



Code Ean	Réf. Article	Description	Volume bol	Temps cycle	Poids Brut Kg.	Qté par palette	Tarif Euro		
			Litre	Minutes					
DU CÔTÉ SALLE - Conservateurs, présentoirs et vitrines professionnelles • MADE IN ITALY									
	8024872 16108 1	0036000400	FANTASIA BUFFET présentoir inox avec 3 bols avec couvercle technologie eutectique pour une conservation optimale de glaces ou sorbets pendant min. 2 heures peut également être utilisé comme seau (refroidisseur) à vin.		1,50	5	14	15	€ 600,00
	8024872 16104 3	0004700300	KIT supplémentaire 3 bols + 3 couvercles		1,50	5			€ 300,00
	8024872160008	0036100250	4 MAGIC PRO 100 220-240V 50/60 Hz 300W conservateur vitrine à couvercle vitré spécialement conçu pour pâtisserie, restaurant, hotel, bar. Foid ventilé -12°/-18° livré avec 4 bac gn1/4 cap 2.5l		2,5	10	52	4	€ 3.100,00
	8024872 19023 4	0005700100	Table métallique en acier émaillé , support pour magic pro 100						€ 450,00
		0005700101	Table inox avec tablette inferieure et roue mobile pour magic pro 100						€ 650,00
	8024872 13846 5	0038180300	GELATO 6K T-Mobile NOIR 230V 50Hz 800W 1 Phase Chariot avec turbine à glace Gelato 6K Crea. Réalisé en MDF et acier inox sur quatre roues pivotantes avec freins. Grand tiroir pour placer des tasses, cuillères, bouteilles pour le service rapide et facile et directement de la machine! Refroidissement à air, système de vidange, Gaz R452 .		10,00	12-15	105	1	€ 8.000,00
	8024872 13751 2	0038180302	GELATO 6K T-Mobile BLANC		10,00	12-15	105	1	€ 8.000,00
	8024872 13847 2	0038270250	Gelato 5K T-Mobile NOIR 230V 50Hz 650W 1 Phase Chariot avec turbine à glace Gelato 5K Crea. Réalisé en MDF et acier inox sur quatre roues pivotantes avec freins. Grand tiroir pour placer des tasses, cuillères, bouteilles pour le service rapide et facile et directement de la machine! Refroidissement à air, système de vidange, Gaz R452		7,00	12-15	95	1	€ 6.000,00
	8024872 13848 9	0038270252	Gelato 5K T-Mobile BLANC		7,00	12-15	95	1	€ 6.000,00
	8024872 16019 0	0036110350	GELATO SWEET 4 POZZETTI NOIR 230V 50/60Hz/1 Ph 500W D'une esthétique moderne, le conservateur POZZETTI est parfaitement adapté pour un environnement élégant et moderne. Ce POZZETTI renoue avec la tradition mais est équipé avec la technologie moderne (un évaporateur par cuve). Mobile, équipé de 4 roues non traçantes pour être déplacé à votre guise. Compact, 60 X 60 X 100 seulement. Bacs à glace non inclus. Protection Plexiglass inclus.		8 x 3,7 l. or 4 x 7,1 l.	30	90	1	€ 5.000,00
	8024872 16021 3	0036110352	GELATO SWEET 4 POZZETTI BLANC 230V 50/60Hz/1 Ph 500W		8 x 3,7 l. or 4 x	30	90	1	€ 5.000,00
	8024872 16026 8	0006100009	Protection Plexiglass						€ 200,00
	8024872 19058 6	0006100010	En Option 8 bacs à glace ronds de 3.7 l. dimension mm 200 x 125 h.		3,7 l.	30			€ 440,00
	8024872 19059 3	0006100020	En Option 4 bacs à glace ronds de 7.1 l. dimension mm 200 x 250 h.		7,10	28			€ 240,00
	8024872 16018 3	0036160250	MAGIC PRO 90B - Vitrine de table ventilé, port en verre. 220-240V - 50Hz/1 - 270W. Température de fonctionnement -10° / -25° C - condenseur ventilé - 3 étagères amovibles. Volume total 74 l. - Net 64 l. Contient 90 gobelets Frix Air.			64	59	1	€ 2.800,00
EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES • MADE IN ITALY									
	8024872 18500 1	0040100250	WIPPY 2000 • 230V 50Hz 520W/1 Phase machine à chantilly professionnelle avec pompe rotative réglable : air et densité, accepte tous type de crème. Capacité du réservoir à crème fraîche 2l. température du conservateur 4°, production horaire 100l, Carrosserie inox		Capacité réservoir 2 L.	Producti on litres / heure 100 l.	31	8	€ 3.500,00
	8024872 18002 0	0039400250	FREEZY 9 Shock freezer - 220-240V 50Hz/1. 600W Générateur de froid pour le refroidissement ou la surgélation rapide d'aliment . Volume maxi. 110 litres. 6 x GN 1/1. Affichage digital. Construction en acier inox.		Capacité en surgélati on Kg. Kg. 9 (t=270°) +90°C/-18°C	Capacité en refroid. Rapide Kg. Kg. 11 (t=90°) +90°C/+3°C	98	1	€ 6.500,00
	8024872 18000 6	0039300250	FREEZY 5 Shock freezer - 220-240V 50Hz/1 218W Générateur de froid pour le refroidissement ou la surgélation rapide d'aliment . Volume maxi. 35 litres - 3 x GN 2/3. Affichage digital. Construction en acier inox.		5 (t=270°) +90°C/-18°C	7 (t=90°) +90°C/+3°C	47	1	€ 4.500,00
FABRIQUE DE GLACE									
	8024872 14504 3	0055250270	ICE CUBE TECH - SEMIPROFESSIONAL. 230V 50Hz/1-150W Produit des glaçons automatiquement. Ne demande aucune installation particulière . Production = 12 glaçons de 10 à 15 g toutes les 6 à 10 minutes . Production journalière = 15 kg. Made in PRC		Productio n Kg. / 24 h. 15	Bac de collectio n Kg. 1,5	19	16	€ 580,00



Grâce aux ingrédients GELATTIAMO, Nemox offre un service complet qui permet d'obtenir, avec un **minimum d'effort, d'excellents résultats.**

En collaboration avec les meilleurs maîtres glacières italiennes, Nemox a développé une gamme de produits pour glaces, yaourt et sorbets, qui offre maintenant avec ses équipements et la formation professionnelle.

Une attention particulière a été portée au **choix des matières premières.**

Nemox a sélectionné que des **ingrédients naturels**, sans additifs et colorants azoïques que, bien que permis par les lois européennes, ne répond pas aux exigences d'une alimentation saine et naturelle.

TARIF INGREDIENTS • 2020

	EAN code	Réf	Description	Nbre de sachets par carton	Commande mini	TARIF HT par carton	TARIF HT par sachet
INGREDIENTS PROFESSIONNELLES POUR GELATO ITALIENNE • SORBET • YAOURT **							
	8024872 91016 0	0008500900	GELATO Mix pour gelato artisanale italienne Recette: 75g. base, 200g. sucre, 1L. lait . Avec 1 Kg. de base Gelattiamo on produit environ 22 kilo de glace artisanale italienne. L'utilisation de cette base laisse le maximum de liberté dans la personnalisation avec l'ajout de pâtes. Cette base se travaille à froid.	5	1 sachet	€ 78,00	€ 16,00
	8024872 91018 4	0008500902	SORBET Mix pour Sorbets aux fruits Recette: 95g. Base sorbet, 200g. sucre, , 1L. eau. Avec 1 Kg. de base on produit environ 16 kilo de sorbet. Pour faire des sorbets de fruits avec une texture crémeuse qui peut être travaillée à la spatule. Cette ci a une excellente tenue et une stabilité aux chocs thermiques. Se travaille à froid.	5	1 sachet	€ 55,00	€ 12,00
	8024872 91020 7	0008500904	YAOURT Mix pour Gelato Yaourt Recette: 240g. Base yaourt, 690g. lait, 70g. Yaourt = 1Kg. Avec une enveloppe de 1,1 Kg. de Base on produit environ 4,5 kilo de glace yaourt. Un produit ayant un rapport équilibré entre les protéines et les fibres probiotiques qui mis au contact avec les composants du yaourt active tous les ferments lactiques, essentiels à notre bien-être. Le résultat est un yogourt glacé, crémeux et velouté avec une légère touche acidulée. Se travaille à froid.	5	1 sachet	€ 60,00	€ 13,00
Les Pâtes pour Glaces, Sorbets et Pâtisserie (en fonction des stocks disponibles)							
	8024872 91022 1	0008500952	GELATTIAMO Pâte Vanille Dosage: 40g. par kilo	1	1	€ 27,00	€ 27,00
	8024872 91023 8	0008500954	GELATTIAMO Pâte Cocco Dosage: 75 g. par kilo	1	1	€ 22,50	€ 22,50
	8024872 91024 5	0008500956	GELATTIAMO Pâte Chocolat Dosage: 75 g. par kilo	1	1	€ 26,50	€ 26,50
	8024872 91025 2	0008500958	GELATTIAMO Pâte Noisette Dosage: 75 g. par kilo	1	1	€ 54,50	€ 54,50
	8024872 91027 6	0008500962	GELATTIAMO Pâte "TIRAMISU" Dosage: 75 g. par kilo	1	1	€ 25,00	€ 25,00
	8024872 91028 3	0008500964	GELATTIAMO Pâte Nougat Glacé Dosage: 75 g. par kilo	1	1	€ 39,50	€ 39,50
	8024872 91031 3	0008500970	GELATTIAMO Pâte Pistache Dosage: 75 g. par kilo	1	1	€ 82,00	€ 82,00
	8024872 91047 4	0008500972	GELATTIAMO Pâte Fraise Dosage: 75 g. par kilo	1	1	€ 22,50	€ 22,50



Gelato 12k ST est la machine développée par Nemox pour le professionnel qui aime étudier et développer ses propres recettes sans être soumis à trop de contraintes.

Gelato 12k ST est une turbine à glace robuste mais compacte avec un système de congélation vertical respectant la tradition et la qualité, avec extraction frontale de la crème glacée pour faciliter cette opération.

Gelato 12k ST est capable de travailler 3 kg de mélange à une température de 8 ° C avec un cycle moyen de 15 minutes.

La vitesse de la pale est réglable entre 60 et 130 tr / min pour permettre la congélation et le meilleur foisonnement en fonction de la recette utilisée.

Gelato 12k ST est facile à utiliser.

La machine fonctionne en mode manuel et l'opérateur peut décider quand extraire la glace en inversant le sens de rotation de la lame et en ouvrant la porte.

Pour faciliter l'extraction de la glace, la machine est équipée d'un programmeur de température, qui est réglé par l'utilisateur pour chaque recette.

Une fois que la température définie est atteinte, la glace reste à cette température en attendant d'être extraite.

Gelato 12k ST, grâce à la technologie utilisée a un poids limité, peut être facilement transporté et déplacé, étant équipé de 4 roues, dont deux avec freins.

Le nettoyage est facilité par une glissière, un portail, une étagère de support de plateau, toutes les pièces en acier inoxydable peuvent être facilement retirées.

La pale, en acier inoxydable, comporte des inserts en techno polymère à accrochage facile.

La carrosserie est entièrement en acier inoxydable et la machine est conforme à la réglementation NSF en ce qui concerne les machines de préparation culinaire.

En ce qui concerne la sécurité, la machine est conforme à la législation européenne applicable et, dans le respect de l'environnement, à la dernière législation européenne en matière de F-gaz.

Par rapport au modèle précédent, le système thermodynamique a été mis à niveau, augmentant ainsi la puissance du système de ventilation du condenseur.



NEW

gelato 12KST

Data

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

Production

3 Kg (4l) Ciclo
12 Kg (16l) - Ora

MADE IN ITALY





Un nouveau bijou est né chez Nemox! Gelato 15K Crea.
Gelato 15K Crea est une turbine avec système de conservation de la crème glacée capable de répondre aux besoins d'un restaurant ou un glacier.

Gelato 15K Crea est compacte tout en offrant une capacité d'une machine beaucoup plus grande.

Gelato 15K Crea peut travailler 3 kg de mélange à une température de 8° C avec un cycle moyen de 12 minutes.

La machine peut fonctionner en mode manuel où l'opérateur décide quand arrêter le cycle de congélation, ou bien en mode automatique.

La vitesse de la pale est réglable entre 60 et 130 tours minute pour obtenir une structure idéale et le meilleur foisonnement en fonction de la recette utilisée.

En mode automatique, l'opérateur a la possibilité de choisir entre 4 programmes de fonctionnement:

- Glace / sorbet: la glace atteint la densité typique de la glace faite maison
- Glace semi-douce: plus d'air est incorporé pour obtenir un foisonnement plus important.
- Granité: Afin d'obtenir les cristaux de glace caractéristiques du granité, la pale de malaxage est amenée à travailler en alternance.
- Congélation rapide: en versant le mélange à une température d'environ 80 ° C, par cycle de 10 minutes, on porte le mélange à une température comprise entre 10 ° C et 5 ° C. Pendant ce cycle, la pale fonctionne en alternance. À la fin du cycle de refroidissement, la machine commence le cycle de conservation pour maintenir la température du mélange dans la gamme atteinte.

Conservation

À la fin du cycle programmé, déterminé soit par l'atteinte de la densité soit après un certain temps, la machine entre en mode de conservation automatiquement.

L'opérateur peut choisir entre 4 cycles de conservation, d'une préparation de consistance plus souple ou plus dure. La Gelato 15K Crea grâce à la technologie a un poids limité, qui permet en déplacement aisé. Équipé de 4 roues dont deux mobiles.

Le nettoyage est facilité par un système de vidange facile. La carrosserie est entièrement en acier inoxydable et la machine est conforme à la réglementation NSF en ce qui concerne les machines de préparation culinaire.

En ce qui concerne la sécurité, la machine est conforme à la législation européenne applicable et, dans le respect de l'environnement, à la dernière législation européenne en matière de F-gaz.

NEW

gelato 15K

crea serie

Data

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

Production

3 Kg (4l) Ciclo
15 Kg (20l) - Ora

MADE IN ITALY





NEMOX®

PROFESSIONAL CLASS

4 Magic pro 100 I-Green Bientôt disponible



 **MADE IN ITALY**

NEMOX Benelux - France

Rue Ardoncour 18

4633 Melen

Tel. +32 4 75 29 22 57

Fax +32(0)43.77.29.54

www.nemox-belgique.be

e-mail : contact@nemox-benelux.com

