



PROFESSIONAL CLASS



4 Magic
PRO 100



4 Magic PRO100 è l'unico conservatore / vetrinetta per gelato specificatamente studiato per ristoranti, catering, e bar.

Conserva il tuo gelato, lo yogurt gelato, il sorbetto appena fatti alla temperatura ideale per essere serviti. 4 Magic PRO100 può essere combinato con ogni mantecatore professionale da banco NEMOX, in modo da creare il sistema "gelateria" NEMOX.

Ora potete preparare il vostro gelato, o il vostro sorbetto, conservarlo e servirlo, come una vera e propria gelateria...il tutto in uno spazio ristrettissimo!



4 Magic PRO100 is the only countertop gelato-ice cream storage and display case specifically designed for restaurants, caterers, coffee shops, and gourmet shops.

Store your fresh ice cream, gelato, frozen yoghurt and sorbets at the ideal temperature for quick dispensing and serving.

4 Magic PRO100 can be combined with any Nemox Professional countertop gelato-ice cream machine to create the Nemox Gelato Shop System.

In only a small space, you can now prepare ice cream, gelato and sorbets; store it; and serve it - like the fanciest ice cream shops!



4 Magic PRO100 ist die einzige Kühl-und Speichervitrine speziell entwickelt für Restaurants, Catering, Gourmetlokale u.s.w.

Ideal zum Kühlen and Aufbewahren Ihrer frischzubereiteten Eiscreme, Sorbets, Yoghurt Eis bei optimaler Serviertemperatur.

4 Magic PRO100 kann ideal mit den NEMOX professionellen Speiseeisbereitern kombiniert werden. Somit kreieren Sie Ihr NEMOX Gelato Shop System.

Mit nur wenig Platzbedarf sind Sie in der Lage, Speiseeis, Sorbets, Yoghurt Eis herzustellen, optimal zu lagern und zu servieren, wie in den besten Eisdieleen.



4 Magic PRO100 est le seul conservateur-vitrine conçu en exprès pour restaurant, pâtisserie, catering et bar.

Les glaces, les sorbets, la glace yaourt dès qu'ils sont prêts, 4 Magic PRO100 les conserve, pour les servir toujours à la bonne température.

4 Magic PRO100 peut être combiné aux turbines NEMOX pour créer le système « glacier NEMOX »

Dans des espaces très réduits vous pouvez offrir vos propres préparations, les conserver et servir comme chez le meilleur glacier.



4 Magic PRO100 es la única vitrina / conservador para helados, específicamente estudiada para restaurantes, catering y bares.

Conserva tu helado, el yogurt helado, el sorbete recién hecho, a la temperatura ideal para ser servido.

La utilización de 4 Magic PRO100 se puede combinar con cualquier heladera profesional de banco NEMOX, de modo que se podrá crear el sistema "Heladería" NEMOX.

Ahora podéis preparar vuestro helado o vuestro sorbete, conservarlo y servirlo, como en una verdadera heladería, todo en un pequeño espacio!



PROFESSIONAL CLASS

4 Magic PRO 100



La struttura del conservatore è realizzata in acciaio inox. La perfetta conservazione del gelato è garantita da una cella a doppia parete con isolamento calcolato di classe A

Il coperchio, nella zona della cella, è realizzato a doppia parete accoppiando al coperchio in vetro temperato una seconda parete in policarbonato con intercapedine ad isolamento d'aria.

Questa soluzione tecnica permette la perfetta trasparenza nella zona delle vaschette in modo da rendere visibile il gelato in conservazione.

La temperatura nella cella è mantenuta costante ed omogenea grazie al flusso d'aria creato da una ventola. Per non disperdere inutilmente freddo, il flusso d'aria viene interrotto all'apertura del coperchio.

Un programmatore elettronico, munito di display, permette di selezionare l'intervallo di temperatura di conservazione desiderato e la temperatura a cui inviare un segnale di allarme, nel caso di malfunzionamento dell'impianto.

The body of this storage unit is made of stainless steel and guarantees the perfect preservation of ice cream thanks to its doubled-walled unit, A class rated insulation.

The lid in the unit area is also doubled-walled. A second polycarbonate lid is combined to the tempered glass lid, to create air insulation.

This technical solution makes the pans area perfectly transparent for better ice cream visibility.

The temperature in the unit is kept constant and even thanks to air flow created by a fan. To avoid cold dispersions, the airflow generated by the fan cuts off automatically when the lid is opened.

The electronic programmer, with display, enables the user to select the storage temperature within the programmable range. In addition it is possible to set a temperature limit that sets off an alarm if the temperature exceeds the set limit in the event of a system malfunction.

Der Rahmen der Kühlvitrine besteht aus rostfreiem Stahl. Die perfekte Konservierung des Speiseeises wird durch eine doppelwandige Kühlzelle mit Isolierung der Klasse A gewährleistet.

Der Deckel im Kühlzellenbereich ist doppelwandig. Zur Bildung eines isolierenden Zwischenraums ist auf dem Sekuritglasdeckel ein Gegendeckel aus Polycarbonat angebracht.

Dank dieser technischen Lösung ist die Kühlvitrine im Bereich der Eisbehälter vollkommen transparent, so dass man das aufbewahrte Speiseeis sehen kann.

Die Temperatur in der Kühlzelle wird durch einen von einem Lüfterrad erzeugten Luftfluss konstant und homogen gehalten. Um Kälteverluste zu vermeiden, wird der vom Lüfterrad erzeugte Luftfluss bei Öffnung des Deckels automatisch unterbrochen.

Eine mit Display ausgestattete elektronische Programmiervorrichtung ermöglicht die Auswahl der Konservierungstemperatur innerhalb der programmierbaren Werte. Außerdem kann ein Temperaturgrenzwert eingestellt werden, bei dessen Überschreitung im Falle von Störungen der Anlage ein Alarmsignal angezeigt wird.

La structure du conservateur vitrine est réalisée en acier inox. La conservation parfaite de la glace est garantie par un compartiment à double paroi avec isolation calculée de classe A.

Dans la zone du compartiment, le couvercle est constitué d'une double paroi. Un contre-couvercle en polycarbonate double le couvercle en verre trempé, créant ainsi une chemise d'isolation de l'air.

Cette solution technique permet une transparence parfaite à hauteur des bacs pour la visibilité de la glace en cours de conservation.

La température du compartiment est maintenue constante et homogène grâce au flux d'air créé par un ventilateur. Pour éviter toute déperdition de froid, le flux d'air créé par le ventilateur s'interrompt automatiquement avec l'ouverture du couvercle.

Un programmeur électronique avec écran permet de sélectionner la température de conservation parmi les valeurs programmables. Il est en outre possible de fixer la température limite, au-delà de laquelle un signal d'alarme est affiché pour indiquer un dysfonctionnement de l'installation

El aparato para la conservación del helado tiene un almacén de acero inoxidable. El helado se conserva perfectamente gracias a una cámara de doble pared con aislamiento calculado de clase A.

La tapadera, en la zona de la cámara, está realizada con doble pared. Una segunda tapadera de policarbonato se acopla a la de vidrio templado, creando así una camisa de aire de aislamiento.

Esta solución técnica permite obtener una perfecta transparencia a nivel de las tarrinas y así ver el helado.

La temperatura dentro de la cámara se mantiene constante y homogénea gracias al flujo de aire creado por un ventilador. Para evitar dispersiones de frío, el flujo de aire generado por el ventilador se interrumpe automáticamente cuando se abre la tapadera.

Un programador electrónico con unidad de representación visual sirve para seleccionar la temperatura de conservación dentro de los valores límite programables. Además, existe la posibilidad de configurar el umbral de temperatura sobrepasado el cual el sistema tiene que mostrar una señal de alarma en caso de funcionamiento anómalo del equipo.



Business to Business



Oggi, grazie alle attrezzature NEMOX è possibile allestire con un investimento minimo ed in uno spazio ridottissimo un corner attrezzato "gelateria" o "gelateria & caffetteria"

A secondo delle tue esigenze, Nemox ha la soluzione adatta e può fornirti, chiavi in mano, tutto quanto ti occorre per iniziare da domani il tuo Business.

Quando richiesto, non solo offriamo le attrezzature ma anche le materie prime per il gelato, creme e sorbetti, lo yogurt gelato, il caffè espresso, il tutto secondo la più rigorosa tradizione italiana, con i complementi d'arredo necessari e la formazione ed assistenza al personale.



Today, thanks to NEMOX appliances, it is possible to have an equipped "ice cream parlour" or "ice cream & coffee shop" corner, with a minimum investment and wherever space is at a premium.

Nemox is the best solution to your specific requirements and can offer turnkey solutions to start up a new enterprise right away.

Nemox not only offers equipment but can also provide the raw ingredients needed to make ice cream, creams and sorbets, yogurt ice cream, espresso coffee, all following the most rigorous of Italian traditions, as well as offering the necessary furnishings and training and assistance to salespeople.



Dank der NEMOX Maschinen ist es heute möglich, mit minimalem Investitionsaufwand und äußerst geringem Platzbedarf eine „Eisdielen-,“ oder „Eisdielen- & Kaffeebarecke“ einzurichten.

Nemox bietet die besten Lösungen für die jeweiligen Anforderungen und kann die gesamte Ausrüstung für den sofortigen Beginn einer neuen Geschäftstätigkeit gebrauchsfertig liefern.

Nemox bietet nicht nur Ausrüstungen, sondern bei Bedarf auch Rohstoffe für Eis, Cremes, Sorbets, Joghurteis und Espresso-Getränke, alles streng nach original italienischer Tradition, sowie die nötigen Einrichtungsgegenstände und Schulung und Beratung des Verkaufspersonals.



Aujourd'hui, grâce aux appareils NEMOX, il est possible d'installer, avec un investissement minimum et dans des espaces très réduits, un corner équipé de "glacier" ou "glacier & café"

Nemox offre la solution parfaite à toutes les exigences et peut fournir clés en main tout le matériel nécessaire pour démarrer immédiatement une nouvelle activité.

Nemox ne propose pas seulement les appareils mais également - sur demande - les matières premières pour la fabrication de glaces, crèmes et sorbets, glaces au yaourt, cafés expressos, selon la plus pure tradition italienne, ainsi que les compléments d'ameublement nécessaires et la formation et l'assistance au personnel de vente.



Gracias a los aparatos NEMOX, se ha hecho posible realizar con una inversión mínima y espacios muy limitados, una zona equipada de "heladería" o "heladería + cafetería".

Nemox ofrece la solución más adecuada a las exigencias específicas y puede suministrar llave en mano todo lo necesario para poner en marcha inmediatamente una nueva actividad.

Nemox propone no sólo los equipos sino también, si el cliente así lo solicita, las materias primas para helados, cremas y sorbetes, yogur helado, café exprés, todo ello según la mejor tradición italiana, sin olvidar los elementos de decoración y la actividad de formación y asistencia del personal de venta.



PROFESSIONAL CLASS

DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	DONNEES TECHNIQUES	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	Alimentation	Alimentación	220-240V 50Hz monofase/120V 60 Hz single phase
Raffreddamento	Cooling	Kühlung	Réfrigération	Enfriamiento	
Potenza	Power	Leistung	Puissance	Potencia	200W
Temperatura di esercizio	Operating temperature	Arbeitstemperatur	Temperature de travail	Temperatura de trabajo	- 12°C / - 18 °C 10°F / 0°F
Termostato elettronico regolabile	Electronic Adjustable Thermostat	Elektronisch regelbar Thermostat	Thermostat électronique réglable	Termostato electrónico ajustable	
Compressore Ermetico	Hermetic Compressor	Kompressor	Compresseur Hérmétique	Compresor Hermético	100% CFC Free
Carrozzeria	Appliance body	Gehäuse	Habillage	Carrocería	Acciaio inox Stainless Steel Rostfreier Edelstahl Acier Inox Acero inox
Coperchio di chiusura	Unit cover	Deckel	Couvercle	Tapadera	Vetro temprato Tempered glass Hartglas Verre tempéré Vidrio templado

Dimensioni	Dimensions	Abmessungen	Dimensions	Dimensiones	
Larghezza	Width	Breite	Largeur	Ancho	mm 940 - nch 37.00
Profondità	Depth	Tiefe	Profondeur	Profundidad	mm 500 - nch 19.69
Altezza	Height	Höhe	Hauteur	Altura	mm 360 - nch 14.17

Peso netto	Net Weight	Gewicht Netto	Poids Net	Peso Neto	
					25 Kg - 55 lbs

Accessori inclusi	Accessories included	Mitgeliefertes Zubehör	Accessoires inclus	Accesorios incluidos	
Vaschette Inox	Stainless steel pans	Rostfreiem Edelstahl Behältern	Cuves en acier inox	Cubetas de acero inoxidable	4 x 2500 cc
Spatole per gelato	Ice cream spatula	Spächtel	Spatule glace	Palets helado	4 x 2.5 Quarts
					4

OPTIONAL					
Coperchio vaschetta in policarbonato	Polycarbonate Pan lids	Behälter Deckel aus Polycarbonat	Couvercle bol en Polycarbonate	Tapas cubetas de Polycarbonate	4



PROFESSIONAL CLASS

NEMOX S.p.A.

Via G. Galilei, Traversa III, n.6

I-25010 SAN ZENO NAVIGLIO (Brescia) Italy

Tel. +39 030 2160244 r.a. Fax +39 030 266497

Http://www.nemox.com E-mail: info@nemox.com

