

gelato crea serie

Produrre, conservare, distribuire il gelato non
è stato mai tanto facile!

Producing, storing, dispensing GELATO has
never been so easy!

Herstellung, Lagerung und Ausgabe von
Speiseeis war noch nie so einfach!

Gelato - Ice Cream - Sorbet - Yoghurt



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 mai stato tanto facile!

La serie CREA è concepita per produrre automaticamente e in breve tempo da 1 Kg. a 2,5 Kg. di gelato in 12 min circa.

Poche le operazioni da eseguire.

1. Versare gli ingredienti
2. Avviare la macchina
3. Distribuire 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** per ottenere sempre la massima qualità nella preparazione e distribuzione del gelato.

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.

**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 2.5 kg of gelato, sorbet, ice cream and frozen yoghurt in about 12 min.

Few operations to be performed,

1. Pour the ingredients
2. Start the machine
3. Dispensing 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 **four 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)

The production programs 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 gelato.

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 replenish the desired quantity.

With the CREA series you only produce the amount needed, avoiding any waste and dispensing fresh creamy gelato always at the perfect serving

**NEMOX revolutioniert die Art und Weise der Herstellung, Lagerung und Ausgabe von Gelato.
Die CREA Maschinenserie vereinfacht die Herstellung, Lagerung und Ausgabe von Speiseeis.**

Die CREA-Serie wurde entwickelt, um automatisch von 1 kg bis 2,5 kg Eis, Sorbet, und frozen Joghurt in nur 12 Minuten zu produzieren.

Nur 3 Schritte um Eis ausgeben zu können

1. Die Zutaten einfüllen
 2. Die Maschine starten
 3. Ausgabe des Produktes direkt aus der Maschine
- Durch eine **spezielle Software, die von NEMOX entwickelt wurde**, ist der Rest kinderleicht.

Die Software beinhaltet **4 Programme**, mit denen folgende Sorten hergestellt werden können:

- Gelato Classico (vollmundig, intensiver Geschmack)
- Semi-Soft Ice Cream (weich, kann geformt werden)
- Granita (mit Eiskristallen klar)
- Schockfrozen einer Flüssigkeit (von +80° C bis +10° C in ca. 8 Minuten)

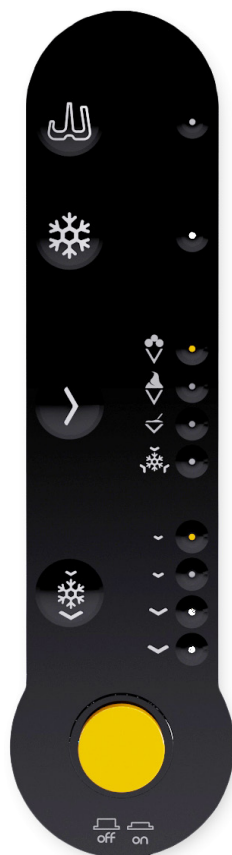
Die Produktions-Programme können mit **vier Speicher-Programmen** kombiniert werden, um die höchste Qualität bei der Herstellung und Aufbewahrung von Eis zu erreichen.

Die Software steuert die **Festigkeit des Eises** und **startet** wieder **automatisch** um die **optimale Festigkeit zu bewahren**.

Das Ergebnis wird in der **idealen Temperatur zur Ausgabe** aufbewahrt.

Nach und nach die Verfügbarkeit des Produkts bei Verteilung vermindert, kann man die Zutaten in der Eismaschine einfügen. In zirka 4/5 Minuten die gewünschte Menge ist noch verfügbar.

Mit der Crea Maschinenserie kann man nur die benötigte Menge produzieren, um Verschwendung zu vermeiden und um eine immer cremige, frische und zum ideale Kostprobetemperatur Gelato zu bieten.



		CARATTERISTICHE SPECIALI GELATIERE NEMOX NEMOX GELATO MACHINES SPECIAL FEATURES NEMOX GELATO MASCHINEN BESONDERHEITEN	GELATO 5+5K TWIN CREA	GELATO 10K CREA	GELATO 6K CREA	GELATO 5K CREA Sc	GELATO 12K	GELATO 10K	GELATO 5Ksc	GELATO 4K CREA touch	GELATO 3K CREA touch	GELATO Chef 5L Automatic	GELATO Chef 3L Automatic
CREA PROGRAMS		• 4 programmi di produzione. • 4 production programs. • 4 Herstellungs-Programme.	✓	✓	✓	✓							
		• 4x4 programmi di conservazione. • 4x4 storage programs. • 4x4 Konservierungs-Programme.	✓	✓	✓	✓							
		• Funzione manuale. • Manual operation. • Handbetrieb.	✓	✓	✓	✓							
TOUCH SCREEN		• Processo di produzione e conservazione completamente automatico. • Fully Automatic production and storage process. • Vollautomatisch Herstellung und Konservierungs Prozess.								✓	✓		
AUTOMATIC		• Processo di produzione e conservazione manuale e automatico. • Manual and Automatic production and storage process. • Manuelle und automatische Herstellung und Konservierungs Funktion.										✓	✓
		• Funzione manuale. • Manual operation. • Handbetrieb.					✓	✓	✓				
		• Sistema di estrazione frontale. • Frontal production extraction system. • Frontaler Entnahme Systeme.					✓						
		• Variatore di velocità. • Variable speed device. • Veränderliche Geschwindigkeitsvorrichtung.		✓	✓		✓	✓					
		• INVERTER		✓	✓		✓	✓					
		• Controllo di densità. • Density control. • Festigkeits-kontrolle.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Raschianti amovibili. • Removable scrapers. • Einstellbarer Abschaben.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		• Sicurezza magnetica coperchio. • Lid magnetic safety device. • Magnet-Sicherheit am Deckel.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Coperchio con ampia apertura. • Lid with large opening. • Deckel mit großer Öffnung.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		• Scarico per facile pulizia. • Drain for easy cleaning. • Entleerungssystem für einfach Reinigung.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
		• Cestello estraibile. • Removable bowl. • Herausnehmbarer Behälter.								✓	✓	✓	✓



gelato 5+5K crea twin

Certificato | Certified | Zertifiziertes



Con Gelato 5+5K crea TWIN si preparano contemporaneamente due gusti!

Due impianti di refrigerazione e di mescolamento separati.

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita - Abbattimento rapido).

- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.

Pulizia agevolata dai rubinetti di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

Gelato 5+ 5K crea TWIN can prepare two flavours at the same time!

Two separate refrigeration and blending systems. The machine is equipped with sophisticated software that manages its functions.

In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita – Shock freezing).
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valves.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers.

Air cooling.

Gelato 5+5K crea TWIN für die gleichzeitige Zubereitung von zwei Mischungen!

Gelato 5 + 5K TWIN ist mit getrennten Kühl- und Mischanlagen ausgestattet.

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht, ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktionen ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrost).

- 4 Spezielle Aufbewahrungs Programme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts. Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.

Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch die Abflusshahne. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Einsätzen.

Luftkühlung.

ART.	0038130250		660x435x1050 mm			78 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	2.5 kg (2.5 qt)
EAN	8024872138908		800x600x1340 mm	1		88 kg	Per ora Per hour Pro stunde	10 kg / 14l.



gelato 10K crea

Certificato | Certified | Zertifiziertes



Mantecatore da appoggio a terra completamente automatico!

A free standing fully automatic Gelato and ice cream machine!

Die vollautomatische, freistehende Eismaschine!

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico - Gelato Semi-Soft - Granita - Abbattimento rapido).

- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico; l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 60 a 130 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.

Dotata di ruote con freno, si sposta con facilità dove richiesto.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

The machine is equipped with sophisticated software that manages its functions. In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Shock freezing).

- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

An electronic inverter system for the control and regulation of the motor enables to vary the number of rpms of the blade (from 60 to 130 rpm) to achieve the desired results.

Equipped with wheels and brake, easily moved as needed.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers. Air cooling.

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktion ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrostern).

- 4 Spezielle Aufbewahrungsprogramme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann. System für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers (von 60 bis 130 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert.

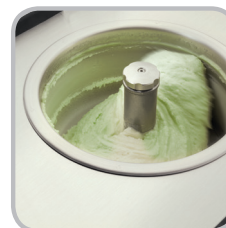
Ausgestattet mit Rädern Bremsen, dadurch überall einsetzbar. Einfache Reinigung durch den Abflusshahn. Rührer aus rostfreiem Stahl AISI

ART.	0038110250		455x595x1055 mm			67 kg	Per ciclo 10-12' circa Every 10-12' cycle je 10-12 Minuten ca.	2.2 kg (2.2 qt)
EAN	8024872138809		600x660x1340 mm	1		72 kg	Per ora Per hour Pro stunde	10 kg / 14l. (15 qt)



gelato 6K crea

Certificato | Certified | Zertifiziertes



Compatto, Completo, Automatico.
GELATO 6K CREA è il mantecatore del futuro!

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).

- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Sistema di controllo e regolazione del motore di mantecazione con inverter elettronico, l'inverter consente inoltre di variare il numero di giri della pala (da 55 a 115 rpm) così da personalizzare al massimo le preparazioni.

Le dimensioni compatte permettono di posizionare 6K CREA in ogni cucina professionale.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Pala in acciaio inox AISI 304 con raschianti regolabili. Raffreddamento ad aria.

Compact, all-in-one, Automatic.
GELATO 6K CREA is the ice cream machine of the future!

Equipped with a sophisticated software which manages its functions.

In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita – Shock freezing).

- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous, leaving the operator free to focus on other tasks.

An electronic inverter system for the control and regulation of the motor enables to vary the number of rpms of the blade (from 55 to 115 rpm) to achieve desired results.

The compact size allows you to place 6K CREA in every professional kitchen.

Easy cleaning through the drain valve.

Blade is stainless steel AISI 304 with adjustable scrapers. Air cooling.

Kompakt, komplett, automatisch.
GELATO 6K CREA ist die Eismaschine der Zukunft!

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktion ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrostern).

- 4 Spezielle Aufbewahrungs Programme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.

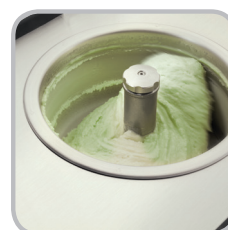
Ein System für die Steuerung und Regelung des Motors mit elektronischem Wechselrichter; der Wechselrichter ermöglicht, die Anzahl der Umdrehungen pro Minute des Rührers (55 bis 115 UpM) so zu variieren, wie es die Mischung erfordert. Die kompakte Größe ermöglicht es Ihnen, 6K CREA in jeder professionellen Küche zu platzieren. Einfache Reinigung durch den Abflusshahn. Rührwerk aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit einstellbarem Abstreifer. Luftkühlung.

ART.	0038180250		580x535x450 mm			42 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.75 kg (1.8 qt)
EAN	8024872138304		640x59x630 mm	1		50 kg	Per ora Per hour Pro stunde	7 kg / 10l. (10.6 qt)



gelato 5K crea

Certificato | Certified | Zertifiziertes



Il più compatto mantecatore da banco completamente automatico!

La macchina è dotata di un sofisticato software che ne gestisce il funzionamento. L'utente, oltre alla normale funziona manuale, ha a sua disposizione:

- 4 Programmi specifici di mantecazione (Gelato Classico – Gelato Semi-Soft – Granita – Abbattimento rapido).
- 4 Programmi specifici di conservazione selezionabili in funzione delle diverse esigenze e delle caratteristiche del prodotto.

Questi programmi automatici, oltre a garantire il risultato ottimale, rendono la macchina completamente autonoma lasciando libero l'utente di dedicarsi ad altre attività.

Pulizia agevolata dal rubinetto di scarico.

Carrozzeria in acciaio inox, pala in acciaio inox dotata di raschianti regolabili e sostituibili.

Raffreddamento ad aria.

The most compact fully automatic table-top ice cream machine!

Equipped with a sophisticated software which manages its functions. In addition to the normal manual function, the operator has at his disposal:

- 4 Specific production programs (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Shock freezing).
- 4 Specific storage programs selectable depending on the different needs and characteristics of the product.

These automatic programs, as well as ensuring the best results, make the machine completely autonomous leaving the operator free to focus on other tasks.

Easy cleaning through the drain valve.

Stainless steel body, stainless steel blade with adjustable and replaceable scrapers.

Air cooling.

Die kompakteste Table Top Eismaschine - vollautomatisch!

Die Maschine ist mit einer ausgeklügelten Software, welche viele Funktion ermöglicht ausgestattet. Zusätzlich zu den normalen manuellen Funktion ermöglicht das Gerät:

- 4 Spezifische Produktions Programme (Gelato Classico - Semi-Soft Ice Cream - Granita - Schockfrosten).

- 4 Spezielle Aufbewahrungs Programme einstellbar auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Eigenschaften des Produkts.

Diese automatische Programme, sowie die Gewährleistung der besten Ergebnisse, machen die Maschine völlig autonom sodass der Anwender sich auf andere Aufgaben konzentrieren kann.

Einfache Reinigung durch das Abflusshahn.

Gehäuse aus Edelstahl, Rührer aus rostfreiem Stahl mit einstellbaren und austauschbarem Schaber. Luftkühlung.

ART.	0038250250		465x480x395 mm			34 kg	Per ciclo 12-15' circa Every 12-15' cycle je 12-15 Minuten ca.	1.25 kg (1.3 qt)
EAN	8024872138298		600x580x570 mm	1		40 kg	Per ora Per hour Pro stunde	5 kg / 7l. (7.4 qt)



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

