and will maintain the ideal consistency for service.

DOTAZIONE DI SERIE

GELATO CHEF 3L: Cavo shuko amovibile, n. 1 cestello estraibile 2 l. in acciaio inox, n. 1 spatola per gelato, n. 1 misurino, n. 1 pala di mescolamento per il cestello fisso, n. 1 pala di mescolamento per il cestello estraibile.

GELATO CHEF 5L: Cavo shuko amovibile, n. 1 cestello estraibile 2,5 l. in acciaio inox, n. 1 spatola per gelato, n. 1 misurino, n. 1 pala di mescolamento, n.1 set raschianti removibili per cestello fisso e uno per cestello estraibile.

STANDARD EQUIPMENT

GELATO CHEF 3L: Removable shuko cable, n. 1 2 l. stainless steel removable bowl, n. 1 spatula, n. 1 measure cup, n. 1 paddle for fixed bowl, n. 1 paddle for removable bowl.

GELATO CHEF 5L: Removable shuko cable, n. 1 stainless steel removable bowl 2,5 l., n. 1 spatula, n. 1 measure cup, n.1 paddle, n.1 removable inserts set for fixed bowl, n.1 removable inserts set for removable bowl.



GELATO CHEF 3L AUTOMATIC I-GREEN

PRODUCTION		
0,85 kg / 1,50 ℓ	25-30 MINUTES	
1,70 kg / 3,00 ℓ	60 MINUTES	

Data
- Dim: 400x345x310 mm
- Net:15,6 kg
- 220-240V 50-60Hz/1
- 160 W
- Manual storage
- Gas: R290


Cestello estraibile
Stainless steel
removable bowl


Pala in tecnopolimero
Paddle in
technopolymer


Controllo di densità
Density control


Sicurezza magnetica
coperchio
Lid safety switch



GELATO CHEF 5L AUTOMATIC I-GREEN

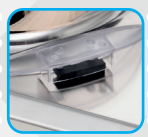
PRODUCTION		
1 kg / 1,50 ℓ	20-25 MINUTES	
3 kg / 4,50 ℓ	60 MINUTES	

Data
- Dim: 450x345x340 mm
- Net: 22 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 250 W
- Manual storage
- Gas: R290


Cestello estraibile
Stainless steel
removable bowl


Raschianti amovibili
Removable scrapers


Controllo di densità
Density control


Sicurezza magnetica
coperchio
Lid safety switch

Serie Gelato 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.







COSTRUZIONE

Scocca e cestello in acciaio inox heavy duty.
Coperchio facilmente removibile per pulizia, dotato di microswitch che blocca il funzionamento della pala quando viene sollevato, cestello estraibile. Alta efficienza grazie al cuore green che permette alle macchine di operare in modo ecologico, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel rispetto dell'ambiente.

CONSTRUCTION

Heavy duty stainless steel body and bowl.
Lid easily removable for cleaning, equipped with microswitch that stops paddle operation when lifted, Removable bowl. High efficiency thanks to the green heart that allows the machines to operate in an environmentally friendly, more efficient way, saving electricity while respecting the environment.

CONTROLLO

ACCENSIONE DELLA MACCHINA:
E' 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 conservazione del gelato.
Il gelato può essere conservato in macchina per un periodo di 8 ore, trascorse le quali la macchina si spegne automaticamente.



CONTROL

START-UP OF THE MACHINE:
Simply touch the start button to activate the automatic production and storage cycle.
The software manages the preparation and storage of gelato using algorithms, depending on the ambient temperature and density detected by the probes.

The operator has five levels of conservation at his disposal (from softer to firmer) that can be changed at any time during the gelato storage phase.
Gelato can be stored in the machine for a period of 8 hours, after which the machine switches off automatically.

DOTAZIONE DI SERIE:

GELATO 3K TOUCH: Cavo shuko amovibile, n. 1 cestello estraibile 1,7 l. in acciaio inox, n. 1 spatola per gelato, n. 1 misurino, n. 1 pala di mescolamento, n.1 set raschianti removibili per cestello fisso e uno per cestello estraibile.

GELATO 4K TOUCH: Cavo shuko amovibile, n. 1 cestello estraibile 2,5 l. in acciaio inox, n. 1 spatola per gelato, n. 1 misurino, n. 1 pala di mescolamento, n.1 set raschianti removibili per cestello fisso e uno per cestello estraibile.

STANDARD EQUIPMENT

GELATO 3K TOUCH: Removable shuko cable, n. 1 2 l. stainless steel removable bowl, n. 1 spatula, n. 1 measure cup, n.1 paddle, n.1 removable inserts set for fixed bowl, n.1 removable inserts set for removable bowl.

GELATO 4K TOUCH: Removable shuko cable, n. 1 stainless steel removable bowl 2,5 l., n. 1 spatula, n. 1 measure cup, n.1 paddle, n.1 removable inserts set for fixed bowl, n.1 removable inserts set for removable bowl.



GELATO 3K TOUCH I-GREEN

PRODUCTION		
0,85 kg / 1,20 ℓ	12-15 MINUTES	
3,40 kg / 4,80 ℓ	60 MINUTES	

Data
- Dim: 340x430x320 mm
- Net: 21,6 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 280 W
- Automatic storage
- Gas: R290


Cestello estraibile
Stainless steel
removable bowl


Raschianti amovibili
Removable scrapers


Controllo di densità
Density control


Sicurezza magnetica
coperchio
Lid safety switch



GELATO 4K TOUCH I-GREEN

PRODUCTION		
1 kg / 1,40 ℓ	12-15 MINUTES	
4 kg / 5,60 ℓ	60 MINUTES	

Data
- Dim: 415x430x350 mm
- Net: 26,2 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 320 W
- Automatic
- Gas: R290


Cestello estraibile
Stainless steel
removable bowl


Raschianti amovibili
Removable scrapers


Controllo di densità
Density control


Cavo allimentazione
removibile
Removable power cord

Serie Gelato 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.







COSTRUZIONE

Scocca, pala e cestello in acciaio inox heavy duty.
Coperchio facilmente removibile per pulizia, dotato di microswitch che blocca il funzionamento della pala quando viene sollevato. Apertura che permette l'aggiunta di ingredienti. Scarico per la pulizia. Alta efficienza grazie al cuore green che permette alle macchine di operare in modo ecologico, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel rispetto dell'ambiente.

CONSTRUCTION

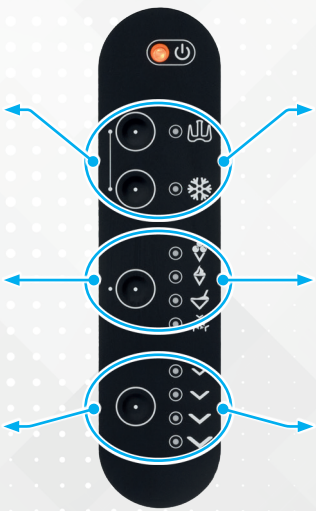
Heavy duty stainless steel body, paddle and bowl.
Lid easily removable for cleaning, equipped with a microswitch that stops the paddle when lifted. Opening for adding ingredients. Drain for cleaning. High efficiency thanks to the green heart that allows the machine to operate in a more efficient and environmentally friendly way.

CONTROLLO

MODALITA' MANUALE:
Il primo tasto fa partire la rotazione della pala, il secondo accende il compressore. Un sistema elettronico controlla la densità del gelato bloccando la pala quando la preparazione diventa troppo consistente.

MODALITA' AUTOMATICA:
Con 4 programmi di produzione per:
- 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).

CONSERVAZIONE:
Con 4 livelli di consistenza. Il Gelato viene conservato alla temperatura ideale per la distribuzione.



CONTROL

MANUAL MODE:
The first button starts the paddle rotation, the second turns on the compressor. An electronic system controls the density of gelato, blocking the paddle when the preparation becomes too consistent.

AUTOMATIC MODE:
With 4 production programs for:
- Classic gelato (full-bodied, intense flavour)
- Semi-Soft gelato (soft, mouldable)
- Granita (with well-defined ice crystals)
- Rapid blast chilling of pasteurized mix (from +80°C to +10°C in about 8 minutes).

CONSERVATION:
With 4 levels of consistency. Gelato is stored at the ideal selling temperature.

DOTAZIONE DI SERIE:

La pala in acciaio inox dotata di un set di raschianti. cavo shuko amovibile. n.1 spatola per gelato, n.1 set guarnizioni, 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.

STANDARD EQUIPMENT

Stainless steel paddle equipped with a set of scrapers. Removable shuko cable. n.1 Gelato spatula, n.1 Gasket set, drainage system for easy cleaning. NSF, an internationally recognised brand, has certified these machines for food safety in accordance with the regulations for food-grade equipment.



GELATO 5K SC CREA I-GREEN

PRODUCTION			
1,25 kg / 1,75 ℓ	12-15 MINUTES	**Data**	
5 kg / 7 ℓ	60 MINUTES	▪ Dim: 465x480x395 mm ▪ Net: 35,3 kg ▪ 220-240V 50Hz/1 ▪ 500 W ▪ Automatic storage ▪ Gas: R290	


Controllo di densità
Density control


Raschianti amovibili
Removable scrapers


Cavo allimentazione removibile
Removable power cord


Scarico per falice pulizia
Drain for easy cleaning



GELATO 6K CREA I-GREEN

PRODUCTION			
1,75 kg / 2,50 ℓ	12-15 MINUTES	**Data**	
7 kg / 10 ℓ	60 MINUTES	▪ Dim: 580x550x537 mm ▪ Net: 50,4 kg ▪ 220-240V 50Hz/1 ▪ 600 W ▪ Automatic storage ▪ Gas: R290	


Controllo di densità
Density control


Inverter


Variatore di velocità
Variable speed device


Scarico per falice pulizia
Drain for easy cleaning



GELATO 5K
T-MOBILE I-GREEN

PRODUCTION			Data
	1,25 kg / 1,75 ℓ	12-15 MINUTES	▪ Dim: 600x615x1050 mm ▪ Net: 83.7 kg ▪ 220-240V 50Hz/1 ▪ 500 W ▪ Automatic storage ▪ Gas: R290
	5 kg / 7 ℓ	60 MINUTES	

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.

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 in catering business.



GELATO 6K
T-MOBILE I-GREEN

PRODUCTION			Data
	1,75 kg / 2,50 ℓ	12-15 MINUTES	▪ Dim: 660x615x1050 mm ▪ Net: 98,7 kg ▪ 220-240V 50Hz/1 ▪ 600 W ▪ Automatic storage ▪ Gas: R290
	7 kg / 10 ℓ	60 MINUTES	

La scelta dei professionisti per un gelato artigianale impeccabile



Serie alta efficienza - High efficiency series

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 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 glato 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 10K
I-GREEN

PRODUCTION		
2 kg / 2,80 ℓ	12-15 MINUTES	
8 kg / 11,20 ℓ	60 MINUTES	

Data
- Dim: 450x610x1050 mm
- Net: 66,1 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 800 W
- Manual storage
- Gas: R290

COSTRUZIONE
Scocca e cestello in acciaio inox heavy duty. Coperchio facilmente removibile per pulizia, con microswitch di sicurezza. 4 ruote di cui due con freno.

CONSTRUCTION
Heavy duty stainless steel body and bowl. Lid easily removable for cleaning, with safety microswitch. 4 wheels, two of them with brake.



CONTROLLO
MODALITA' MANUALE:
Il primo tasto accende il compressore, il secondo fa partire la rotazione della pala. A fine ciclo (controllo a tempo o densità), l'operatore può estrarre il gelato o passare in conservazione.

MODALITA' AUTOMATICA:
Premendo il terzo tasto si attiverà un processo automatico di produzione e conservazione del gelato alla consistenza ideale per il servizio.

CONTROL
MANUAL MODE:
The first button turns on the compressor, the second starts the paddle rotation. At the end of the cycle (timed or by density control), the operator can extract gelato or switch to storage.

AUTOMATIC MODE:
Pressing the third button will activate an automatic process of making and storing gelato to the ideal serving consistency.


Raschianti amovibili
Removable scrapers


Sicurezza magnetica coperchio
Lid safety switch


Controllo di densità
Density control


Scarico per falice pulizia
Drain for easy cleaning


Coperchio con ampia apertura
Lid with large opening

DOTAZIONE DI SERIE
n.1 spatola per gelato, n.1 set raschianti amovibili, n.1 set guarnizioni, n.1 Scovolino per la pulizia dello scarico

STANDARD EQUIPMENT
n.1 Gelato spatula, n.1 Removable inserts set, n.1 Gasket set, n.1 Brush for cleaning the drain opening.

GELATO 12K ST

Gelato 12k ST è la macchina sviluppata da Nemox per i professionisti e per le piccole gelaterie che amano studiare ed elaborare le proprie ricette senza sottostare a troppi vincoli.

Gelato 12k ST is the gelato machine designed by Nemox for the professional who loves to study and develop his own recipes without being subject to too many constraints.

IN EVIDENZA / HIGHLITHS

 **Programmatore:** Il programmatore di temperatura viene impostato dall'utilizzatore in funzione della ricetta in lavorazione. Raggiunta la temperatura impostata, il gelato si conserva in vasca nell'attesa di essere estratto.	**Programmer:** The temperature programmer is set by the user according to the recipe being processed. Once the set temperature has been reached, the gelato is kept in the processing bowl waiting to be extracted.
 **INVERTER:** Sistema elettronico di controllo e regolazione del motore di mantecazione. Questo consente una rampa di partenza a velocità progressiva della pala del motore ed evita la fuoriuscita di miscela in fase di avvio.	**INVERTER:** Electronic control and regulation system of the mixing motor. This device allows a starting ramp at progressive speed of the motor and prevents the mixture from over-flowing in the starting phase.
 **Raschianti amovibili:** Pala in acciaio 18/10 con raschianti amovibili realizzati in materiale tecnopolimero, agganciati tramite giunti elastici.	**Removable scrapers:** Stainless steel 18/10 mixing padle with removable scrapers made of sturdy technopolymer material and hooked through elastic joints.
 **Pannello comandi:** Interruttore avviamento compressore. Interruttore pala mantecazione e inversione senso di rotazione per estrazione gelato.	**Control panel:** Compressor switch. Paddle switch operates rotation and reverse rotation for the extraction of gelato.
 **Variatore di velocità:** La velocità della pala è regolabile tra 60 e 130 giri al minuto. All'aumentare dei giri corrisponde l'incremento dell'aria nella miscela e un maggiore overrun.	**Speed controller:** The speed of the blade can be adjusted between 60 and 130 revolutions per minute. As the revolutions increase, there is a corresponding increase in air in the mixture and a greater overrun.
 **Estrazione frontale:** Dotata di estrazione frontale del gelato e con sistema di mantecazione verticale per rispettare tradizione e qualità.	**Frontal extraction:** Equipped with frontal extraction of the preparation and vertical churning system to respect tradition and quality.
 **Coperchio con ampia apertura:** Comoda apertura sul coperchio per agevolare l'inserimento della miscela o variegatura da aggiungere durante la mantecazione.	**Lid with large opening:** Convenient opening on the lid to easily pour the mixture or add ingredients during freezing.





GELATO 12K ST

PRODUCTION		
3 kg / 4 ℓ	10-15 MINUTES	
12 kg / 16 ℓ	60 MINUTES	

Data
- Dim: 450x695x1050 mm
- Net: 77 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 1300 W
- Programmable storage



COSTRUZIONE

Scocca e cestello in acciaio inox heavy duty. Coperchio removibile con microswitch di sicurezza. Estrazione frontale. 4 ruote di cui due con freno.

COSTRUZIONE

Heavy duty stainless steel body and bowl. Removable lid with safety microswitch. Front extraction. 4 wheels, two with brakes.



CONTROLLO

PULSANTE 1:
Accende o spegne il compressore.
PULSANTE 2:
Comanda il senso di rotazione della pala: antiorario per la mantecazione, orario per l'estrazione.

CONTROLLO

BUTTON 1:
Switches the compressor on or off
BUTTON 2:
Controls the direction of paddle rotation: anti-clockwise for churning, clockwise for extracting.

PULSANTE 3:
Regola la velocità di rotazione della pala.

BUTTON 3:
Adjusts the paddle rotation speed.

DOTAZIONE DI SERIE

n.1 Spatola per gelato, n.1 set raschianti removibili, n.1 set guarnizioni.

DOTAZIONE DI SERIE

n.1 Gelato spatula, n.1 Removable inserts set, n.1 Gasket set.



GELATO 15K CREA

PRODUCTION		
3 kg / 4 ℓ	8-10 MINUTES	
15 kg / 20 ℓ	60 MINUTES	

Data
- Dim: 450x610x1050 mm
- Net: 70,4 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 1300 W
- Automatic storage

COSTRUZIONE

Scocca e cestello in acciaio inox heavy duty. Coperchio facilmente removibile per pulizia, con microswitch di sicurezza. 4 ruote di cui due con freno.

CONSTRUCTION:

Heavy duty stainless steel body and bowl. Lid easily removable for cleaning, with safety microswitch. 4 wheels, two of them with brake.



CONTROLLO

MODALITA' MANUALE:
Il primo tasto fa partire la rotazione della pala, il secondo accende il compressore. Controllo elettronico della densità.

MODALITA' AUTOMATICA:
Con 4 programmi per:
- Gelato Classico (corposo, dal gusto intenso)
- Gelato Semi-Soft (morbido, modellabile in stampi)
- Granita (con grossi cristalli di ghiaccio)
- Abbattimento di liquidi (+80°C/+10°C in circa 8

CONSERVAZIONE:
Con 4 livelli di consistenza. Il Gelato viene conservato alla temperatura ideale per la distribuzione.

CONTROL

MANUAL MODE:
The first button starts the paddle rotation, the second turns on the compressor. Electronic density control.

AUTOMATIC MODE:
With 4 programs for:
- Classic gelato (full-bodied, intense flavour)
- Semi-Soft gelato (soft, mouldable)
- Granita (with large ice crystals)
- Blast chilling (+80°C/+10°C in approx. 8 minutes).

CONSERVATION:
With 4 levels of consistency. Gelato is stored at the ideal selling temperature.

DOTAZIONE DI SERIE:

n.1 spatola, n.1 set di raschianti, n.1 set di guarnizioni e n.1 spazzola per la pulizia dello scarico.

STANDARD EQUIPMENT

n.1 spatula, n.1 set of scrapers, n.1 set of gaskets and n.1 brush for cleaning the drain.


Raschianti amovibili
Removable scrapers


Sicurezza magnetica coperchio
Lid safety switch


Controllo di densità
Density control


Scarico per falice pulizia
Drain for easy cleaning


Variatore di velocità
Variable speed device

Made in Italy



GELATO 5+5K TWIN I-GREEN

NSF

PRODUCTION		
2,5 kg / 3,5 ℓ	12-15 MINUTES	
10 kg / 14 ℓ	60 MINUTES	

Data
- Dim: 660x435x1050 mm
- Net: 84,5 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 950 W
- Automatic storage
- Gas: R290

Gelato 5+5K Twin permette di gestire contemporaneamente due gusti diversi. Gelato 5+5K Twin è due macchine in una e può operare in maniera flessibile avendo due impianti frigo distinti, controllati da due elettroniche separate.

Gelato 5+5K Twin allows two different flavours to be handled simultaneously. Gelato 5+5K Twin is two machines in one and can operate flexibly by having two separate refrigeration systems, controlled by two separate electronics.






Raschianti amovibili
Removable scrapers


Sicurezza magnetica coperchio
Lid safety switch


Controllo di densità
Density control


Scarico per falice pulizia
Drain for easy cleaning

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 7,1l 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 i-Green

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 i-Green

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 7.1l 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 i-Green

Counter-top storage, suitable for restaurants of all sizes, catering and pastry shops.
The tank can contain 4x2.5l. 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 i-Green

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 I-GREEN

DATA

- 600x600x1050 mm
- 67,8 kg
- 220-240V 50-60Hz/1 - 100W - 0,8 A
- Static
- Colors: Black | White
- Operating Temperature: -10°C / -16°C
- Gas: R290

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 7,1l 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.

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 7.1l 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.





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



Programmatore
di temperatura
temperature controller



Cavo allimentazione
removibile
Removable power
cord



Emsemble version



MAGIC PRO 90B I-GREEN

DATA

- 530x465x941 mm
- 56 kg
- 220-240V 50-60Hz/1 - 270W
- Range temperatura.: - 18°C /- 25C
- Storage capacity: 62 l. - 3 shelves
- Ventilated
- Gas: R290


Alta capacita' di stoccaggio
High capacity


Controllo temperatura digitale
Digital temperature control


Raffreddamento ad aria
Air cooled

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 62 l. Tre griglie rimovibili incluse.

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 62 l. Three removable shelves included.



FANTASIA BUFFET

DATA

- 675x300x305 mm
- 12,4 kg
- Storage capacity 3x1,5 l. / 4,5

Conservatore da banco, non necessita di collegamento elettrico.
Counter-top storage, without electricity.


GELATO


DRINK COOLOER


ICE BUCKET









4 MAGIC PRO100 I-GREEN

DATA

- 1000x450x380 mm
- 35,6 kg
- 220-240V 50Hz/1 - 200W - 1,3A
- Range temperatura.: - 10°C /- 16°C
- Pans capacity: 4x2,5 l.
- Storage capacity: 10 l.
- Ventilated
- Gas: R290



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.

Counter-top storage, suitable for restaurants of all sizes, catering and pastry shops.
The tank can contain 4 of 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 until -16 ° C.
The bodywork is made in stainless steel, the cover with an insulating cavity is made in glass with no foundation

Accessori - Accessories

Complementi ideali per le macchine da gelato e conservatori in acciaio.
Ideal complements for stainless steal gelato and storage machines.



PORTOLO

DATA
- 235x155x100 mm
- 0,560 kg
- Stainless steel tablet

Grazie al sistema di aggancio Easy Fit, con un rapido gesto la piastra in acciaio AISI 304 si incastra alle griglie delle macchine da gelato Nemox, modello Gelato 10K i-Green e Gelato 15K Crea.
La solida struttura in acciaio AISI 304, permette l'appoggio dei contenitori per il recupero del liquido di lavaggio della vasca. Il peso di carico massimo raccomandato è 6 kg.

Thanks to the Easy-Fit fastening system, with a quick gesture the AISI 304 steel plate fits to the grids of Nemox machines, model Gelato 10K i-Green and Gelato 15K Crea.
The solid AISI 304 steel structure allows to place the containers for the recovery of the tank's washing liquid. Maximum recommended load is kg 6.





ECCOLO!

DATA
- 12,5x105x130 mm
- 0,350 kg
- Bowl: 9 (Ø) x 13 (h) cm 450 cl.
- Gelato spatula: 1

La brillante idea che mancava!
Originale e utilissimo accessorio, può essere applicato a ogni macchina da gelato o conservatore in acciaio. Non solo, è utile anche in cucina, per il forno, frigorifero, abbattitore! Quando non si sa dove appoggiare un utensile, ECCOLO è subito disponibile!
Il set è composto da:
- 1 struttura in acciaio inox AISI 304 completa di magneti e gancio per asciugamani.
- 1 contenitore in Polipropilene da 450 cc, solido e infrangibile.
- 1 spatola in POM, ideale per lavorare il gelato.
- 1 sgocciolatoio per spatola in acciaio

Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie.

The brilliant idea that was missing!
An original and extremely useful accessory that can be applied to every gelato machine or storage cabinet, made of stainless steel.
And more, it is also useful in the kitchen, at the oven, fridge, shock freezer! When you don't know where to put a utensil, ECCOLO is immediately available!
The set contains:
- 1 AISI 304 steel support with magnets and towel hanger.
- 1 450cc Polypropylene container, solid and unbreakable.
- 1 POM spatula, ideal for working gelato.
- 1 drainer for the steel spatula.

All components are dishwashers safe.





GOURMET PRO

DATA
- 648X262 mm
- 1,84 kg
- Aluminium bowls: 6x1.5 l.

GOURMET PRO è un accessorio progettato per espandere le possibilità di utilizzo del conservatore 4 Magic Pro 100 e per sfruttare al massimo le sue funzionalità. Questa soluzione è stata studiata per rispondere espressamente alle esigenze degli chef che necessitano di conservare quantità limitate di più preparazioni in spazi ridotti.

Il set GOURMET PRO è composto da 6 spatole per gelato e 6 cestelli in alluminio anodizzato da 1,5 litri ciascuno, dotati di maniglia per una facile movimentazione. Gli stessi cestelli trovano posto nell'inserto realizzato in acciaio inox AISI 304, dotato di sei aperture con sistema di anti-rotazione.

Per utilizzare il set GOURMET PRO, basta rimuovere le quattro vaschette GN ¼ fornite con il conservatore 4 Magic Pro 100 ed inserire l'inserto con i cestelli nel contenitore. In questo modo, si potranno conservare più preparazioni in modo organizzato e igienico.

Inoltre, è disponibile un kit opzionale composto da sei cestelli aggiuntivi da 1,5 litri, identici a quelli forniti con il set GOURMET PRO.

La facilità di pulizia è garantita: l'inserto e i cestelli sono lavabili in lavastoviglie per una pulizia rapida e igienica.

Con GOURMET PRO, si ha a disposizione un accessorio pratico e funzionale per la conservazione delle preparazioni.

GOURMET PRO is an accessory designed as to expand the possibility of using Nemox storage unit, 4 magic Pro 100 and take full advantage of its functionalities. This solution has been developed to meet the requests of the chefs who need to store limited quantities of several preparations in a limited spaces.

The GOURMET PRO set consists of 6 gelato spatulas and 6 anodized aluminum bowls with handles, each has a capacity of 1,5 liters (1.5 qt). These bowls sit in their support made of AISI 304 stainless steel, designed with 6 holes with anti-rotation system.

To use the GOURMET PRO set just remove the 4 GN ¼ trays supplied with the storage unit 4 Magic Pro 100 and replace with the support and the bowls. In this way, several preparations can be stored in an organized and hygienic way.

In addition, an optional kit is available. It contains 6 bowls of 1,5 liter, identical to those supplied with the GOURMET PRO set.

Easy to clean: the support and the bowls are dishwasher-safe for quick and hygienic cleaning.

GOURMET PRO, a practical and functional accessory for the storage of several preparations.



The i-Green gelato shop in shop

Nemox è la soluzione ideale per aggiungere una nuova fonte di reddito, facile e veloce, alla tua attività: il gelato!
Nemox is the ideal solution for adding a new, quick and easy source of income to your business: ice cream!





The i-Green gelato shop in shop

Made in Italy





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!

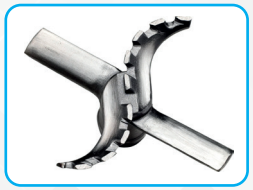


Made in Italy



FRIX AIR

Data
205x330x495 mm
21 kg
220-240V 50-60Hz/1 - 600W
Max quantity of ingredients
150cc
Rotation speed
2000 rpm
Air pressure
0.5 bar
Accessories
Stainless steel blade 2
Whipping blade 1
Rubber seal 2
Stainless steel bowl holders 2
Bowls with lid 5
Blade-removing tool 1
Optional accessories
Bowls with lid 50













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. Tutta 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 r**eal 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.





CAFFE' DELL'OPERA

DATA

- 320x290x390 mm
- 10,20 kg
- 220-240V 50Hz/1 - 1200W

Features:

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



Vascha raccogli gocce
Drip tray



Erogatore di vapore
Steam spout



Dotata di macinacaffè
Equipped with a coffee grinder



LUX MACINACAFFÈ

DATA

- 95x180x300 mm
- 2 kg
- 220-240V 50-60Hz/1 - 150W

Features:

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



Abbattitori di temperatura - Shock Freezer



FREEZY 9 I-GREEN

ABBATTITORE / BLAST-FREEZER

DATA

- 790x840x850 mm
- 95 kg
- 220-240V 50Hz/1 - 1559W
- Gas: R290

Output shock freezing

- 15 kg (UNI EN ISO22042 reg.)

Output blast chilling

- 21 kg (UNI EN ISO22042 reg.)
- Defrosting



FREEZY 5 I-GREEN

ABBATTITORE / BLAST-FREEZER

DATA

- 600x605x400 mm
- 45 kg
- 220-240V 50Hz/1 - 587W
- Gas: R290

Output shock freezing

- 4 kg (UNI EN ISO22042 reg.)

Output blast chilling

- 6 kg (UNI EN ISO22042 reg.)
- Defrosting

La scelta dei professionisti per un gelato artigianale impeccabile



GELATO ART

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.



GELATO PRO 1700 UP
THE CHOICE OF TRUE GELATO AFICIONADOS



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA
GELATO IS CONDENSED HAPPINESS.



GELATISSIMO EXCLUSIVE
THE PERFECT SOLUTION FOR TRUE LOVERS OF THE ART OF GELATO



GELATISSIMO EXCLUSIVE
THE ELEVATION OF SIMPLICITY IN THE ART OF GELATO



GELATO CHEF 2200
THE ORIGINAL ONE



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA
THE PERFECT BALANCE BETWEEN TECHNOLOGY AND TASTE



GELATO TALENT
THE DREAM OF HOME-MADE GELATO COMES TRUE



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA
THE NEW ERA OF HOME-MADE GELATO

Gelatiere domestiche i-Green
Household gelato makers i-Green

Avete mai desiderato di fare il gelato in casa?
Se la risposta è si, **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 frigorie 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.
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 previlegiato 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!

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 gelato 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.
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!

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.

GELATO PRO 1700 UP I-GREEN



DATA

- 380x270x220 mm
- 11,2 kg
- Gas: R290
- 220-240V 50-60Hz/1 - 150W

Production

- 1 kg (1,5 l.) – 15/20 min
- Stainless steel removable bowl

Storage

- Automatic - Manual

New panel



New mat colors



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.



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA I-GREEN

DATA

- 380x270x245 mm
- 11,2 kg
- Gas: R290
- 220-240V 50-60Hz/1 - 150W

Production

- 1 kg (1,5 l.) – 15/20 min
- Stainless steel removable bowl

Storage

- Automatic











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.

GELATISSIMO EXCLUSIVE I-GREEN

DATA

- 380x270x220 mm
- 10,9 kg
- Gas: R290
- 220-240V 50-60Hz/1 - 140W

Production

- 1 kg (1,5 l.) – 15/20 min
- Stainless steel removable bowl

Storage

- Manual



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.





GELATO CHEF 2200 I-GREEN

DATA
- 350x240x300 mm
- 9,2 kg
- Gas: R290
- 220-240V 50Hz/1 - 110W

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





GELATO TALENT I-GREEN

DATA
- 350x250x270 mm
- 8,8 kg
- Gas: R290
- 220-240V 50Hz/1 - 110W

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

Gelatiere domestiche ad accumulo
Household machines with cold accumulation







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

- 190x190x260 mm
- 3,10 kg
- 220-240V 50Hz/1 - 15W

Color: Black / White

Production

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

DOLCE VITA 1.1 L.

DATA

- 190x190x220 mm
- 2,8 kg
- 220-240V 50Hz/1 - 15W

Color: White / Red

Production

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









Usi alternativi
Alternative uses





GELATO HARLEQUIN 1.5 L. / 1.1 L.

DATA

- 195x195x260 mm / 195x195x220 mm
- 3 kg / 2,6 kg
- 220-240V 50Hz/1 - 15W

Capacity
1.5 l.
1.1 l.

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



GELATO DUO LUX 1.1 L

DATA

- 210x200x220 mm
- 5 kg
- 220-240V 50Hz/1 - 15W

Production
- 2x700 g (2x1 l.) – 20/30 min
- Inner bowl in 18/10 stainless steel


Condividi la gioia del
gelato fatto in casa,
un piacere genuino
per grandi e piccoli.
NEMOX
i-Green Gelatissimo
EXCLUSIVE
Made in Italy

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 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 consérvation 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	Consérvation manuelle	Konservierungsfunktion	Manual storage
Controllo elettronico motore di mescolamento con inverter	Commande électronique du moteur de mélange avec inverseur	Elektronische Mischmotorsteuerung mit Inverter	Electronic mixing motor 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
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	Thermic safety - Compressor and mixing motor
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	Reduction
Cavo amovibile	Cordon amovible	Abnehmbares Kabel	Removable cord
Carrozzeria in accaio inox	Habillage acier Inox	Gehäuse aus rosfreiem edelstahl	Stainelss steel case
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine LxPxH	Gerätemaße (L/B/H)	Appliace 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 racloirs pour la pale	Einstellbarer Abstreife	Paddle scrapers
Scovolino	Brosse	Auswischer	Cleaner
Pala per cestello fisso	Pale pour cuve fixe	Rürspätel fester Behalter	Paddle for fix bowl
Pala per cestello estraibile	Pale pour cuve amovible	Rürspätel Herausnehmbaren Behalter	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 Chef 3L Automatic i-Green	Gelato Chef 5L Automatic i-Green	GELATO 3K TOUCH i-Green	GELATO 4K TOUCH i-Green	GELATO 5K SC CREA i-Green	GELATO 6K CREA i-Green
003B420250	003B790250	003B550250	003B350250	003B250250	003B180250
8024872 14152 6	8024872 13160 2	8024872 14120 5	8024872 14150 2	8024872 14190 8	8024872 13895 3
220-240V 50-60Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1
160W	250W	280W	320W	500W	600W
R290	R290	R290	R290	R290	R290
0,1Kg CO2 eq	0,13Kg CO2 eq	0,1Kg CO2 eq	0,11Kg CO2 eq	0,22Kg CO2 eq	0,22Kg CO2 eq
•	•	•	•	•	•
0,85 Kg. - 1,5 l. 1,87 lb - 1.6 qt	1,0 Kg. -1,5 l. 2.45 lb - 1.6 qt	0,85 kg. 1,2 l. 1.76 lb - 1.27 qt	1,0 Kg. -1,4 l. 2.2 lb - 1.47 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt
1,7 Kg. - 3,0 l. 3.75 lb - 3.17 qt	3,0 Kg. - 4,5 l. 6,61 lb - 4,75 qt	3,40 kg. 4,8 l. 7.49 lb - 5,07 qt	4 Kg. - 5,6 l. 8,82 lb - 5,91 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt
25'-30'	20'-25'	12'-15'	12'-15'	12-15'	12-15'
2 l. - 2.11 qt	2,5 l. - 2.64 qt	1,7 l. - 1.8 qt	2,5 l. - 2.64 qt	3,2 l. - 3.4 qt	5,0 l. - 5.4 qt
2 l. - 2.11 qt	2,5 l. - 2.64 qt	1,7 l. - 1.8 qt	2,5 l. - 2.64 qt		
				•	•
				•	•
		•	•		
		•	•		
•	•				
					•
•	•	•	•	•	•
					•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
30 rpm	65 rpm	65 rpm	65 rpm	65 rpm	60-120 rpm
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
cm. 40x34,5x31 in 15.7x13.6x12,2	cm 45x34,5x34 in 17.7x13.6x13.3	cm. 34x43x32 in 13.4x16.9x12.5	cm. 41,5x43x35 in 16.3x16.9x13.7	cm 46,5x48x39,5 in 18.3x18,9x15.5	cm 58x55x53,7 in 22.8x21.6x21.1
15,6 Kg. - 34,4 lb	22 Kg. - 48,5 lb	21,6 Kg - 23 lb	26,2 Kg - 55.1 lb	35,3Kg - 75,6 lb	50,4 Kg - 108,9 lb
cm. 53x46x38 in 20,8x18,1x15 Kg. 18,60 - 36,6 lb	cm.58x40x38 in 22,8x15,7x15 Kg. 25 - 52,7 lb	cm. 46x53x38 in 18,1x20,8x15 Kg. 24 - 50,7 lb	cm. 56x56x45 in 22x22x17,7 Kg. 29,5 - 63,2 lb	cm. 61x58x62 in 24x22.8x24.4 Kg. 41,5 - 89,2 lb	cm. 69x62x71 in 27,1x24,4x27,9 kg. 58,7 - 127,2 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	1	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-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 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
Estrusione frontale	Extraction frontale	Frontaler Entnahme	Frontal extraction system
Termostato (impostazione e controllo digitale della temperatura del gelato)	Thermostat (réglage et contrôle numérique de la température Gelato)	Thermostat (Einstellung und digitale Kontrolle der Gelato-Temperatur)	Electronic Thermostat (setting and digital control of the Gelato temperature)
Controllo elettronico densità.	Contrôle moteur par carte électronique	Elektronische Festigkeits -kontrolle.	Electronic density control.
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Programmes de production et de conservation automatiques	Elektronische Herstellung und Konservierung Programmen	Electronic production and storage programs
Funzione conservazione manuale	Consérvation manuelle	Konservierungsfunktion	Manual storage
Controllo elettronico motore di mescolamento con inverter	Commande électronique du moteur de mélange avec inverseur	Elektronische Mischmotorsteuerung mit Inverter	Electronic mixing motor control with inverter
Pannello di controllo	Panneau de commande	Schaltaffel	Control Panel
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
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	Thermic safety - Compressor and mixing motor
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	Reduction
Cavo amovibile	Cordon amovible	Abnehmbares Kabel	Removable cord
Ruote con freno (RF)	Roues mobiles avec freins (RF)	Räder mit Bremse (RF)	Wheels with brakes (RF)
Carrozzeria in accaio inox	Habillage acier Inox	Gehäuse aus rosfreiem edelstahl	Stainelss steel case
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine LxPxH	Gerätemaße (L/B/H)	Appliace 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 racloirs pour la pale	Einstellbarer Abstreife	Paddle scrapers
Scovolino	Brosse	Auswischer	Cleaning brush
Pala in acciaio inox	Pale acier inoxydable	Rürspätel Edelstahl	Stainless steel Blade
Or per pala	Or pour Pale	Rührwerk OR	Paddle Or
Paraolio	Pare-huile	Öldichtung	Oil seal








GELATO 5K T-MOBILE i-Green	GELATO 6K T-MOBILE i-Green	GELATO 5+5K TWIN CREA i-Green	GELATO 10K i-Green	GELATO 12K ST	GELATO 15K CREA
003B270250 BLACK 003B270252 WHITE	003B180300 BLACK 003B180302 WHITE	003B130250	003B110250	0038160250	0038120250
BLACK 8024872139219 WHITE 8024872139202	BLACK 8024872137581 WHITE 8024872134598	8024872 14100 7	8024872 13885 4	8024872 13870 0	8024872 13883 0
220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1	220-240V 50Hz/1
500W	600W	950W	800W	1300W	1300W
R290	R290	R290	R290	R452a	R452a
0,22Kg eq CO2	0,22Kg eq CO2	0,45Kg eq CO2	0,43Kg eq CO2	1,4T eq CO2	1,4T eq CO2
•	•	•	•	•	•
1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt	2x1,25 Kg-2x1.75 l. 2x2.75 lb-2x1.85 qt	2 Kg - 2,8 l 4.85 lb - 3.2 qt	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt
5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt	2x5 Kg - 2x7 l 2x11 lb - 2x7.4 qt	10 Kg-14 l 22,03 lb -14,81 qt	12 Kg-16 l 26.5 lb -17 qt	15 Kg - 20 l 33 lb -21 qt
12-15'	12-15'	12-15'	12-15'	10'-15'	8'-10'
3,2 l. - 3.4 qt	5,0 l. - 5.4 qt	2 X 3,2 l. - 3.4 qt	6 l. - 6.34 qt	6 l. - 6.34 qt	6 l. - 6.34 qt
				•	•
				•	
•	•	•	•		•
•	•	•			•
			•		
	•			•	•
•	•	•			•
	•			•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
65 rpm	60-120 rpm	65 rpm	75 rpm	60-120 rpm	60-120 rpm
•	•				
RF	RF	RF	RF	RF	RF
•	•	•	•	•	•
cm 60x61,5x105 in 23.6x24.2x42	cm 66x61,5x105 in 23.6x24.2x39.4	cm 66x43,5x105 in 26x17.1x41.7	cm 45x61x105 in 17.7x24x41.5	cm 45x69,5x105 in 17.7x27,3x41.5	cm 45x61x105 in 17.7x24x41.5
83,7 Kg - 176 lb	98,7 Kg - 205 lb	84,5 Kg - 183 lb	66,1 Kg - 145 lb	77 Kg - 167,5 lb	70,4 Kg - 153 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	cm. 80x60x130 in 31.5x23.6x52.8 Kg. 94,5 - 206,1 lb	cm.60x66x135 in 23,6x26x52.8 Kg. 77,5 - 169,2 lb	cm.60x66x134 in 23,6x26x52.8 Kg. 87,10 - 189,8 lb	cm.60x66x134 in 23,6x26x52.8 Kg. 80,5 - 175,2 lb
1	1	2	1	1	1
1 set	1 set	2 set	1 set	1 set	1 set
1	1	1	1		1
1	1	2	1	1	1
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•





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	8024872 16029 9	Black: 8024872160275 White: 8024872160282
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz/1	220-240V 50-60Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Power	200W 1,3A	100W 0,8A
Gas	Gaz	Gas	Gas	R290	R290
Co2 equivalente	CO2 Équivalent	CO2-Äquivalent	Co2 equivalent	0,1Kg CO2 eq	0,24Kg CO2 eq
Classe climatica	Classe climatique	Klimaklasse	Climatic class	4	4
Condensatore- Ventilato	Condenseur ventilé	Kondensator- belüfteten	Condenser- Ventilated	•	•
Evaporatore	Evaporateur	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 consérvation en bac GN 1/4 - carapine	Kapazitätsreserve -Rostfreiem Edelstahl Behältern	Stainelss 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 consérvation	Konservierungsvolumen	Storage capacity	10 L. - 10.6 qt	30 l. - 31.7 qt.
Termostato elettronico	Thermostat electronique 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 100x45x38 in 38,6x19.8x14,9	cm 60x60x105 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 102x57x58 in 40,15x5,22,4x22,8 59 kg - 130,70 lb	cm 70x70x121 in 27.6x27.6x47.6 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 consérvaton	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 430
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
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	•



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
Refrigerante Gas	Gaz réfrigérant	Kältemittel Gas	Refrigerant Gas	R290
Co2 equivalente	CO2 Équivalent	CO2-Äquivalent	Co2 equivalent	0,15kg
Classe climatica	Classe climatique	Klima klasse	Climate class	7/L1
Temperatura di funzionamento	Température de travaille	Arbeitstemperatur	Operating temperature	- 18°C / - 25°C
Consumo energetico - ambiente 25°C φa 60%	Consommation d'énergie - ambiante 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 / consérvation	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	•
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine (L/P/H)	Gerätemaße (L/B/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	cm 53x46,5x94,1 in 20,8x18,3x37
Peso netto	Poids net	Gewicht Netto	Net Weight	Kg. 56 - 123,4lb
Imballo di spedizione	Carton de colisage - dimension - poids brut	Verpackung	Shipping carton	cm. 57x52,5x108 in 22,4x20,6x42,5 Kg. 63 - 138,9lb



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ECCOLO!
Articolo	Réf.	Item	Best. Nr.	0005700300
Codice EAN	EAN	EAN code	EAN Nr.	8024872 19070 8
Struttura portante in acciaio inox	Structure en acier inox AISI 304	Stainless steel supporting frame	Tragstruktur aus rostfreiem Edelstahl	1
Contenitore in Polipropilene	Récipient en Polypropylène	Polipropilene bowl	Behälter aus Polypropylen	1
Dimensioni contenitore	Dimension récipient	Bowl dimensions	Behälter Maße	cm 9 (Ø) x 13 (h)
Volume netto contenitore	Volume net récipient	Bowl net volume	Behälter Netto-Volumen	450 cl.
Sgocciaiolatoio in acciaio	égouttoir en acier	Drainer	Abtropfgestell aus Stahl	1
Spatola per gelato	Spatule à glace	Ice cream spatula	Eisspachtel	1
Dimensioni (L/P/H)	Dimensions (L/P/H)	Dimensions (W/D/H)	Maße (L/B/H)	cm 12,5x10,5x13
Peso netto accessorio	Poids net de l'accessoire	Net weight of the accessory	Zubehör Netto Gewicht	kg. 0,350



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	PORTOLO
Articolo	Réf.	Item	Best. Nr.	0005700302
Codice EAN	EAN	EAN code	EAN Nr.	8024872 19070 8
Struttura in acciaio inox	Structure en acier inox AISI 304	Stainless steel tablet	Struktur aus rostfreiem Edelstahl	1
Dimensioni (L/P/H)	Dimensions (L/P/H)	Dimensions (W/D/H)	Maße (L/B/H)	cm 23,5x15,5x10
Peso netto accessorio	Poids net de l'accessoire	Net weight of the accessory	Zubehör Netto Gewicht	kg. 0,560



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	GOURMET PRO
Articolo	Réf.	Item	Best. Nr.	0006100011
Codice EAN	EAN	EAN code	EAN Nr.	8024872 19072 2
Struttura portante in acciaio inox	Structure en acier inox AISI 304	Stainless steel supporting frame	Tragstruktur aus rostfreiem Edelstahl	1
Dimensioni (L/P)	Dimensions (L/P)	Dimensions (W/D)	Maße (L/B)	cm 64,8 x 26,2
6 cestelli in alluminio anodizzato con maniglie	6 bols en aluminium anodisé avec poignée	6 anodized aluminum bowls with handles	6 Behältern aus eloxiertem Aluminium mit Griff	6x1.5l
Spatola per gelato	Spatule à glace	Ice cream spatula	Eisspachtel	6
Dimensioni cestello	Cuve dimensions	Bowl dimensions	Maße behälter	cm 13,5 (Ø) x 14,3 (h)
Peso netto accessorio	Poids net de l'accessoire	Net weight of the accessory	Zubehör Netto Gewicht	kg. 1,84

ATTREZZATURA INNOVATIVA
INNOVATIVE APPLIANCE

FRIX AIR

Made in Italy



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	600W
Velocità di rotazione	Vitesse de rotation	Rotationsbeschwindigkeit	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) - in 2,8x3,7
Dimensioni macchina	Dimension de l'appareil	Größe des Geräts	Machine size	cm. 20,5x33x49,5 (h) - in 8x12,9x19,5
Peso macchina	Poids net	Gewicht des Geräts	Machine weight	Kg. 21 - 46,2lb
Imballo di spedizione	Carton de colisage	Verpackung	Shipping carton	cm 31,5x46x59 (h) - in 12,4x18,1x23,2 kg. 23 - 50,7lb
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 cointenitore 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

ABBATTITORI DI TEMPERATURA
SHOCK FREEZER

FREEZY 9 / 5





DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Freezy 9	Freezy 5
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	003D400250	003D300250
Ean	Ean	Ean	Ean	8024872181027	8024872181003
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz 1 Phase	220-240V 50Hz 1 Phase
Potenza	Puissance	Leistung	Power	1559 W	874 W
Refrigerante	Gaz réfrigérant	Kältemittel	Refrigerant	R290	R290
Classe climatica	Classe climatique	Klimaklasse	Climatic class	5 40°C - 40%HR	5 40°C - 40%HR
N° Massimo Ripiani	Nombre de niveau	Max Anzahl der Regale	Max N° of Shelves	5 x 600x400	3 x GN2/3
Passo Ripiani	Distante entre niveau	Schritt Regale	Step Shelves	40 mm	80 mm
Potenza Frigorifera	Puissance de réfrigération	Kälteleistung	Refrigeration Power	1935 @ Tevap=-10°C Tcond=+45°C	487 @ Tevap=-10°C Tcond=+45°C
Resa surgelazione	Capacité en surgelation rapide	Ergiebigkeit Schockfrostung	Output shock freezing	15 kg (UNI EN ISO22042 reg.)	4 kg (UNI EN ISO22042 reg.)
Resa abbattimento	Capacité en réfrigération rapide	Ergiebigkeit Schnellkühlung	Output blast chilling	21 kg (UNI EN ISO22042 reg.)	6 kg (UNI EN ISO22042 reg.)
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)	Appliace dimension (W/D/H)	mm (WxDxH) 790x840x850	mm (WxDxH) 600x605x400
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Net Weight	kg 95	kg 45

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 /Zyclus	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 consérvation 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 Behalter	Paddle for removable bowl
Pala per cestello Fisso	Pale pour cuve fixe	Rürspätel fester Behalter	Paddle for Fix bowl
Pala per cestello fisso ed estraibile	Pale pour cuve fixe & amovible	Rürspätel Herausnehmbaren Fester & Behalter	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 8024872 13151 0 Red 8024872 13152 7 White 8024872 13153 4 Black 8024872 13154 1	White 8024872 13142 8 Red 8024872 13143 5 Silver 8024872 13148 0 Green 8024872 13144 2 Matt Black 8024872 13147 3	White 8024872 13149 7 Bllack 8024872 13150 3	8024872 14151 9	Green 8024872 13146 6 White 8024872 13145 9
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 38x27x22 - in 14,9x10,6x8,6	cm 38x27x24,5 - in 14,9x10,6x9,6	cm 38x27x22 - in 14,9x10,6x8,6	cm. 35x25x27 - in 13,7x9,8x10,6	cm. 35x24x30 - in 13,7x9,4x11,8
11,20 kg - 24,7lb	11,20 kg - 24,7lb	10,90 Kg - 24lb	8,80 Kg - 19,4lb	9,20 Kg - 20,2lb
cm. 49x37x33 - in 19,2x14,5x12,9 kg. 13,00 - 28,6lb	cm. 49x37x33 - in 19,2x14,5x12,9 kg.13,00 - 28,6lb	cm. 49x37x33 - in 19,2x14,5x12,9 kg.12,50 - 27,5lb	cm. 49x37x33 - in 19,2x14,5x12,9 kg. 10,50 - 23,1lb	cm. 49x37x33 - in 19,2x14,5x12,9 kg. 11,00 - 24,2lb
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. Témperature 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 hight Behälterhöhe	18 cm	18 cm	14 cm	14 cm	18 cm	14 cm	14 cm
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
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





DATI TECNICI	DONNÉES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Caffè dell'Opera	Lux
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Item	0071330260	0079750250
EAN	EAN	EAN	EAN	8024872 42610 4	8024872 49600 8
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Rating	220-240V 50Hz/1	220-240V 50-60Hz /1
Potenza	Puissance	Leistung	Power	1200W	150W
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	
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	•	•
Capacità contenitore	Capacité récipient café	Fassungsvermögen des Kaffeebehälters	Coffe container capacity	150 g - 5.3 oz	150 g - 5.3 oz
Caldaia caffè in ottone	Chaudièrre 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 préssion 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 autoinnesco + 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 gemahlenen 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 accaio inox	Habillage en acier inox	Gehäuse aus Edelstahl	Stainless steel body	•	•
Dimensione macchina	Dimension machine	Maße des Geräts	Machine dimension	cm 32x29x39 In 12.60x11.40x15.35	cm. 95x18x30 In 3.75x7x12
Peso macchina	Poids net machine	Gewicht des Geräts	Machine weight	10,20 kg - 22,48 lbs	2 kg. - 4 lbs
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Shipping Carton	cm 40x40x47 In 15.75x15.75x18.50 12,5 kg - 27,55 lbs	cm. 26x15x39 In 10,23x5,9x15,35 2,5 kg - 5 lbs

NEMOX PROFESSIONAL CLASS

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

@nemox.international

@nemoxinternational

@nemox.international

+39 353 4314000

Stampa 02/2025