

IL GELATO A CASA



Gelato machines with compressor

Nemox, using the latest technology in the refrigeration industry, has created small, practical, compact professional ice-cream makers that are also suitable for use in the home by those in search of perfection.

These appliances are able to generate their own low temperature. The ice-cream maker incorporates a refrigeration system (airtight compressor, condenser, fan, evaporator) which delivers a large number of refrigeration units in a very short time. The appliance is also equipped with a powerful mixing unit.

Following the instructions in the manual and the recipe guide, gelato of outstanding quality is produced in about 20 minutes.

These appliances are able to make ice-cream continuously, and thanks to the use of removable tubs, more than one flavour of ice-cream can be produced and easily stored in the freezer or inside the ice cream maker.

Aware of environmental considerations, Nemox uses in all its machines CFC free gas only, to avoid possible damages to the Earth's ozone layer.



gelato
PRO 1700 UP



GELATO PRO 1700 Up
Funzioni tecnologiche, design stile 50s

GELATO PRO 1700 Up
Technological features, ultimate 50s design.

GELATO PRO 1700 Up
Technologische Features, ultimative 50er Jahre Design.

Come migliorare Gelato Pro 1700 già quasi perfetta? Con Gelato Pro 1700 Up!

- Una maggiore potenza del gruppo frigorifero consente di preparare in tempi ancor più brevi e con risultati eccezionali, Gelato, Sorbetti e Frozen Yogurt.
- Un dispositivo sul coperchio permette di regolare la quantità d'aria e modificare la struttura del gelato.
- La gestione elettronica si è arricchita di una funzione importante. Se si dimentica di spegnere la macchina, quando si utilizza in modalità manuale, interviene una funzione che attiva automaticamente la conservazione.
- I colori di tendenza combinati al design di interruttori e corpo, rendono GELATO PRO 1700 Up un importante elemento d'arredamento.
- I tre passaggi di verniciature e la finitura con vernice trasparente, assicurano una buona resistenza ai graffi della carrozzeria in alluminio.

How to improve the almost perfect Gelato Pro 1700? With Gelato Pro 1700 Up !

- A more powerful refrigeration system allows preparation in an even shorter time and with outstanding results Gelato, Sorbets and Frozen Yogurt.
- The lid has a feature to adjust the amount of air and change the consistency of the ice cream
- Another important electronic function of the machine is that it will automatically switch to automatic storage mode if you forget to turn off the machine when in manual mode.
- The trendy colors and the overall design of the body and switches make the GELATO PRO 1700 Up an desirable piece of interior design.
- A triple step varnish painting, provides a scratch resistant surface for the aluminum body.

Mit der Gelato Pro 1700 Up ist es Nemox gelungen, die Gelato Pro 1700 zu verbessern.

- das **stärkere Kühlsystem** ermöglicht die Zubereitung in **noch kürzerer Zeit** Gelato, Sorbets und Frozen Yoghurt werden in **hervorragender Qualität** produziert.
- eine Vorrichtung, integriert im Deckel, ermöglicht **die Menge an Luft einzustellen** um der Struktur des Speiseeises den Wünschen anzupassen .
- Die elektronische Steuerung bietet eine **zusätzliche Funktion**: Sollte im manuellen Modus das Abschalten vergessen werden, geht das Gerät **automatisch in den Konservierungsmechanismus**.
- Gelato Pro 1700 Up durch trendige Farben in Kombination mit dem design vom Gerätekorpus und Schaltern ist ein Schmuckstück in jeder Küche.
- Eine dreifach Lackierung in Verbindung mit der Lackveredelung geben dem Aluminiumgehäuse eine Langlebigkeit und Schutz vor Kratzern.

<i>gelato</i> PRO 1700 UP	Color	ART.	EAN	1		265x385x220 mm		12,5 kg
	●	0036600835	8024872130698				14,5 kg	
	○	0036600830	8024872130674			410x530x360 mm		14,5 kg
	●	0036600825	8024872130650					



**GELATO
 NXT1
 L'AUTOMATICA**

**É LA SOLA MACCHINA
 DA GELATO
 SUPERAUTOMATICA PER
 CASA AL MONDO!**



GELATO NXT-1 L'AUTOMATICA
**Massima tecnologia, massime prestazioni,
 Superautomatica.**

É la sola Macchina da Gelato superautomatica per casa al mondo!
 Gelato NXT1 L'AUTOMATICA prepara il gelato per voi, da sola e vi fa trovare il gelato pronto, quando lo volete!
 Un solo tocco sul touch screen attiva la produzione di gelato, yogurt gelato, sorbetti, granite. Grazie all'esclusiva tecnologia Nemox, la macchina porta la preparazione alla perfetta consistenza finale.
 Il software di conservazione altamente tecnologico, mantiene il gelato alla consistenza ideale, perfetto per essere servito fino ad otto ore dopo la preparazione, come fosse appena fatto.
 I tempi di preparazione e le fasi di conservazione sono stabiliti automaticamente dal software della macchina, in funzione della lettura costante di temperatura ambiente e densità della miscela, senza bisogno di inutili timer o complesse operazioni manuali.
 Un vero processo SUPERAUTOMATICO!
 Fornita con cestello estraibile in acciaio INOX da 1,7 l.

GELATO NXT-1 L'AUTOMATICA
**Top Technology, top performace, Fully
 Automatic.**

It is the only fully automatic household Gelato Machine in the world!
 Gelato NXT1 L'AUTOMATICA manages everything for you! Pour the ingredients and go. Your gelato will be ready to savour, just when you want!
 A single touch allows to start the production of gelato, ice cream, frozen yoghurt, sorbet, granita. The high tech storage software, keeps gelato at the ideal density and flavour, perfect to be served for up to 8 hours after the preparation, as if it had just done.
 Preparation times and storage phases are set automatically by the software, according to the constant detection of the room temperature and density of the mixture.
 No need of useless timers or complicate manual operations.
 A truly FULLY AUTOMATIC process.
 Comes with a large 1.7 l. (1.9 Qt.) capacity AISI 304 stainless steel removable bowl.

GELATO NXT-1 L'AUTOMATICA
**Innovative Technologie, professionelle
 Herstellung von Eiscreme, vollautomatisch!**

Die einzige vollautomatische Eismaschine der Welt!
 Die Gelato NXT1 L'AUTOMATICA steuert alles für Sie! Füllen sie die Zutaten ein und lassen die Maschine arbeiten. Perfekter Eisgenuss ohne Aufwand!!!
 Mit nur einem Schalter wird die vollautomatische Produktion von Eis, Frozen Joghurt, Sorbet und Granita gestartet.
 Das digitalgesteuerte Aufbewahrungssystem ermöglicht das Herstellen von Eis bei immer gleichbleibender Konsistenz, perfekt zum Genießen, bis zu 8 Stunde nach Fertigstellung.
 Die Zubereitungszeit und der Aufbewahrungzyklus wird durch die Software der Eismaschine gesteuert, ist mit der konstanten Erfassung der Raumtemperatur und der Konsistenz der Mischung voll automatisiert.
 Ein Timer ist nicht mehr notwendig!!!
 Weltweit einzigartig!!!
 Ein Zusatzbehälter aus Edelstahl 1,7 l ist im Lieferumfang enthalten.

GELATO
NXT1
L'AUTOMATICA



Touch Screen



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA	Color	ART.	EAN	1		265x385x220 mm	kg	12,5 kg
	●	0036600920	8024872130964			kg	12,5 kg	
	○	0036600900	8024872130957			410x530x360 mm	kg	14,5 kg
	●	0036600940	8024872130971			kg	14,5 kg	
	●	0036600960	8024872130988					

Gelato
PRO 1700



Macchina automatica e manuale, realizzata in fusione di alluminio .

Preparare e versare gli ingredienti, avviare la macchina. Non c'è altro da fare!

Gelato Pro 1700 automaticamente raffredda, mescola e prepara il vostro gelato.

Quando è pronto, un sistema elettronico esclusivo lo mantiene mescolato, sempre alla temperatura corretta, per il tempo desiderato.

La macchina funziona anche in modalità manuale, per dare spazio alla creatività personale.

La gelatiera incorpora un impianto frigorifero che eroga in brevissimo tempo un grande numero di frigorifici, per realizzare in breve tempo tutti i gusti che volete.

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

Fornita con cestello estraibile in acciaio da 1,7 litri e paletta per gelato.

L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

The automatic and manual Machine. Sturdy aluminium body.

Prepare and pour the ingredients, start the machine. That's all !

Gelato Pro 1700 churns, stirs and makes it all for you!

When your Gelato is ready an exclusive electronic control keeps it mixed and at the right temperature as long as needed.

Gelato Pro 1700 also works on manual mode to leave room for your creativity. This Gelato & Sorbet machine has a refrigeration system with many refrigeration modes to create many different flavours in a short amount of time. You can quickly prepare as many flavours as you wish. State of the art design, beautiful, in a sturdy aluminium body.

Comes with a large 1.7 l. (1.9 Qt) capacity removable bowl stainless steel and an ice cream spatula. The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Die automatische und Manuelle Eismaschine. Schön und solid Aluminium Gehäuse.

Die Zutaten mischen, in die Maschine geben und starten. Mehr ist nicht zu tun!

Gelato Pro 1700 kühlt automatisch, mischt und bereitet Ihre Eis.

Ein exklusives, elektronisches System ermöglicht das fertig Eis immer bei der richtigen Temperatur sowie in der richtigen Konsistenz und Luftigkeit aufzubewahren..

Für die persönliche Kreativität läßt die Pro 1700 im manuellen Modus alle Möglichkeiten offen.

Das starke Kühlsystem ermöglicht die Herstellung von mehreren Eissorten.

Die Gehäuse ist aus Aluminium realisiert. Schön und solid.

Der herausnehmbare Edelstahlbehälter ist mit einer grössen 1,7l Fassungsvermögen ausgestattet.

Im Lieferumfang ist ein Eislöffel beinhaltet Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den neuesten Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

<i>Gelato</i> PRO 1700	ART.	0036600806		265x385x220 mm	1		11,8 kg
	EAN	8024872130759		360x495x315 mm			13,8 kg

Gelatissimo K-TECH



Gelatiera semi-professionale manuale e automatica. Corpo in Silver-ABS.

Preparate la ricetta, versatela nella macchina e scordatevi!

K-Tech automaticamente prepara il gelato e una volta pronto lo conserva mantenendolo mescolato e sempre alla temperatura corretta.

Produce tutti i gusti che volete!

La macchina è dotata di un motore di mantecazione e di un sistema frigorifero ad alte prestazioni.

Grande capacità da 1,7 litri. Fornita con cestello estraibile in acciaio inox, dosatore, paletta per gelato.

L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

Semi-professional Gelato machine. Manual and automatic. Silver-ABS body

Prepare your mixture, pour it into the machine and forget!

K-TECH will automatically churn and keep it constantly mixed.

When ready, it will store your preparation at the right temperature as long as you wish!

Makes gelato, sorbet, ice cream, frozen yoghurt!

The machine is equipped with high performing refrigeration system and mixing unit. Large 1.7 l. (1.8 Qts.) Capacity.

Comes with a removable bowl stainless steel, a measuring cup and an ice cream spatula.

The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Semi-professionelle Speiseeismaschine. Manuelle und Automatic. Silver-ABS.

Rezepte wählen, Zutaten in die Maschine geben und Zeit haben für andere Dinge!

K-Tech wird automatisch kühlen, rühren und wenn das Eis fertig ist, in der Eismaschine für einen beliebigen Zeitraum bei der richtigen Temperatur, Konsistenz und Luftigkeit halten.

Die Maschine ist mit einer high performing Kühlanlage ausgestattet und verfügt über einen leistungsstarken Rührmotor.

Damit können Sie mehrere Eisarten hintereinander herstellen. 1.7 Liter Fassungsvermögen.

Mitgeliefertes Zubehör: 1 herausnehmbarer Edelstahlbehälter, 1 Spachtel, 1 25 cl-Messbecher

Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den neuesten Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

Gelatissimo K-TECH	Color	ART.	EAN	1		265x385x225 mm		11,6 kg
	●	0036620250	8024872130780					
	○	0036620254	8024872130896					



Gelatissimo



GELATISSIMO, facile e veloce!

Gelatiera automatica a compressore. Con Gelatissimo scopri il modo più facile per preparare velocemente deliziosi gelati, sorbetti, granite e yogurt gelato!
Come si usa;
Accendere gli interruttori.
Versare gli ingredienti nel cestello e posizionare il coperchio.
In soli 25-35 minuti la macchina lavora circa 1000 g. di ingredienti, pari a circa 1,5 l. di gelato o sorbetto.
Gelatissimo è anche ideale per raffreddare bevande di ogni genere in pochi minuti, preparare tè e caffè freddi, cocktail e quanto la vostra fantasia vi suggerirà!
Fornita con cestello estraibile, dosatore e spatola per gelato.
L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

GELATISSIMO, easy and quick !

Automatic compressor Gelato machine. and Gelato is both easy and quick to make at home with wonderful tasting and impressive results!
Gelatissimo is a user friendly machine, which can also produce Sorbet, Granitas and Frozen yoghurt.
How to operate:
Turn on the switches.
Pour in the ingredients (about 1000 g. will return 1.5 l. of finished product) and fit the lid.
In 25-35 minutes an excellent quality home made gelato is ready.
Gelatissimo is also ideal for instant cooling of any kind of drink, prepare your cocktail, iced tea, iced coffee in few minutes !
Comes with a removable bowl, an ice cream spatula and a measuring cup. The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

GELATISSIMO, einfach und schnell.

Automatische Eismaschine mit Kompressor. Diese bedienungsfreundliche Gerät eignet sich hervorragend für die einfach und schnell Zubereitung von hausgemachtem Speiseeis in nur 25/35 Minuten.
Ideal auch für die Herstellung von Sorbets, Granita und Frozen Joghurt.
Arbeitsweise
Die Schalter Aktivierten.
Die Zutaten in den Behälter einfüllen (ca. 1000 g. entsprechen etwa 1,5 L. Eis).
In 25-35 Minuten bekommen Sie leckeres, selbstgemachtes Speiseeis.
Gelatissimo ist auch ideal um Eistee, Eiskaffee und Cocktails in wenig Minuten zu kühlen.
Mitgeliefertes Zubehör: 1 herausnehmbarer Behälter, 1 Spachtel, 1 25 cl-Messbecher
Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

Gelatissimo	ART.	0036600250		265x385x225 mm	1		11,6 kg
	EAN	8024872130506		360x495x315 mm			13,4 kg

Gelatissimo EXCLUSIVE



**Impianto refrigerante ad alta efficienza,
potente motore di mescolamento.**

**High efficiency cooling system,
powerful direct drive system.**

**Höchst effizientes Kühlsystem,
stark Direktantrieb**

Tutto il gelato che volete con la Gelatissimo Exclusive di Nemox!

1,7 litri di gelato, sorbetti, granite, yogurt gelato si possono preparare sia nel cestello fisso in acciaio, che nel cestello estraibile. Molto facile da usare. Accendere la macchina. Versare gli ingredienti. Entro 20-30 minuti gusterete un ottimo gelato! Grazie al potente impianto di raffreddamento autonomo a compressore, si possono ottenere più gusti in breve tempo. Potente motore di miscelazione. Grande capacità da 1,7 litri. Fornita con cestello estraibile in acciaio inox, dosatore e paletta per gelato. L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

All the ice cream you want with the Gelatissimo Exclusive machine by Nemox!

1.7 liters (1.8 Qts) of gelato, ice creams, sorbets, granitas and frozen yoghurt can be obtained in both the fixed stainless steel bowl and in the removable one. Very easy to use. Just turn on the switch and pour the ingredients in the bowl. In 20-30 minutes a superb gelato or sorbet or ice cream will emerge from your machine! Thanks to its powerful refrigeration system, more flavours can be produced in short time. Professional refrigeration system. Powerful mixing motor. Large 1,7 l. (1.8 Qts) capacity. Comes with a removable bowl Stainless steel, and ice cream spatula and a measuring cup. The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Eis nach Lust und Laune mit der Gelatissimo Exclusive by Nemox!

1.7 Liter Eis, Sorbett, Granita, Frozen Joghurt können entweder im festen oder im entnehmbaren Behälter hergestellt werden. Sehr einfach im Gebrauch. Die Maschine einschalten, die Zutaten einfüllen und nach 20-30 Minuten werden Sie ein köstliches Eis genießen können. Dank der leistungsstarken Kühlanlage können in Kürze verschiedene Eissorten hergestellt werden. Das Gerät ist mit einer professionellen Kühlanlage mit Kompressor ausgestattet. Leistungsstarker Rührmotor. Grosses 1,7 Liter Fassungsvermögen. Mitgeliefertes Zubehör: 1 herausnehmbarer Edelstahlbehälter, 1 Spachtel, 1 25 cl-Messbecher. Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

Gelatissimo EXCLUSIVE	Color	ART.	EAN	1		265x385x225 mm	kg	11,6 kg
	●	0036610260	8024872130599					
	○	0036610250	8024872130766			360x495x315 mm	kg	13,4 kg

TALENT

Gelato & Sorbet


TALENT - Gelato & Sorbet
TALENT - Gelato & Sorbet
TALENT - Gelato & Sorbet

Accendere l'interruttore e versare gli ingredienti. Gelato & Sorbet TALENT automaticamente raffredda e manteca gli ingredienti per un risultato sempre perfetto !

Con Gelato & Sorbet TALENT, si possono preparare gelati, sorbetti e granite di tutti i gusti in breve tempo.

Possibilità di utilizzo sia con cestello fisso che con cestello estraibile per una maggiore flessibilità e facilità di conservazione.

Gelato & Sorbet TALENT è la macchina da gelato compatta ed efficiente che permette di produrre gelato per 8/10 persone (800 g.) in soli 20-30 minuti.

Compressore integrato ad alta efficienza, senza CFC.

Pala di mescolamento brevettata a doppio effetto, varia automaticamente la velocità di rotazione in funzione della densità degli ingredienti. La mantecazione degli ingredienti è perfetta e la temperatura omogenea.

Switch on the machine, pour ingredients in, and Gelato & Sorbet TALENT will automatically gently churn and freeze to give delicious results every time.

With Gelato & Sorbet TALENT you can prepare gelato, ice cream, sorbet and granitas of all possible flavours.

Preparation can be obtained in the fixed stainless steel inner bowl or in the removable bowl for greater flexibility and easy storing.

Gelato & Sorbet TALENT is a compact and effective machine that makes gelato for up to 8/10 people (800g.- 1 qt) in just 20/30 minutes.

Built-in, high efficiency CFCs free compressor Patented counter revolving mixing paddle with double effect.

It changes automatically the rotation speed in function of the ingredients' consistency.

The result is a perfectly combined, creamy gelato with no frozen particles.

The temperature of the gelato is even all over.

Die Maschine einschalten, die Mischung in den Behälter einfüllen.

Gelato & Sorbet TALENT wird automatisch kühlen. In kurzer Zeit verwandeln sich diese in eine kühle und leckere Eiscreme.

Mit ein bißchen Fantasie dem Speiseeisbereiter und Gelato & Sorbet TALENT, ist es möglich Eis, Sorbets und Granita für jeden Geschmack zuzubereiten.

Sie können Ihr Eis sowohl in dem fest eingebauten Behälter, als auch im herausnehmbaren Behälter herstellen.

Gelato & Sorbet TALENT wird in 20-30 Minuten Eis für 8/10 Personen zubereiten (800 g.).

Der herausnehmbare Behälter vereinfacht Ihnen das Aufbewahren und spätere Verzehren des Speiseeises.

Eingebauter hoch-effizienter Kompressor, FKW frei. Durch den patentierten Rührarm und dessen Wechsel der Rührrichtung erhalten Sie so die perfekte, cremige Konsistenz ohne gefrorene Teile.



TALENT Gelato & Sorbet	Color	ART.	EAN	1		265x335x265 mm		10,0 kg
		0036500450	8024872130940			340x470x400 mm		12,2 kg
		0036500490	8024872130926					
		0036500470	8024872130933					



GELATO^{chef} 2200



Gelato Chef 2200 L'originale!

Possibilità di utilizzo sia con cestello fisso che con cestello estraibile per una maggiore flessibilità e facilità di conservazione.

Gelato per 8/10 persone (800 g.) in soli 20-40 minuti.

Cestello fisso ed estraibile per ottenere diversi gusti, maggiori quantità.

Il compressore incorporato permette un utilizzo continuo, consentendovi di fare tanto o poco gelato in tutti i gusti che volete. Nessuna ostruzione nel centro del cestello, il gelato può essere rimosso facilmente, il cestello è facile da pulire. Potente motore a induzione per una perfetta mantecazione. Completa di paletta per il gelato, pala di mescolamento brevettata a doppio effetto, libretto di istruzioni e ricette.

L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

Gelato Chef 2200, the original!

VERY SIMPLE TO USE. NO PRE-FREEZING NECESSARY

Makes perfect homemade ice creams, sorbets and frozen yoghurts in just 20/40 minutes.

Fixed and removable bowl for larger quantities / different flavours.

No obstructions in the centre of the bowl, ice cream can be removed easily and bowls are easy to clean.

Powerful electric induction motor.

Complete with ice cream spoon, removable bowl and patented counter revolving mixing paddle with double effect.

Full instructions and a selection of delicious recipes.

The freezer complies with environmental regulations protecting the ozone layer.

Gelato Chef 2200, die Original!

Gelato Chef 2200 garantiert professionelle Ergebnisse bei der Speiseeisbereitung. Das Gerät ist mit einer leistungsstarken autonomen Kühlanlage mit Kompressor ausgestattet. In 20-30 Minuten wird Eis für 8-10 Personen zubereitet (800 g). Die Maschine kann ununterbrochen eingesetzt werden; dies ermöglicht eine Zubereitung von mehreren Sorten Speiseeis in kürzester Zeit.

Der Antrieb des Rührvorgangs erfolgt über einen elektrischen Induktionsmotor. Ideal für die Zubereitung von Gelato, Eis, Sorbets, und Frozen Joghurt. Gelato Chef 2200 ist das einzige Gerät, das in der Mitte des Behälters kein Hindernis aufweist und dadurch die Speiseeisentnahme sehr erleichtert.

Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den neuesten Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

GELATO ^{chef} 2200	Color	ART.	EAN	1		245x345x305 mm	kg 10,0 kg	
	●	0036500264	8024872130117					
	●	0036500252	8024872130681					
	○	0036500270	8024872130209					
						340x470x400 mm	kg 12,2 kg	

Grand Gelato



Design accattivante per la gelatiera compatta di casa Nemox. Ideale nelle cucine moderne.

Ideale nella casa moderna, Gelato GRAND combina performance professionali alla facilità d'uso.

Gelato GRAND raffredda automaticamente e manteca gli ingredienti per un risultato perfetto ! La macchina è dotata di un potente impianto di raffreddamento autonomo con compressore.

Possibilità di utilizzo sia con cestello fisso che con cestello estraibile per una maggiore flessibilità e facilità di conservazione.

Gelato GRAND produce gelato per 6/8 persone (700 g.) in 30 minuti circa.

Fornita con un cestello estraibile e una paletta per gelato. L'impianto frigorifero è conforme alla normativa sull'ambiente a salvaguardia dell'ozono.

Attractive design for this Nemox Compact Gelato machine. Ideal in the modern kitchen.

It combines professional performances with user-friendliness.

Gelato GRAND automatically churns and freezes to give delicious results every time.

With Gelato GRAND you can prepare gelato, ice cream, sorbet and granitas of all possible flavours. Preparation can be obtained in the fixed stainless steel inner bowl or in the removable bowl for greater flexibility and easy storing.

Gelato GRAND makes gelato for up to 6/8 people (700g.- ¾ qt) in 30 minutes.

Comes with an aluminum removable bowl, an ice cream spatula and .

The refrigeration system complies with environmental regulations protecting the ozone layer

Ansprechendes Design für die kompakte NEMOX Eismaschine. Ideal für die moderne Küche

Gelato GRAND ist eine kompakte, und dennoch semi-professionelle Speiseeismaschine.

Die Maschine einschalten, die Mischung in den Behälter einfüllen. Gelato GRAND kühlt automatisch. In circa 30 Minuten wird Eis für 6/8 Personen zubereitet (700 g).

Dank einem herausnehmbaren Behälter kann das Speiseeis einfach im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden. Sie können so auch mehrere Eissorten zubereiten.

Die Eismaschine ist mit einem herausnehmbarem Behälter und einem Eislöffel ausgestattet. Die Kühlanlage ist FCKW-frei und entspricht somit den neuesten Umweltnormen zum Schutz der Ozonschicht.

<i>Grand Gelato</i>	ART.	0036500750		1	245x345x300 mm		11,6 kg
	EAN	8024872130803			340x470x400 mm		13,4 kg

DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	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
Articolo	Item	Best. Nr.	Red: 0036600825 White: 0036600830 Black: 0036600835	0036600806	White: 0036600900 Black: 0036600920 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
EAN	EAN	EAN	Red: 8024872130650 White: 8024872130674 Black: 8024872130698	8024872130759	White: 8024872130957 Black: 8024872130964 Red: 8024872130971 Silver: 8024872130988	Silver: 8024872130780 White: 8024872130896	White 8024872130766 Black 8024872130599	8024872130506	White: 8024872130940 Pink: 8024872130933 Yellow: 8024872130926	White: 8024872130209 Red: 8024872130681 Silver: 8024872130117	8024872130803
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz 165W	220-240V 50/60Hz 165W	220-240V 50/60Hz 165W	220-240V 50/60Hz 165W	220-240V 50/60Hz 150W	220-240V 50Hz 140W	220-240V 50Hz 140W	220-240V 50Hz 140W
Potenza CFC	Power	Leistung	180W	4,3 cc	4,3 cc	4,3 cc	4,3 cc	3,8 cc	3,8 cc	3,8 cc	3,8 cc
Compressore senza CFC	Compressor unit	Kompressor FZKW frei	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Raffreddamento ad aria	Air cooling	Luftkühlung	•	•	•	•	•	•	•	•	•
DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	DDS Direct drive system	•	•	•	•	•	•	no	no	no
Motore paia a induzione	Paddle induction motor	Schaufelinduktionsmotor	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 32	RPM 25	RPM 30	RPM 30
Funzione Manuale (M) - Automatica (A)	M (manual) A (automatic) Operation	Handbetriebenen Modus (M) Automatischen Modus (A)	M+A	M+A	A	M+A	M	M	M	M	M
Sicurezza termiche impianto refrigerante e mescolamento	Thermal cut-out on refrigerating and mixing unit	Thermoschutzvorrichtungen an Kühl- und Rühranlage	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cestello fisso acciaio AISI 304	AISI 304 stainless steel fixed bowl	Fester Edelstahlbehälter AISI 304	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
Cestello estraibile	Removable bowl	Entfernbarer Behälter	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
Quantità max ingredienti	Max Ingredients qty	Max Zutatenmenge	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
Produzione max per ciclo	Max Production/ cycle	Max. Herstellung /Zyklus	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
Tempo di preparazione	Preparation time	Zubereitungszeit	15-25	20-30	20-30	20-30	20-30	25-35	20-30	25-35	25-35
Funzione Conservazione	Storage function	Konservierungsmechanismus	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Attivazione automatica conservazione	Automatic switch to storage mode	Automatisch Konservierungsmechanismus	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Dispositivo regolazione aria	Adjustable air device	Luft einstellung Vorrichtung	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Carrozzeria	Appliance body	Gehäuse	Aluminium	Aluminium	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS
Dimensioni macchina (L/P/H)	Appliance dimensions (W/D/H)	Geräte Maße (L/B/H)	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x24,5 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm 27x38x22 in 11x15x9	cm. 24x35x27 in 9x14x12	cm. 24x35x30 in 9x14x12	cm. 24x35x30 in 9x14x12
Peso	Weight	Gewicht	12,5 Kg - 27 lb	12 Kg - 26 lb	12 Kg - 26 lb	12 Kg - 26 lb	12 Kg - 26 lb	12 Kg - 26 lb	10 Kg - 22 lb	10 Kg - 22 lb	10 Kg - 22 lb
Imballo di spedizione	Shipping carton	Verpackung	cm. 41x53x36 in 16.2x20.9x14.2 kg.14,5 - lb 31	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.14 - lb 30	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.14 - lb 30	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.13 - lb 28	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.13 - lb 28	cm. 36x50x32 in 14.2x19.7x12.6 kg.13 - lb 28	cm. 34x47x40 in 13.4x18.5x15.7 kg.12 - lb 27	cm. 34x47x40 in 13.4x18.5x15.7 kg.12 - lb 27	cm. 34x47x40 in 13.4x18.5x15.7 kg.12 - lb 27
Accessori inclusi	Accessories included	Mittelliefertes Zubehör	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cestello Estraibile	Removable bowl	Herausnehmbare Behälter	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Spatola per gelato	Gelato spatula	Eis Spachtel	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Misurino	Meas. cup	Messbecher	1	1	1	1	1	1	1	1	1



NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS

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



CERTIFIED ISO
9001:2008

