NEMOX®

Professional gelato machines

Made in Italy

Professional equipment for your business

NEMOX®
PROFESSIONAL CLASS

Nemox, un'Azienda moderna che ama fondere le innovazioni della Tecnologia con la Qualità Totale per realizzare oggi i prodotti di domani.
Nemox è un produttore italiano che offre design, progettazione e produzione d'innovative attrezzature di nicchia
- ad elevato contenuto qualitativo, tecnologico e funzionale
- per l'utilizzo sia domestico, sia presso il target professionale

La passione di Nemox per il gelato si esprime con **l'ampia gamma di macchine da gelato** professionali e domestiche **sviluppate e prodotte in Italia.**
Macchine da gelato da casa ad accumulo, semplici ed economiche.
Macchine da gelato da casa autonome con gruppo frigorifero incorporato, con modelli di facile utilizzo ed efficienti, fino a macchine completamente automatiche con conservazione del gelato nella macchina!
Macchine da gelato professionali, da banco e da terra, con cestelli singoli o multipli. Una gamma che si adatta alle esigenze di ristoranti, agriturismi, pasticcerie, comunità, caffetterie.
Primi nello sviluppo di prodotti innovativi, le macchine da gelato da casa di Nemox sono le più copiate, senza essere mai eguagliate!
Nemox è certificata ISO 9001:2015

Nemox is a modern company that combines technological innovation and top quality to create tomorrow's products today.
Nemox is an Italian manufacturer offering design, development and production of innovative niche equipment
- with high quality, technological and functional content
- for use both at home and professional target

Nemox passion for gelato is visible in the **wide range of professional and home gelato machines developed and produced in Italy.**
Home gelato machines based on cold accumulation system, simple and little expensive.
Home gelato machines with built-in compressor, ranging from easy-to-use and efficient models, up to fully automatic machines with storage function.
Professional gelato machines, counter top and free standing, single or multiple processing bowl.
A range that fits the needs of restaurants, pastry shops, Coffee shops, communities and small business.
Nemox is certified ISO 9001:2015

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

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

MADE IN ITALY

CSQ IQNet
azienda con sistema di gestione per la qualità certificato
ISO 9001:2015

Serie Crea

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

These models are studied for restaurants of any dimension, caterings, communities, pastry shops, little dairies.

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.

An investment that **pays back in few weeks.**
NEMOX revolutionizes the way of producing, storing, and dispensing gelato!
Thanks to the **CREA** series machines, producing, storing and dispensing ice cream has never been so easy!
The CREA series is designed to automatically produce from **1 kg to 3 kg** of gelato, sorbet, ice cream and frozen yoghurt in **about 10 min.**

Few operations to be performed,
1 - pour the ingredients
2 - start the machine
3 - serving the product obtained directly from the machine to the customer!

The rest is handled completely automatically by a dedicated software developed by **NEMOX**.

The software features **4 production programs** that produce:
- Gelato Classico (full-bodied, intense flavor)
- Semi-Soft Ice Cream (soft, can be shaped into molds)
- Granita (with ice crystals clearly defined)
- Shock freezing of any liquid (from +80 ° C to +10 ° C in about 8 minutes).

Each production program can be combined to **four storage programs** to achieve the highest quality in the preparation and dispensing of ice cream.
The software manages the density of the ice cream and **automatically** starts the selected storage program, to maintain the density of the ice cream.
The preparation obtained is kept at the ideal temperature for dispensing.
As the availability of the product in the machine decreases, you can add additional ingredients to the machine, and in about 4-5 minutes it will restore the desired quantity.
With the **CREA** series you only produce the amount needed, avoiding any waste and dispensing fresh creamy gelato or ice cream always at the perfect serving temperature.

All the models of the **CREA AND K series** are equipped with drain system for easy cleaning and mixer blade with replaceable inserts.

gelato 6K crea

Data

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

Production

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

Storage

Automatic

gelato 5K SC crea

Data

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

Production

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

Storage

Automatic

Serie T-mobile

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

The series of gelato machines that... follow your needs!

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

Ideal for catering, these **high efficiency gelato machines** are integrated into a trolley of very accurate design and finish.The trolley is also **equipped with a cabinet** to store what is necessary for the service.
An interesting idea to bring the gelato machine **where necessary, easy to carry and beautiful to show.**
This feature makes these machines particularly welcome to caterers.

gelato 6K T-mobile crea

Data
60x60x100 cm
93 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 800W

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

Storage
Automatic

gelato 5K T-mobile crea

Data
60x60x100 cm
80 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 650W

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

Storage
Automatic

Serie Touch

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

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

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.

Fully Automatic operation with touch screen.
Press the button to **start** the **automatic gelato production and storage cycle.**
Preparation time and storage phase are set automatically by the machine software, based on the **constant detection** of the ambient temperature and mixture density.
When the mixture has reached the maximum consistency detected by the software, the machine switches to **storage mode.**
Five storage levels are available and can be set at any time during storage (from softer to harder consistency).
Gelato can be stored for a period of **8 hours**, after which the machine switches off automatically.
The software also features a **Pause function**, this can be activated during ice cream preparation or storage phase. The Pause function is signaled by a beep every 10 seconds.

All the models are equipped with removable bowl. Mixer paddle made in stainless steel with replaceable inserts.

gelato 3K touch

Data
34x43x25 cm
21 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 350W

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

Storage
Automatic

gelato 4K touch

Data
41,5x41,5x30 cm
25 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 400W

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

Storage
Automatic

Serie Chef

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

Machines studied for those facing the world of ice cream in Ho.re.ca. sector, machines simple and economic.

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.

The ideal entry machines in Ho.Re.Ca. environment for getting started in the world of gelato and sorbet.
Compact in size this is the **most economical series** despite the stainless steel case and the automatic storage mode of gelato in the processing bowl!

The machines have two operation options:
Manual Operation.
Switch on compressor and paddle switches.
When the mixture is ready **you can switch on the storage switch**. This will start an automatic storage cycle.
Should you forget to activate the storage switch, and the ice cream becomes too hard, the **density control** stops the paddle motor.
The compressor will keep working, the mixture in the bowl will become hard.
Should the paddle do not stop (gelato is a solid block on the paddle, so no resistances makes the paddle to stop), a storage cycle will automatically start 90 minutes after the machine was first switched on.
Automatic Operation:
Switch on the storage switch only.
This will **activate an automatic processing and storage cycle.**
Ingredients will be churned and, should the density control stop the paddle, the software will start a **storage cycle.**
If the density control does not intervene, the **storage cycle will automatically start 45 minutes** after the machine was first switched on.
All the models are equipped with removable bowl.

gelato CHEF 3L AUTOMATIC

Data
40x32x30 cm
15,4 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 200W

Production
0,85 Kg (1,5l) - 30/35 min
1,7 Kg (3l) - 1h

Storage
Manual

gelato CHEF 5L AUTOMATIC

Data
45x32x31,5 cm
20 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 280W

Production
1 Kg (1,5l) - 20/30 min
2 Kg (3l) - 1h

Storage
Manual

Vetrine per gelato

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

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

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, agriturismi 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.

To complete the circle, from production to service, Nemox offers a range of storage and display cabinets specifically designed for gelato.
These are high-tech equipments that reflect, in a dimension suitable for the Ho.re.ca. segment, the main technical features of large professional gelato cabinets.

The range consists of:

- a **vertical refrigerated** display case, suitable for bars or coffee shops
- a buffet storage device that d**oes not require connection to the mains**. It holds the gelato for about 2 hours at the perfect serving temperature, perfect for small caterers.
- a v**entilated countertop storage** and display case, suitable for restaurants of all sizes, catering, coffee and pastry shops.
- a **Pozzetti** storage equipped with the exclusive IFS (**Individual Foaming System**). Ideal for places with good gelato sales volume, such as a coffee shops, specialty ice cream shops, bars, large catering.

Sweet4 Pozzetti

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

The series of gelato machines that... follow your needs!

Data

60x60x100 cm
77,80 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 300W
Ventilated

Operating Temperature

Max -18°C

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

Ensemble gelato 6k t-mobile + Sweet4 Pozzetti

4 magic pro 100

Data

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

Operating Temperature

-12°C/-18°C

Pans capacity / storage capacity

4x2,5l (total 10l)
Ventilated

fantasia buffet

Data

67,5x30x30,5 cm
12,40 Kg

storage capacity

3x1,5l

magic pro 90B

Data

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

Operating Temperature

-10°C/-25°C

Storage capacity

64l, 3 shelves
Ventilated

Gelatiere domestiche con compressore

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

A wide range of gelato machines, studied for any taste and any need.

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.

Have you ever wished to make gelato at home?
If the answer is YES, then **Nemox is your ideal partner**, with a wide range of domestic ice cream makers, designed and developed for every taste and need.
From the great experience as a manufacturer of professional ice cream machines, **Nemox** brings all the professional technology to the d**omestic ice cream makers.**
Nemox machines 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.

gelato nxt1 l'automatica

Data
27x38x24,5 cm
10,6 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 165W

Production
1Kg (1,5l) – 20/30 min
Stainless steel removable bowl

Storage
Automatic

gelatissimo exclusive

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

Production
1Kg (1,5l) – 20/30 min
Stainless steel removable bowl

gelatissimo

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

Production
1Kg (1,5l) – 25/30 min
Stainless steel removable bowl

gelatissimo k-tech

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

Production
1Kg (1,5l) – 20/30 min
Stainless steel removable bowl

Storage
Manual

Gelatiere domestiche con compressore

Lifestyle Series — *Serie Lifestyle*

grand gelato

Data
24x35x30 cm
8,5 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 140W
○

Production
750g (1,1l) – 25/35 min
Alluminum removable bowl

talent gelato & sorbet

Data
24x35x27 cm
8,4 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 150W
● ● ○

Production
800g (1,2l) – 20/30 min
Alluminum removable bowl

gelato chef 2200

Data
24x35x30 cm
8,5 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 140W
● ○ ○

Production
800g (1,2l) – 25/35 min
Alluminum removable bowl

NEMOX®

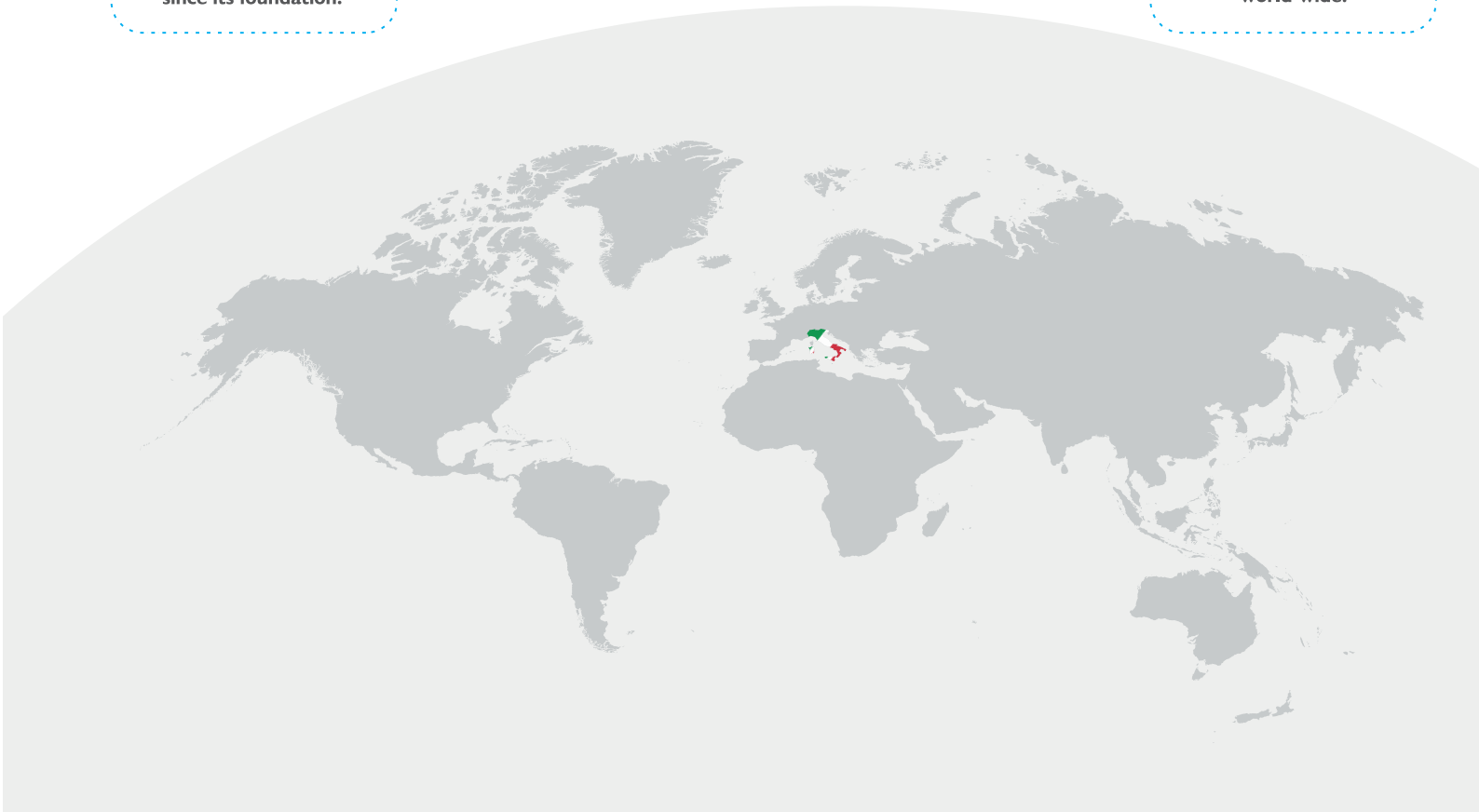
FACTS AND NUMBERS

Nemox manufactured over 6.500.000 gelato machines since its foundation.

Nemox products are designed, developped and 100% “Made in Italy”

Nemox Quality Certified ISO9001:2015 for Total Quality Management.

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



SPARROW International

NEMOX® PROFESSIONAL CLASS

Sparrow International
1st Floor , Restofair Building, Arjan, Dubai- U.A.E.
Tel. +971 4 340 4795 | Mob. +971 55 7727769
www.sparrow-international.com
e-mail: info@sparrow-international.com.com

Stampa 01/2020