

NEMOX[®]

Professional gelato machines

Made in Italy

Профессиональное оборудование для вашего бизнеса



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

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

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

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

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

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

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

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

Nemox è certificata.

Nemox - moderna compagnia, che nella sua attività unisce le innovazioni tecnologiche e l'alta qualità per la creazione di prodotti del futuro già oggi.

Nemox è - progettazione, sviluppo, ingegneristica assistenza e produzione innovativa specializzata di attrezzature sulla base di tecnologie e funzionalità per il settore domestico e professionale.

Gli anni di attività della compagnia Nemox ha sviluppato un'ampia gamma di attrezzature, che unisce qualità, funzionalità, economicità e prezzi regolabili.

Nemox contribuisce al movimento della marca «Fatto in Italia», realizzando progettazione, sviluppo e produzione della propria attività in Italia.

Oggi la compagnia Nemox è leader mondiale nella produzione di macchine per gelato, per dessert e sorbetti. Il raggiungimento di questo status è stato possibile grazie alle innovazioni, alla qualità, alla funzionalità e all'ampia gamma di attrezzature, offerte al mercato.

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

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



MADE IN ITALY





MADE IN ITALY



Для профессионалов

Серия Crea	4
T-mobile	8
Серия K	9
Серия Touch	12
Серия Chef	14
Витрина для мороженого	16
FRIX Air	18
Сопутствующее оборудование	20

Для дома

Бытовые мороженицы с компрессором	23
Бытовые мороженицы без компрессора	27

Serie Crea

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

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

Poche le operazioni da eseguire,

1 - versare gli ingredienti
2 - avviare la macchina
3 - servire il prodotto ottenuto direttamente dalla macchina al cliente!
Il resto è gestito in modo completamente automatico da un software dedicato, sviluppato da Nemox.

Il software gestisce **4 programmi di produzione** che permettono di realizzare:

- Gelato Classico (corposo, dal gusto intenso)
- Gelato Semi-Soft (morbido, modellabile in stampi)
- Granita (con cristalli di ghiaccio ben definiti)
- Abbattimento rapido di liquidi (da +80°C a +10°C in circa 8 minuti).

I programmi di produzione possono essere combinati a **4 programmi di conservazione**.

Il software gestisce la densità del gelato ed avvia **automaticamente** il programma di conservazione prescelto, solo quando la densità del gelato lo richiede.

La preparazione ottenuta viene conservata alla temperatura ideale per la distribuzione.

Man mano si distribuisce il prodotto e ne diminuisce la disponibilità, si aggiungono gli ingredienti in macchina. In circa 4/5 minuti si ripristina la quantità desiderata.

Con la serie **CREA** si produce solo la quantità necessaria, evitando sprechi e offrendo un gelato sempre fresco, cremoso, alla temperatura di degustazione ideale.

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

Правильные инвестиции, которые окупаются в течение нескольких недель.

NEMOX - революционер в области приготовления, хранения и раздачи джелато!

Благодаря машинам серии CREA производство, хранение и раздача мороженого еще никогда не было таким простым!

Серия CREA предназначена для автоматического производства от 1 кг до 3 кг мороженого или сорбета примерно за 10 минут.

Нужно выполнить всего несколько действий:

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

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

Программное обеспечение разработано для выполнения **4 программ приготовления:**

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

4 программы приготовления можно комбинировать с 4 программами хранения.

Фризёр устанавливает оптимальную консистенцию мороженого и автоматически запускает выбранную программу хранения для поддержания определенной консистенции джелато. Полученный продукт хранится при температуре идеальной для раздачи. По мере раздачи продукта, количество ингредиентов снижается. Их можно добавить во фризёр и через 4-5 минут количество смеси, необходимое для раздачи будет восстановлено. С фризерами серии CREA вы готовите только необходимое количество, предотвращая излишки, и получая свежее джелато идеальной для употребления температуры.

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

gelato 15K crea

Характеристики

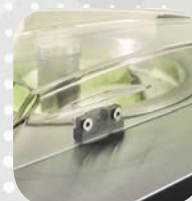
45x59,5x105 см
69,4кг
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Производительность

3 кг (4л) - 8/10 мин
15кг (20л.) - 1 час

Хранение

Автоматическое



gelato 5+5K TWIN crea

Характеристики

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

Производительность

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

Хранение

Автоматическое

gelato 10K crea

Характеристики

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

Производительность

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

Хранение

Автоматическое





gelato 5K SC crea

Характеристики

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

Производительность

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

Хранение

Автоматическое



gelato 6K crea

Характеристики

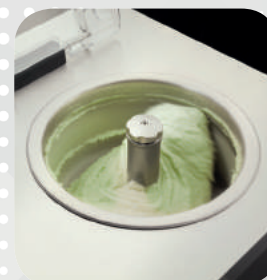
58x53x45 cm
49 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 800W

Производительность

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

Хранение

Автоматическое



Серия T-Mobile

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

Серия фризеров, которые ... соответствуют вашим потребностям!

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

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





gelato
6K T-mobile crea

Характеристики

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

Производительность

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

Хранение

Автоматическое



gelato
5K T-mobile crea

Характеристики

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

Производительность

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

Хранение

Автоматическое



Серия К

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

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



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

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

Il funzionamento è meccanico, la manutenzione è quasi nulla!

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

La gamma si compone di:

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

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

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

Con l'aiuto delle macchine della serie K potete produrre da **1 kg. a 3 kg.** di gelato in un tempo molto breve.

Queste macchine ad alta efficienza sono molto facili da usare. Al termine del ciclo di preparazione si estrae il gelato pronto per il servizio o per la conservazione.

Funzionamento meccanico, manutenzione quasi nulla.

Investimenti, che si ripagano in poche settimane di lavoro.

Assortimento macchine:

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

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

Tutte le macchine della **SERIE K** sono dotate di **sistema di scarico** per una facile pulizia e di pala di mescolamento in acciaio **INOX** con inserti intercambiabili.

Serie K

НОВИНКА!

Macchine per gelato manuali

Фризеры с ручным управлением



gelato 12K ST

Характеристики

45x73x105 см

76 кг

220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Производительность

3 кг (4 л.) - 10/15 мин

12кг (16 л) - 1 час

Хранение

Автоматическое





gelato 5K sc

Характеристики

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

Производительность

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



gelato 12K

Характеристики

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

Производительность

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



Серия Touch

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

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



Serie **superautomatica** con touch screen.

E' sufficiente sfiorare il tasto **ON** per avviare il ciclo di produzione e di **conservazione automatico**.

I tempi di preparazione e le fasi di conservazione sono stabiliti dal software della macchina, in funzione della lettura costante di temperatura ambiente e densità della miscela.

Quando il gelato raggiunge la massima consistenza possibile, grazie alla continua **sorveglianza dal software**, la macchina passa in funzione di conservazione.

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

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

Il software si caratterizza inoltre per una funzione **Pausa** che può essere attivata sia durante la fase di preparazione che di conservazione del gelato.

La funzione Pausa è segnalata da un avviso acustico ogni 10 secondi.

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

Полностью автоматический процесс приготовления и хранения джелато запускается одной кнопкой.

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

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

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

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

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



gelato 3K touch

Характеристики

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

Производительность

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

Хранение

Автоматическое



gelato 4K touch

Характеристики

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

Производительность

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

Хранение

Автоматическое



Серия Chef

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

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



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

Queste macchine hanno due opzioni di funzionamento.

Modalità manuale:

accendere l'impianto frigorifero e di mescolamento.

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

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

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

Modalità automatica:

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

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

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

Tutti i modelli sono dotati di cestello estraibile.

Ideale fризер для начала работы в сегменте Ho.Re.Ca., позволит **с минимальными расходами** попробовать себя в мире мороженого и сорбета.

Фризер имеет компактные размеры, это самая экономичная серия, несмотря на корпус из нержавеющей стали и автоматический режим хранения!

Фризер имеет 2 режима работы:

Ручное управление.

Нужно включить компрессор и систему охлаждения.

Когда смесь готова, **оператор может активировать режим хранения**.

Если вы забудете активировать режим хранения и мороженое станет слишком твердым, **регулятор плотности** остановит процесс вращения лопасти. Компрессор продолжит работать, смесь в чаше перемерзнет. Если лопасть не остановится, то цикл хранения автоматически активируется через 90 минут после включения.

Автоматический режим работы:

Активируйте кнопку **автоматического цикла приготовления и хранения**. Ингредиенты будут взбиты, и, если контроль плотности остановит лопасть, программное обеспечение начнет **цикл хранения**.

Если контроль плотности не вмешивается, цикл хранения автоматически начинается через 45 минут после первого включения машины. Все модели оснащены съемной чашей.



gelato CHEF 3L

Характеристики

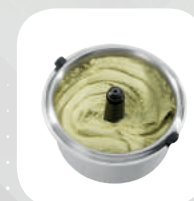
40x32x30 см
15 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 200W

Производительность

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

Хранение

Ручное



gelato CHEF 5L

Характеристики

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

Производительность

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

Хранение

Ручное



Витрины для мороженого

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

Нетох предлагает ряд витрин для хранения мороженого.



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

La gamma si compone di:

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

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

Ассортимент оборудования:

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

4 magic pro 100

Характеристики

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

Операционная температура

-12°C/-18°C

Вместимость

4x2,5л (всего 10л)
Ветилируемая



sweet4 pozzetti

Характеристики

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

Операционная температура

-12°C/-18°C

Вместимость

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



magic pro 90B

Характеристики

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

Операционная температура

-10°C/-25°C

Вместимость

64л, 3 shelves
Ветилируемая



fantasia buffet

Характеристики

67,5x30x30,5 см
12,40 кг

Вместимость

3x1,5л

Frix air

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

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



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

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

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

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

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

L'unico limite è la fantasia!

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

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

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

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

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

Есть только одно ограничение - это ваша фантазия!

frix air

Характеристики

20,5x33x49,5 см

21 кг

220V-240V 50-60Hz/1 - 600W

Мак кол-во ингредиентов

150 мл

Скорость взбивания

2000 rpm

Давление

0.5 атм

Аксессуары в комплекте

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



Сопутствующее оборудование

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

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



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

La gamma si compone di:

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

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

Ассортимент состоит из:

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



ice cube tech

Характеристики

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

Емкость для воды

4,5л

Бункер для льда

1,5 кг

Производительность льда

15кг/24 часа



wippy 2000

Характеристики

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

Cream Capacity

2л (съемная емкость)

Производительность в час

100л

Настройки

Настройка воздуха - Настройка сливок



freezy 9

Характеристики

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

Макс. кол-во полок

5 GN1/1 H 40мм

Макс. кол-во емкостей

6 (5л 165x360x120 мм)

Выходная шоковая заморозка

10кг +90°C/-18°C (t=270')

Выходное шоковое охлаждение

15кг +90°C/+3°C (t=90')

Разморозка

USB output



freezy 5

Характеристики

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

Макс. кол-во полок

3 GN1/1 H 40мм

Макс. кол-во емкостей

2/5л (165x360x120 мм)

Выходная шоковая заморозка

7кг +90°C/-18°C (t=270')

Выходное шоковое охлаждение

9кг +90°C/+3°C (t=90')

Разморозка

USB output

Бытовые компрессорные мороженицы

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

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



Avete mai desiderato di fare il gelato in casa?

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

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

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

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

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

Вы когда-нибудь хотели сделать мороженое дома?

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

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

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

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



Σημειώνεται ότι η μέση τιμή των ετήσιων δαπανών για την αγορά τροφίμων είναι 1.000 ευρώ.





gelato pro 1700 up

Характеристики

27x38x22 см
10,6 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 180W
○ ● ●

Производительность

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

Система хранения

Ручная



gelato pro 1700

Характеристики

27x38x22 см
10,6 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 165W
○

Производительность

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

Система хранения

Ручная





gelatissimo exclusive

Характеристики

27x38x22 11
10,2 11
220V-240V 50-60Hz/1 - 165W
○ ●

Ենթադրյալ ծախսեր

1 11 (1,5 11) - 20/30 11 11
11 11 11 11 11 11 11 11 11 11



gelatissimo

Կառավարման մեխանիզմ

27x38x22 11
10,8 11
220V-240V 50-60Hz/1 - 150W
○

Ենթադրյալ ծախսեր

1 11 (1,5 11) - 25/30 11 11
11 11 11 11 11 11 11 11 11 11



gelatissimo k-tech

Կառավարման մեխանիզմ

27x38x22 11
10,2 11
220V-240V 50-60Hz/1 - 165W
○ ●

Ենթադրյալ ծախսեր

1 11 (1,5 11) - 20/30 11 11
11 11 11 11 11 11 11 11 11 11

Մակերես

11 11 11





grand gelato

Характеристики

24x35x30 см
8,5 кг
220V-240V 50Hz/1 - 140W
○

Производительность

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

talent gelato & sorbet

Характеристики

24x35x27 см
8,4 кг
220V-240V 50-60Hz/1 - 150W
● ● ○

Производительность

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



gelato chef 2200

Характеристики

24x35x30 см
8,5 кг
220V-240V 50Hz/1 - 140W
● ○ ●

Производительность

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



Бытовые мороженицы без компрессора

Facili, veloci, belle, economiche.

Легко, быстро, просто и красиво



Facili, veloci, belle, economiche.

• Producono gelati, sorbetti, granite e frozen yogurt.

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

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

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

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

• Легко, быстро, красиво и не дорого.

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

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

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

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

dolce vita 1.1 l.

Характеристики

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

Производительность

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

dolce vita 1.5 l.

Характеристики

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

Производительность

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



gelato duo lux

Характеристики

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

Производительность

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



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Артикул
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность
Raffreddamento ad aria	Refroidissement par air	Luftkühlung	Воздушное охлаждение
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Ingrédients maxi poids - Volume moyen glace	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	Макс кол-во ингредиентов
Produzione max oraria Peso e volume	Production horaire maxi. Poids - volume	Max. Herstellung /Std Gewicht und Volumen	Макс. производительность в час Вес и объем
Tempo di preparazione medio	Temps de préparation	Zubereitungszeit Durchschnitt	Среднее время приготовления
Cestello acciaio inox	Cuve fixe en acier inox.	Edelstahlbehälter	Чаша из нерж. стали
Estrazione frontale	Extraction frontale	Frontaler Entnahme	Система фронтальной выгрузки
Termostato elettronico	Thémostat électronique	Elektronisch Thermostat	Электронный термостат
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Programmes de production et de conservation automatiques	Elektronische Herstellung und Konservierung Programmen	Электронное программирование
Controllo elettronico con inverter	Contrôle par un inverseur électronique	Elektronische Steuerung mit Inverter	Электронный контроль с инвертером
Controllo elettronico densità.	Contrôle moteur par carte électronique	Elektronische Festigkeits -kontrolle.	Электронный контроль плотности
Velocità mescolamento variabile	Dispositif à vitesse variable	Regelbar Geschwindigkeit	Вариативная скорость вращения
Scarico	Vidange	Entleerungssystem	Слив
Motore pala a induzione	Moteur mélangeur à induction avec thermostat	Induktion Rührwerkmotor	Индукционный двигатель
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	Термостаты на компрессоре и двигателе
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	Скорость вращения лопастей
Ruote con freno (RF) o piedini regolabili (PR)	Roues mobiles avec freins (RF) ou pieds réglables (PR)	Räder mit Bremse (RF) oder Regelbare Füße (PR)	Колеса с тормозами (RF) или регулируемые ножки (PR)
Carrozzeria in acciaio inox	Habillage acier Inox	Gehäuse aus rostfreiem edelstahl	Корпус из нерж. стали
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine LxPxH	Gerätemaße (L/B/H)	Габариты оборудования (Ш/Г/В)
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Вес оборудования
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Упаковочные габариты
Accessori inclusi	Accessories inclus	Mitgeliefertes Zubehör	Аксессуары в комплекте
Spatola per gelato	Spatule enlevement glace	Eis Spachtel	Лопатка для мороженого
Raschianti per pala	Kit de racloirs pour la pale	Einstellbarer Abstreife	Насадки для лопасти
Scovolino	Brosse	Auswischer	Ершик для чистки



GELATO 15K CREA	GELATO 12K ST	GELATO 12K MANUAL	GELATO 10K CREA	GELATO 5+5K TWIN CREA	GELATO 5K T-MOBILE	GELATO 6K T-MOBILE
0038120250	0038160250	0038150250	0038110250	0038130250	Black: 0038270250 White: 0038270252	Black: 0038180300 White: 0038180302
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
1300W	1300W	1300W	1100W	1300W	650W	800W
•	•	•	•	•	•	•
3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt	3 Kg - 4 l 6.6 lb - 4.2 qt	2 Kg - 2.8 l 4.85 lb - 3.2 qt	2x1,25 Kg-2x1.75 l. 2x2.75 lb-2x1.85 qt	1,25 Kg - 1.75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt
15 Kg - 20 l 33 lb -21 qt	12 Kg-16 l 26.5 lb -17 qt	12 Kg-16 l 26.5 lb -17 qt	10 Kg-14 l 22 lb -15 qt	2x5 Kg - 2x7 l 2x11 lb - 2x7.4 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt
8'-10'	10'-15'	10'-15'	12-15'	12-15'	12-15'	12-15'
6 l. - 6.34 qt	6 l. - 6.34 qt	6 l. - 6.34 qt	6 l. - 6.34 qt	2 X 3,2 l. - 3.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	5,0 l. - 5.4 qt
	•	•				
	•					
•			•	•	•	•
•	•	•	•			
•			•	•	•	•
•	•	•	•			
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
60-130 rpm	60-130 rpm	60-130 rpm	60-130 rpm	70 rpm	70 rpm	55-115 rpm
RF	RF	RF	RF	RF	RF	RF
•	•	•	•	•	•	•
cm 45x59,5x105	cm 45x73x105	cm 45x73x105	cm 45x59,5x105	cm 66x43,5x105	cm 60x60x100	cm 60x60x100
69,4 Kg - 153 lb	76 Kg - 167,5 lb	76 Kg - 167,5 lb	69,4 Kg - 153 lb	83 Kg - 183 lb	80 Kg - 176 lb	93 Kg - 205 lb
cm.66x60x134 Kg. 79,5 - 175,2 lb	cm.66x60x134 Kg. 86,10 - 189,8 lb	cm.66x60x134 Kg. 86,10 - 189,8 lb	cm.66x60x134 Kg. 79,5 - 175,2 lb	cm. 80x60x134 Kg. 93,5 - 206,1 lb	cm. 70x70x123 Kg. 96 - 212 lb	cm. 70x70x123 Kg. 110,6 - 243,8 lb
1	•	•	1	2	1	1
1 set	1 set	1 set	1 set	2 set	1 set	1 set
1	•	•	1	1	1	1

DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Артикул
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность
Raffreddamento ad aria	Refroidissement par air	Luftkühlung	Воздушное охлаждение
Quantità max. ingredienti - volume medio finale	Ingrédients maxi poids - Volume moyen glace	Max Zutatenmenge - durchschnittliche fertigen Volumen	Макс кол-во ингредиентов
Produzione max oraria Peso e volume	Production horaire maxi. Poids - volume	Max. Herstellung /Std Gewicht und Volumen	Макс. производительность в час Вес и объем
Tempo di preparazione medio	Temps de préparation	Zubereitungszeit Durchschnitt	Среднее время приготовления
Cestello acciaio inox	Cuve fixe en acier inox.	Edelstahlbehälter	Чаша из нерж. стали
Cestello estraibile acciaio inox	Cuve amovible en acier inox	Entfernbarer Edelstahlbehälter	Съемная чаша из нерж. стали
Scarico	Vidange	Entleerungssystem	Слив
Programmazione elettronica produzione e conservazione	Programmes de production et de conservation automatiques	Elektronische Herstellung und Konservierung Programmen	Электронное программирование и система хранения
Produzione e conservazione super automatica	Production et conservation toute automatique	Vollautomatisch Herstellung und Konservierungs Prozess.	Полностью автоматический цикл работы и хранения
Pannello touch screen	Ecran tactile	Touch Screen Schaltafel	Управление Touch screen I
Funzione Conservazione manuale	Conservation manuelle	Konservierungsfunktion	Ручное управление хранением
Controllo elettronico con inverter	Contrôle par un inverseur électronique	Elektronische Steuerung mit Inverter	Электронный контроль с инвертером
Controllo elettronico densità.	Contrôle moteur par carte électronique	Elektronische Festigkeits -kontrolle.	Электронный контроль плотности
Velocità mescolamento variabile	Dispositif à vitesse variable	Regelbar Geschwindigkeit	Вариативная скорость вращения
Motore pala a induzione	Moteur mélangeur à induction avec thermostat	Induktion Rührwerkmotor	Индукционный двигатель
Sicurezze termiche compressore e mescolatore	Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur	Thermoschutzvorrichtung - Kompressor und rührwerk	Термостаты на компрессоре и двигателе
Riduzione	Reduction	Untersetzung getriebe	Скорость вращения лопастей
Carrozzeria in acciaio inox	Habillage acier Inox	Gehäuse aus rostfreiem edelstahl	Корпус из нерж. стали
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine LxPxH	Gerätemaße (L/B/H)	Габариты оборудования (Ш/Г/В)
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Вес оборудования
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Упаковочные габариты
Accessori inclusi	Accessories inclus	Mitgeliefertes Zubehör	Аксессуары в комплекте
Spatola per gelato	Spatule enlevement glace	Eis Spachtel	Лопатка для мороженого
Raschianti per pala	Kit de racloirs pour la pale	Einstellbarer Abstreife	Насадки для лопасти
Scovolino	Brosse	Auswischer	Cleaner
Pala per cestello estraibile	Pale pour cuve amovible	Rürspätel Herausnehmbaren Behälter	Лопасты для съемной чаши
Cestello estraibile acciaio inox	Cuve amovible en acier inox	Entfernbarer Edelstahlbehälter	Съемная чаша из нерж. стали



GELATO 6K CREA	GELATO 5K SC CREA	GELATO 5K SC manual	GELATO 4K TOUCH	GELATO 3K TOUCH	Gelato Chef 5L Automatic	Gelato Chef 3L Automatic
0038180250	0038250250	0038240250	0038350250	0038550250	0036790250	0038420250
220-240V 50Hz/1 *	220-240V 50Hz/1 *	220-240V 50Hz/1 *	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
800W	650W	600W	400W	350W	280W	200W
•	•	•	•	•	•	•
1,75 Kg - 2,5 l 62 oz - 2.65 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,25 Kg - 1,75 l 2.75 lb - 1.85 qt	1,0 Kg. - 1,5 l. 2.2 lb - 1.6 qt	0,8 kg. 1,2 l. 1.76 lb - 1.27 qt	1,0 Kg. - 1,5 l. 2.45 lb - 1.6 qt	0,85 Kg. - 1,5 l. 1.87 lb - 1.6 qt
7 Kg-10 l 15 lb - 10.6 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	5 Kg-7 l 11 lb - 7.4 qt	4 Kg. - 6 l. 8,82 lb - 6.34 qt	3,2 Kg. 4,8 l. 7.05 lb - 5.07 qt	2,0 Kg. - 3,0 l. 4,41 lb - 3.17 qt	1,7 Kg. - 3,0 l. 3.75 lb - 3.17 qt
12-15'	12-15'	12-15'	12-15'	12-15'	20'-30'	30'-35'
5,0 l. - 5.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	3,2 l. - 3.4 qt	2,5 l. - 2.64 qt	1,7 l. - 1.8 qt	2,5 l. - 2.64 qt	2 l. - 2.11 qt
			2,5 l. - 2.64 qt	1,7 l. - 1.8 qt	2,5 l. - 2.64 qt	2 l. - 2.11 qt
•	•	•				
•	•					
			•	•		
			•	•		
					•	•
•						
•	•	•	•	•	•	•
•						
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
55-115 rpm	70 rpm	70 rpm	63 rpm	63 rpm	63 rpm	32 rpm
•	•	•	•	•	•	•
cm 58x53x45	cm 46,5x48x39.5	cm 46,5x48x39,5	cm. 41,5x41,5x30	cm. 34x43x25	cm 45x32x31,5	cm. 40x32x30
42 Kg - 92.6 lb	34 Kg - 75 lb	34 Kg - 147 lb	25 Kg - 55.1 lb	21 Kg - 46.3 lb	20 Kg. - 44.1 lb	15,4 Kg. - 33.9 lb
cm. 64x60x63 kg. 50 - 110 lb	cm. 60x58x57 Kg. 40 - 88 lb	cm. 60x58x57 Kg. 40 - 88 lb	cm. 56,5x57x45 Kg. 28 - 61.7 lb.	cm. 46x53x34 Kg. 24 - 52.9 lb	cm. 60x51x38,5 Kg. 21.7 - 47.8 lb	cm. 46x53x34 Kg. 18,8 - 41.4 lb
1	1	•	1	1	1	1
1 set	1 set	1 set	1 set	1 set	1 set	1 set
1	1	1	1	1	1	1
						1
			1	1	1	1



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Frix air
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление	220-240V 50/60Hz/1 120V 60Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность	600W
Velocità di rotazione	Vitesse de rotation	Rotationsgeschwindigkeit	Скорость вращения ножа	2000 Rpm
Pressione aria	Pression	Luftdruck	Давление	0.5 bar
Volume contenitore	Capacité du bol	Fassungsvermögen des Behälter	Объем емкостей volume	300 cc
Capacità max ingredienti	Cap.max d'ingrédient	Max. Fassungsvermögen Zutaten	Мак кол-во ингредиентов	150 cc
Dimensioni contenitore	Dimension du bol	Behältergröße	Размер стакана	cm. 7,2 x 9,5 (h)
Dimensioni macchina	Dimension de l'appareil	Größe des Geräts	Габариты оборудования	cm. 20,5x33x49,5 (h)
Peso macchina	Poids net	Gewicht des Geräts	Вес оборудования	Kg. 21
Accessori inclusi	Accessoires fournis	Mitgeliefertes Zubehör	Аксессуары в комплекте	
Lama in acciaio inox	Couteaux en acier inox	Edelstahlklingen	Нож из нерж стали	2
Lama in plastica	Couteau plastique	Schlagscheibe	Нож для взбивания крема	1
Guarnizione	Joints	Dichtung	Резиновая прокладка-уплотнитель	2
Porta cointenitore acciaio	Porte gobelet en acier inox	Edelstahlbehälter	Подстаканник из нерж. стали	2
Contenitori con coperchio	Gobelets avec couvercle	Behälter mit Deckeln	Стаканчики с крышкой	5
Attrezzo smonta lama	Outil de démontage lame	Werkzeug für Klingen	Приспособление для снятия ножа	1



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Magic Pro 90B
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Артикул	0036160250
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление	230V 50Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность	270W
dB (A)	dB (A)	dB (A)	Шумность dB (A)	53
Temperatura di esercizio	Température de travail	Arbeitstemperatur	Диапазон температур	- 10°C / - 25°C
Consumo energetico - ambiente 25°C φa 60%	Consommation d'énergie - ambiente 25 ° C φa 60%	Energieverbrauch - Umwelt 25°C φa 60%	Суточное энергопотребление- темп окужающей среды 25°C φa 60%	24h/ Kwh 3.17
Volume netto l. / capacità conservazione	Capacité maxi / conservation	Netto-Volumen / Konservierungsvolumen	Объем/ вместимость для хранения	64 l.
N° ripiani	Nr. étagères	Anzahl der Regale	Кол-во полок	3
Termostato meccanico	Thermostat mécanique	Mechanischem Thermostat	Механический термостат	•
Termometro analogico	Thermomètre analogique	Analog Thermometer	Аналоговый термометр	•
Illuminazione interna cella	Éclairage intérieur	Zell Innenbeleuchtung	Внутренняя подсветка	•
Isolamento	Isolation	Isolierung	Изоляция	52 mm HC 33÷34Kg/m³
Condensatore- Ventilato	Condenseur ventilé	Kondensator- belüfteten	Вентилируемый конденсатор	•
Evaporatore (S) statico - (V) ventilato	Evaporateur statique	Verdampfer (S) Statische (V) belüfteten	Испаритель (S) статический (V) вентиляруемый	V
Sbrinamento manuale	Dégivrage manuelle	Manuelles Abtauen	Ручная разморозка	•
Refrigerante	Gaz réfrigérant	Kältemittel	Хладогент	R290a
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine (L/P/H)	Gerätemaße (L/B/H)	Габариты оборудования(W/D/H)	cm 53x43,5x94,5
Peso netto	Poids net	Gewicht Netto	Вес без упаковки	Kg. 56,70 - 125 lb
Imballo di spedizione	Carton de colisage - dimension - poids brut	Verpackung	Упаковочные габариты	cm. 66x60x134 Kg. 65,7 - 144,8 lb



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4 Magic Pro 100	Sweet 4 Pozzetti
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Артикул	0036100250	Black: 0036110350 White: 0036110352
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление	220-240V/50/60Hz/1 120V 60Hz/1	220-240V 50/60Hz/1
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность	300W	300W
Classe climatica	Classe climatique	Klimaklasse	Климатический класс	4	4
Condensatore- Ventilato	Condenseur ventilé	Kondensator- belüfteten	Condenser- Ventilated	•	•
Evaporatore	Evaporateur	Verdampfer	Испаритель	Ветилируемый	Ветилируемый
Sbrinamento	Dégivrage	Abtauen	Разморозка	Ручная	Ручная
Temperatura di esercizio	Température de travail	Arbeitstemperatur	Операционная температура	- 12°C / - 16 °C 10°F / 0°F	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F
Capacità vaschette in conservazione	Capacité en conservation en bac GN 1/4 - carapine	Kapazitätsreserve -Rostfreiem Edelstahl Behältern	Емкости из нерж. стали для хранения	4 x 2,5 л. 4 x 2.75 qt	8 x 3,7 л. or 4 x 7,1л.. 8 x 3.9 qt or 4 x 7.5 qt
Capacità totale	Capacité totale conservation	Konservierungsvolumen	Вместимость для хранения	10 л. - 10.6 qt	30 л. - 31.7 qt.
Termostato elettronico	Thermostat electronique réglable	Elektronisch Thermostat	Электронный термостат	•	•
Coperchio chiusura	Couvercle fermeture	Deckel	Крышка	•	4
Carrozzeria	Habillage	Gehäuse	Корпус	Acciaio Inox Stainless steel Нерж. сталь	Acciaio Inox Stainless steel Нерж. сталь
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine (L/P/H)	Geräte Maße (L/B/H)	Внешние габариты(W/D/H)	cm 98x50,5x36 in 38,6x19.8x14,2	cm 60x60x100 in 23.6x23.6x39.4
Peso netto	Poids net	Gewicht Netto	Вес	43,35 Kg - 95,57 lb	Kg. 77,8 - 171,51 lb
Imballo di spedizione	Carton colisage - poids brut	Verpackung	Упаковочные габариты	cm 80x120x75 in 31,49x47,24x29,52 76 kg - 167,55 lb	cm 70x70x123 in 27.6x27.6x48.4 Kg 90 - 198lb
Accessori inclusi	ACCESSORIES INCLUS	Mitgeliefertes Zubehör	Аксессуары в комплекте		
Vaschette Inox GN 1/4	Bac Inox GN 1/4	Rostfreiem Edelstahl Behältern GN 1/4	Гастроемкости GN 1/4 нерж.	4 x 2,5 л. 4 x 2.75 qt	
Spatole per gelato	Spatule à glace	Spächtel	Лопатка для мороженого	4	
Protezione in plexiglass	Protection en plexiglas	Plexiglass Schutz	Фронтальная защита/плексиглас		•
Optional	OPTIONAL	Optional	Опционально		
Coperchio vaschette in PC	Couverle pour bac en PC	Behälter Deckel aus PC	Крышки для емкостей	•	
Set 8 carapine da 3,7l.	Set 8 x Carapine 3,7 l.	Kit von 8 x 3,7 l. Behältern	Набор из 8 x 3,7 л. tubs		•
Set 4 carapine da 7,1l.	Set 4 x Carapine 7,1 l.	Kit von 4 x 7,1 l. Behältern	Набор из 4 x 7,1 л. tubs		•



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	FANTASIA BUFFET
Articolo	Réf.	Art. Nr.	Артикул	0036000400
Contentitori a doppia parete, sigillati ermeticamente	Récipients à double parois fermés hermétiquement	Hermetisch abgedichteten, doppelwandigen Behälter	Емкости для хранения	3
Volume netto l. / capacità conservazione	Volume net l. / capacité de conservaton	Netto-Volumen / Konservierungsvolumen	Объем вместимости	3x1,5 l. - 3x1,5 qt
Struttura portante in acciaio inox	Structure en acier inox AISI 304	Tragstruktur aus rostfreiem Edelstahl	Стальной корпус Доп. кофесуары	AISI 304
Vassoio raccogli gocce	Plateau égouttoir	Tropfenauffangwanne	Поддон	1
Spatole per gelato	Spatules à glace	Eisspachtel	Лопатки для мороженого	3
Contentitori porta spatola	Récipients porte spatule	Spachtelbehälter	Держатель для лопаток	3
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimension machine (L/P/H)	Geräte Maße (L/B/H)	Габариты оборудования (W/D/H)	cm 67,5x30x30,5
Peso netto	Poids net	Gewicht Netto	Вес без упаковки	Kg. 12,4 - 27,4 lb
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Упаковочные габариты	cm 80x60x50
Peso lordo	Poids brut	Brutto Netto	Вес упаковки	Kg. 17,4 - 38,36 lb
Accessori Optional	ACCESSOIRES EN OPTION	Optionales Zubehör	Доп. кофесуары	
Set da 3 contentitori e 3 coperchi	Set de trois récipients et 3 couvercles.	Set 3 Behälter und 3 Deckel	Набор из 3 чаш и 3 крышек	*

Attrezzature complementari / Шоферы

Scheda tecnica / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Freezy 9	Freezy 5
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Артикул	0039400250	0039300250
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление	230V 50Hz - 1 Phase	230V 50Hz - 1 Phase
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность	477W	510W
Classe climatica	Classe climatique	Klimaklasse	Климатический класс	5 / - 40°C - 40%HR	4 / - 30°C - 55%HR
Sistema touch control	Système Touch Control	Systeme Touch Control	Сенсорное управление	*	*
Uscita USB	Sortie USB	USB Ausgang	USB output	*	*
N° Massimo Ripiani	Nombre de niveau	Max Anzahl der Regale	Мак кол-во полок	5 x GN1/1	3 x GN1/1
Capacità vaschette GN 1/4 h 100	Capacité tablettes GN 1/4 h. 100	Kapazität GN Behälter 1/4 h 100	кол-во емкостей GN 1/4 h100	12	5
Passo Ripiani	Distante entre niveau	Schritt Regale	шаг полок	40 mm	40 mm
Potenza Frigorifera	Puissance de réfrigération	Kälteleistung	Мощность системы охлаждения	(-10°/+45°C) 1528W (-30°/+45°C) 599W	(-10°/+45°C) 1416W (-30°/+45°C) 586W
Resa surgelazione	Capacité en surgelation rapide	Ergiebigkeit Schockfrostung	Вес продуктов для охлаждения	9 kg. (t =270°) / +90°C/-18°C	7 kg (t =270°) / +90°C/-18°C
Resa abbattimento	Capacité en réfrigération rapide	Ergiebigkeit Schnellkühlung	Вес продуктов для заморозки	11 kg (t = 90°) / +90°C/+3°C	9 kg (t = 90°) / +90°C/+3°C
Condizioni max di funzionamento	Conditions de fonctionnement max.	Max Betriebsbedingungen	Максимальные рабочие условия	°C - HR% / 40° - 40%	°C - HR% / 40° - 40%
Refrigerante	Réfrigérant	Kältemittel	Хладагент	R452A	R452A
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimensions machine	Gerätemaße (L/B/H)	Габариты оборудования(W/D/H)	cm 68x69x85	cm 65x60x540
Dimensioni Interne utili (LxPxH)	Dimensions utiles interieures	Nützliche Interne Abmessungen (LxPxH)	Внутренние размеры (LxPxH)	cm 60x42x33 - 75 l.	cm. 54,5x35x24 - 46l.
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Вес	Kg 85 - lb 187.4	Kg 54 - lb 119
Imballo di spedizione	Carton colisage	Verpackung	Упаковочные габариты	cm 71,5x74x94 Kg 95 - lb 209	cm 80x62H51 Kg 45,25 - lb 99,75



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Ice Cube Tech
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Артикул	0055250270
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление	230V 50Hz - 1 Phase
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность	160W
Serbatoio acqua	Réservoir d'eau	Wasserbehälter	Емкость для воды	4,5 L
Produzione di ghiaccio	Production glaçons	Eis-Produktion	Производительность льда	15 kg / 24 h
Capacità cestello raccolta	Capacité du bac de récupération	Fassungsvermögen des Eisbehälters	Вместительность корзины для льда	1,5 Kg.
Carrozzeria - Acciaio	Habillage - Acier	Gehäuse - lackierter Stahl	Корпус - сталь	*
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimensions (L/P/H)	Gerätemaße (L/B/H)	Габариты оборудования (W/D/H)	cm. 36x40x42
Peso netto	Poids net	Gewicht	Вес	Kg. 16 - 35,2 lb
Scatola imballo	Carton colisage	Verpackung	Упаковочные габариты	cm. 52x48x53 Kg. 19 - 41,8 lb



DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	WIPPY 2000
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Артикул	0040100250
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление	220/240V 50/60Hz 1 Phase
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность	520W
Refrigerata	Refrigeré	Gekühlt	Refrigerated	*
Capacità riserva	Capacité réservoir	Inhalt Behälter	Cream Capacity	2 l
Vasca estraibile	Cuve amovible	Entfernbahrer Sahnebehälter	Removable tank	*
Regolazione aria	Production horaire	Luft Regulierung	Air setting	*
Regolazione panna	Réglage chantilly	Sahne Regulierung	Cream setting	*
Produzione Oraria	Réglage aire	Herstellung pro Stunde	Production per hour	100 l
Dimensioni(L/P/H)	Dimension LxPxH	Maße (L/B/H)	Dimensions (W/D/H)	cm 25,5x56,5x47
Peso netto	Poids net	Netto Gewicht	Net Weight	Kg 27,2 - lb 60
Scatola imballo	Carton colisage - Poids brut	Verpackung	Shipping carton	cm 32x52x53 Kg. 30,6 - lb 67,5

DATI TECNICI	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Articolo	Réf.	Best. Nr.	Артикул
Alimentazione	Alimentation	Stromversorgung	Энергопотребление
Potenza	Puissance	Leistung	Мощность
Raffreddamento ad aria	Refroidissement par air	Luftkühlung	Air cooling
DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	Система прямого привода
Motore pala a induzione	Moteur mélangeur à induction	Schaufelinduktionsmotor	Индукционный двигатель
Funzione Manuale (M) - Automatica (A)	Mode Manuelle (M) - Automatique (A)	Handbetriebenen Modus (M) Automatischen Modus (A)	М (ручное) А (автоматическое) управление
Sicurezze termiche impianto refrigerante e mescolamento	Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	Тепловая защита системы охлаждения и взбивания
Cestello fisso acciaio AISI 304	Cuve fixe en acier inox	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	Фиксированная чаша из нерж стали AISI 304
Cestello estraibile	Livré avec cuve amovible en aluminium	Entfernbarer Behälter	Съемная чаша
Quantità max ingredienti	Ingrédients maxi	Max Zutatenmenge	Макс. загрузка ингредиентов
Produzione max per ciclo	Production horaire maxi.	Max. Herstellung /Zyklus	Макс. производительность/цикл
Tempo di preparazione	Temps de préparation	Zubereitungszeit	Цикл приготовления
Funzione Conservazione	Fonction de conservation de la glace	Konservierungsmechanismus	Функция хранения
Attivazione automatica conservazione	Activation automatique de la conservation	Automatisch Konservierungsmechanismus	Автоматическое включение функции хранения
Dispositivo regolazione aria	Système exclusive Air-Flow	Luft einstellung Vorrichtung	Система дополнительного нагнетания воздуха
Carrozzeria	Habillage	Gehäuse	Корпус оборудования
Dimensioni macchina (L/P/H)	Dimensions (L/P/H)	Geräte Maße (L/B/H)	Габариты оборудования (W/D/H)
Peso	Poids	Gewicht	Вес
Imballo di spedizione	Carton d'emballage	Verpackung	Упаковочные габариты
Accessori inclusi	Accessories inclus	Mitgeliefertes Zubehör	Аксессуары в комплекте
Cestello Estraibile	Spatule enlèvement glace	Herausnehmbarer Behälter	Съемная чаша
Spatola per gelato	Cuve amovible	Eis Spachtel	Лопатка для мороженого
Misurino	Verre doseur	Messbecher	Мерник



Gelato Pro 1700 Up	Gelato Pro 1700 Acciaio	Gelato NXT1 L'AUTOMATICA	Gelatissimo K-tech	Gelatissimo Exclusive	Gelatissimo	TALENT Gelato & Sorbet	Gelato Chef 2200	Gelato Grand
Red: 0036600825 White: 0036600830 Black: 0036600835	0036600806	White: 0036600900 Red: 0036600940 Silver: 0036600960	Silver: 0036620250 White: 0036620254	White 0036610250 Black 0036610260	0036600250	White 0036500450 Pink 0036500470 Yellow 0036500490	White: 0036500270 Red: 0036500252 Silver: 0036500264	0036500750
220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz	220-240V 50Hz
180W	165W	165W	165W	165W	150W	150W	140W	140W
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	no	no	no
RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 25	RPM 30	RPM 30
M+A	M+A	A	M+A	M	M	M	M	M
•	•	•	•	•	•	•	•	•
1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,7 l. - 1,8 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt
1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,7 l. - 1,8 qt Stainless steel	1,5 l. - 1,5 qt Alluminium	1,5 l. - 1,5 qt Alluminium	1,5 l. - 1,5 qt Alluminium
1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	1 Kg. 1 qt	0,80 Kg. 0,80 qt	0,80 Kg. 0,80 qt	0,75 Kg. - 0,75 qt
1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,5 l. - 1,5 qt	1,2 l. - 1,2 qt	1,2 l. - 1,2 qt	1,1 l. - 1,1 qt
15-25	20-30	20-30	20-30	20-30	25-30	20-30	25-35	25-35
•	•	•	•					
•	•	•						
•								
Alluminium	Alluminium	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS
cm 27x38x22	cm 27x38x22	cm 27x38x24,5	cm 27x38x22	cm 27x38x22	cm 27x38x22	cm. 24x35x27	cm. 24x35x30	cm. 24x35x30
10,6 Kg - 23,3 lb	10,6 Kg - 23,3 lb	10,5 kg - 23,1 lb	10,2 Kg - 22,4 lb	10,2 Kg - 22,4 lb	10,8 Kg - 23,8 lb	8,4 Kg - 18,5 lb	8,5 Kg - 18,7 lb	8,5 Kg-18,7 lb
cm. 60x40x42 kg.14,6 - lb 32,2	cm. 60x40x42 kg.14,6 - lb 32,2	cm. 60x40x42 kg.14,4 - lb 31,7	cm. 60x40x42 kg.13,9 - lb 30,6	cm. 60x40x42 kg.13,9 - lb 30,6	cm. 60x40x42 kg.13,9 - lb 30,6	cm. 60x40x50 kg. 12,6 - lb 27,7	cm. 60x40x45 kg. 12,6 - lb 27,7	cm. 60x40x45 kg. 126 - lb 27,7
1	1	1	1	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 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	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 Артикул	0034500279	0034500280	0034300298	0034300299	0034500262	0034300260	0034410800
Alimentazione Alimentation Rating Энергопотребление	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza Puissance Power Мощность	15W	15W	15W	15W	15W	15W	15W
Capacità Capacité Capacity Объем чаши	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. Макс. загрузка ингредиентов	900 g.	900 g.	700 g.	700 g.	900 g.	700 g.	2x700 g.
Temperatura congelamento min. Température de congélation Min. freezing temperature Температура заморозки чаши	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Tempo congelamento contenitore Temps congélation bol Bowl cooling time Время заморозки чаши	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h	12 - 18 h
Altezza contenitore Hauteur bol Bowl height Высота чаши	18 cm	18 cm	14 cm	14 cm	18 cm	14 cm	14 cm
Materiale contenitore interno Matériau du bol intérieur Inner bowl material Внутренний материал чаши	18/10 нерж.сталь	18/10 нерж.сталь	18/10 нерж.сталь	18/10 нерж.сталь	18/10 нерж.сталь	18/10 нерж.сталь	18/10 нерж.сталь

NEMOX®

FACTS AND NUMBERS

С момента основания
Nemox произвел более
6 500 000 единиц
продукции

Все оборудование Nemox
100% разработано и
произведено в Италии

Nemox Quality
Certified ISO9001:2015 for
Total Quality Management.

Nemox продает
оборудование более
чем в 60 странах мира

