SORBETIÈRES,
TURBINES À GLACE PROFESSIONNELLES,
ET MACHINE À GLAÇONS

Distributeur **WISMER SAS**
Zone Inova 3000, allée 5, 88150 Thaon-les-Vosges | 03 29 82 27 71 | contact@wismer.fr | wismer.fr

SORBETIÈRES DOMESTIQUES
POUR DES RÉSULTATS PROFESSIONNELS

Nemox a utilisé la technologie de ses machines professionnelles pour créer des turbines à glace performantes, compactes et pratiques qui peuvent être utilisées à la maison par tous les amateurs de glaces artisanales.

Les sorbetières Nemox sont en mesure de produire le froid de façon autonome.

Elles sont équipées d'une installation frigorifique incorporée (compresseur hermétique, condensateur, ventilateur, évaporateur) qui dégage en un temps extrêmement bref un grand nombre de frigories.

Les machines sont également équipées d'un moteur d'amalgamation de bonne puissance.

En suivant les instructions et les recettes, on fabrique en 20-30 minutes une vraie glace, ou sorbet, de qualité.

Une glace prête à manger, qui n'a pas besoin d'être mise au congélateur pour prendre !

Les machines Nemox sont en mesure de fabriquer plusieurs glaces en très peu de temps; l'utilisation des bols amovibles permet de préparer des glaces de parfums différents, faciles à conserver.

Respectueuse de l'environnement, Nemox n'utilise dans ses sorbetières que des gaz sans CFC, conformes aux normes de sauvegarde de l'environnement en matière de protection de l'ozone.

GELATO NXT1

La véritable sorbetière toute automatique !

Grâce à la technologie exclusive Nemox, il suffit d'une seule touche sur l'écran tactile pour démarrer la production et le maintien au froid automatique de crème glacée, yaourt glacé, sorbets, ou granités.

Un logiciel à la pointe de la technologie maintient la parfaite texture de la glace, pour être servie jusqu'à huit heures après la préparation, comme si cela venait d'être fait.

Choix possible entre 5 différentes densités de conservation.

Les phases de préparation et de conservation sont déterminées automatiquement par le logiciel de la machine, en fonction de la lecture constante de la température ambiante et la densité du mélange.

Nul besoin de minuterie ou d'opérations manuelles complexes. Avec le Gelato NXT1, le processus est automatique.

Le circuit frigorigène est conforme aux normes de sauvegarde de l'environnement en matière de protection de l'ozone.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence	blanc : NXT1W noir : NXT1B	rouge : NXT1R argent : NXT1G
Code EAN	blanc : 024872130957 noir : 8024872130964	rouge : 8024872130971 argent : 024872130988
Puissance	165 W	
Compresseur sans CFC	4,3 cc	
Mode	automatique	
Cuve fixe en acier inox	1,7 l. - 1,8 qt	
Cuve amovible	1,7 l. - 1,8 qt acier inox 18/10	
Ingrédients maxi	1 Kg. 1 qt	
Production horaire maxi.	1,5 l. - 1.5 qt	
Temps de préparation	20-30 minutes	
Poids	12 kg	
Dimensions	27 x 38 x 24,5 cm	
Garantie	2 ans	
Pays de fabrication	Italie	

Livrée avec :

1 Spatule d'enlèvement
1 Cuve amovible
1 Verre doseur

GELATISSIMO EXCLUSIVE

Une machine qui vous permet de réaliser la glace comme vous la préférez.

1,7 litres de glace, sorbet, ou granité peuvent être préparés aussi bien dans la cuve fixe en acier inox que dans la cuve amovible.

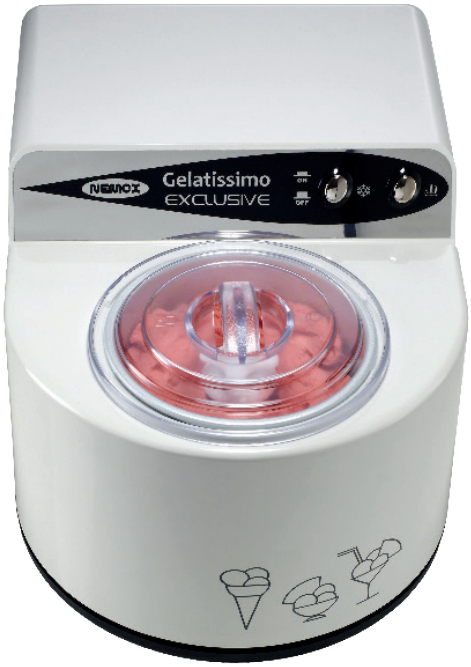
Très simple à utiliser., il suffit d'y verser les ingrédients et après 20-= à 30 minutes vous pourrez déguster une glace delicieuse !

La puissance du groupe de réfrigération professionnel à compresseur permet d'obtenir plus de parfums en très peu de temps.

Puissant moteur de mélange.

Grande capacité de 1.7 l.

Le système frigorifique est conforme aux normes en matière de respect de l'environnement et de sauvegarde de l'ozone.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence	EXCLUSIVE
Code EAN	8024872130766
Couleur	blanc
Puissance	165W
Compresseur sans CFC	4,3 cc
Mode	manuel
Cuve fixe en acier inox	1,7 l. - 1,8 qt
Cuve amovible	1,7 l. - 1,8 qt acier inox 18/10
Ingrédients maxi	1 Kg. 1 qt
Production horaire maxi.	1,5 l. - 1.5 qt
Temps de préparation	20-30 minutes
Poids	12 Kg
Dimensions	27 x 38 x 22 cm
Garantie	2 ans
Pays de fabrication	Italie

Livrée avec :

1 Spatule d'enlèvement
1 Cuve amovible
1 Verre doseur

TURBINES À GLACE PROFESSIONNELLES

Une technologie de pointe pour toutes les machines professionnelles NEMOX.

Processus entièrement automatique, il suffit d'appuyez sur le bouton pour démarrer le cycle de production et de conservation automatique.

Les temps de préparation et de conservation sont définis par le logiciel de la machine qui tient compte de la température ambiante et de la densité du mélange.

Lorsque le logiciel détecte que la glace a atteint son maximum de densité, la machine se met automatiquement en fonction conservation.

Cinq niveaux différents de conservation sont disponibles, sélectionnables à tout moment au cours de la conservation (de la consistance la plus souple à la plus dure).

La glace peut être conservée dans la machine pour une durée de 8 heures, après quoi l'appareil se désactive automatiquement.

Le logiciel est également équipé d'une fonction « pause » qui peut être activée aussi bien pendant la phase de préparation et/ou durant la conservation de la glace. La fonction Pause est signalée par un bip toutes les 10 secondes.

GELATO 4K TOUCH

La sorbetière toute automatique à commande par écran tactile.

Un simple contact sur le sigle « ON » active la mise en route de la production et de la conservation automatique de votre glace.

Le logiciel crée par NEMOX tient compte de la température ambiante et de la consistance de la glace.

Choix possible entre 5 différentes densités.

La fonction conservation est d'une durée maximale de 8 heures. le logiciel a également une fonction « pause », celle-ci est signalée par un « bip » toutes les 10 secondes.

- Refroidissement par air
- Reduction à engrenages
- Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur
- Contrôle de la densité
- Sécurité magnétique couvercle
- Processus de préparation et de conservation entièrement automatique
- Panneau touch screen
- Habillage Acier Inox

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence	GELATO 4K
Code EAN	8024872139073
Puissance	4000 W
Moteur mélangeur à induction	63 rpm
Cuve fixe en acier inox	2,5 l.
Cuve amovible	2,5 l.
Ingrédients maxi	1 Kg
Production horaire maxi.	4 Kg. - 5,6 l.
Temps de préparation	15 minutes
Poids	25 kg
Dimensions	41,5 x 41,5 x 30 cm
Garantie	1 an
Pays de fabrication	Italie

Cuve INOX

Pale avec racloirs amovibles

Couvercle avec large ouverture.

Dispositif de sécurité magnétique sur le couvercle

Livrée avec :

1 Spatule d'enlèvement, 1 Cuve amovible, 1 Verre doseur, 1 Kit de racloir pour la pale

GELATO 3K TOUCH

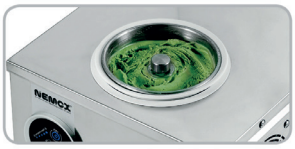
La sorbetière à écran sensitif la plus compacte du marché.

Un simple contact sur le sigle « ON » active la mise en route de la production et de la conservation automatique de votre glace.

Le logiciel créé par NEMOX tient compte de la température ambiante et de la consistance de la glace. (choix possible entre 5 différentes densités).

La fonction conservation est d'une durée maximale de 8 heures.

Le logiciel a également une fonction « pause », celle-ci sera signalée par un « bip » toutes les 10 secondes.



- Refroidissement par air
- Reduction à engrenages
- Securités thermiques système de réfrigération et mélangeur
- Contrôle de la densité
- Sécurité magnétique couvercle
- Processus de préparation et de conservation entièrement automatique
- Panneau touch screen
- Habillage Acier Inox

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence	GELATO 3K
Code EAN	8024872139066
Puissance	350 W
Moteur mélangeur à induction	63 rpm
Cuve fixe en acier inox	1,7 l.
Cuve amovible	1,7 l.
Ingrédients maxi	0,8 Kg
Production horaire maxi.	3,2 Kg. - 4,8 l.
Temps de préparation	15 minutes
Poids	21 kg
Dimensions	46 x 53 x 34 cm
Garantie	1 an
Pays de fabrication	Italie

Cuve INOX

Pale avec racloirs amovibles

Couvercle avec large ouverture.

Dispositif de sécurité magnétique sur le couvercle

Livrée avec :

1 Spatule d'enlèvement, 1 Cuve amovible, 1 Verre doseur, 1 kKit de racloir pour la pale

MACHINE À GLAÇONS ICE CUBE TECH

Une machine à glaçons compacte idéale pour une utilisation professionnelle, sur le lieu de travail ou même chez soi.

Facile à utiliser, elle ne nécessite aucune installation spéciale.

ICE CUBE Tech produit continuellement et automatiquement des glaçons. De la glace toujours prête, à portée de la main, en quantité toujours suffisante.

ICE CUBE Tech permet de produire 12 glaçons de poids variable de 10 à 15 grammes chacun en 8, 10 ou 12 minutes environ (tout dépend de la dimension de glaçon sélectionnée).

La production journalière est de 15 kg environ.

La capacité du réservoir permet de produire 400 glaçons.

La machine s'arrête automatiquement lorsque le bac est rempli et aussi lorsque le réservoir à eau est vide.

Elle repart automatiquement une fois l'eau rajoutée ou la glace prélevée.

Le système réfrigérant se compose d'un compresseur hermétique de la toute dernière génération qui utilise un gaz exempt de CFC pour la sauvegarde de l'ozone.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence	ICE CUBE
Code EAN	8024872145043
Puissance	160 W
Réservoir d'eau	4,5 L
Capacité de la cuve de récupération	1,5 Kg
Production horaire de glaçons	15 kg / 24 h
Poids	19 kg
Dimensions	36 x 40 x 42 cm
Garantie	1 an
Pays de fabrication	Chine

Distributeur NEMOX FRANCE

WISMER SAS
Zone Inova 3000 - allée 5
88150 Thaon-les-Vosges
03 29 82 27 71 | contact@wismer.fr | wismer.fr