

MACCHINE PER IL GELATO

ICE-CREAM MACHINES
TURBINE À GLACE



modello

PRO 2500 PLUS • PRO 3000





PRO 2500



PRO 3000

PRO 2500 PLUS



Pro 2500 e il mantecatore e il piu compatto esistente sul mercato per uso professionale. In spazi molto contenuti si possono lavorare fino a 1,25 kg. di preparazione sia direttamente nel cestello fisso in acciaio inox 18/10 sia nel pratico cestello estraibile, dotato di maniglia che ne facilita l'estrazione. L'impianto di refrigerazione e di mescolamento sono adatti ad uso prolungato nel tempo. La pala di mescolamento e realizzata in materiale plastico tecnopolimero "POM" e garantisce igiene e robustezza.

Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Il cestello e inoltre protetto da un coperchietto di plastica. La carrozzeria della macchina e completamente realizzata in acciaio inox. Il motore di mantecazione e dotato di termostato a ripristino automatico. Le dimensioni ideali. Le dimensioni dei mantecatori della serie Gelato Pro, tenendo conto delle esigenze di spazio delle cucine professionali e laboratori, sono ideali per ogni esigenza di ingombro. Tutti i modelli della serie sono caratterizzati dalla sobria estetica e dall'eleganza del design, peculiari dello stile NEMOX, ben noto a molti chefs italiani ed europei. L'ottima qualita della mantecazione. La qualita della mantecazione e ottima e permette di ottenere preparazioni dense e cremose sia nella produzione di gelato sia nella realizzazione di dessert da cucchiaio, creme fredde o altri piatti. Gli unici con cestello estraibile. I mantecatori della serie Gelato Pro sono gli unici dotati di cestello estraibile per utenza professionale. I vantaggi sono notevolissimi: risparmio di tempo: dopo aver tolto il cestello estraibile si puo procedere immediatamente ad una seconda preparazione nel cestello fisso, annullando i tempi richiesti per il lavaggio della vasca (in genere necessari con altri mantecatori); massima igiene: il preparato rimane nel cestello estraibile quindi la macchina non necessita di pulizia alcuna; facilita di estrazione del preparato: togliendo il cestello, l'estrazione del preparato e estremamente agevole e nel frattempo, la macchina puo continuare a lavorare; facilita di conservazione: il cestello estraibile si puo riporre direttamente nel congelatore.

La praticita e la funzionalita d'uso. L'utilizzo dei mantecatori NEMOX e veramente semplice, facile e sicuro.

Basta accendere l'impianto di refrigerazione, versare gli ingredienti ed avviare la pala. Pochi gesti per un risultato efficace!

Anche la pulizia e facile e immediata, come da sempre richiesto dall'utenza professionale. Il cestello estraibile, la pala ed il coperchietto di plastica possono essere messi in lavastoviglie. La carrozzeria in acciaio inox si pulisce con pochi gesti.

L'impiego professionale eclettico. I mantecatori della serie Gelato Pro sono ideali per tutta la ristorazione professionale e permettono di rispondere in maniera efficace alle esigenze di produzione di ristoranti, alberghi, bar o pasticcerie. L'utilizzo di questi mantecatori non si limita soltanto alla preparazione del gelato, infatti queste macchine sono ideali per realizzare mousse, pate, creme fredde o sorbetti, adeguandosi perfettamente alla creativita e alle capacita professionali di ogni utente.



Pro 2500 is the most compact professional ice cream machine on the market. You can process up to 1.25 kg (1.2 Quarts) of mixture in a very small space, using either the fixed bowl made of 18/10 stainless steel or the handy removable bowl with handle for easier removal. The refrigeration and blending systems are designed for long work cycles. The plastic mixer blade is made of POM, a technical polymer that ensures hygiene and strength. Thanks to the unit cover, made of hardened glass, you can conveniently use the machine as a counter top when not in use. The bowl comes with a plastic lid. The machine body is entirely made of stainless steel. The blender motor is provided with an automatic reset thermostat.

Perfect size. GELATO PRO ice cream machines are designed considering the space requirements of professional kitchens and workshops. In fact, they are perfect for any size requirements.

All models in this line feature a simple, practical and elegant design, which are all peculiar to the NEMOX style, well known to many Italian and European chefs.

Excellent blending quality. The blending quality is excellent and gives dense, creamy products such as ice cream, mousse, chilled cream recipes and other dishes.

The only line with removable bowl. GELATO Pro are the only professional machines provided with removable bowl. You can therefore: save time: remove the bowl and start right away preparing another mixture in the fixed bowl, without having to spend any time cleaning the bowl (this is what you should normally do with other machines); ensure maximum hygiene: you leave the mixture in the removable bowl, so the machine needs no cleaning; easily remove the products: just remove the bowl and you can easily pour the product into another container, while the machine continues working; easily store the product: you can put the bowl directly into the freezer.

Practical and functional to use. NEMOX ice cream machines are very easy and safe to use.

Just switch on the refrigeration system, pour the ingredients into the bowl and start the mixer blade. A few simple steps for an effective result!

Cleaning is also easy and immediate, as required of professional equipment.

Removable bowl, mixer blade and plastic lid can be washed in the dishwasher. As for the stainless steel body, it is simply wiped clean.

Versatile professional use. GELATO Pro machines are perfect for professional use. You can effectively meet the production requirements of restaurants, hotels, bars, and pastry shops. These machines are not only limited to ice cream making: you can use them for making mousse, paté, cold cream desserts or sherbet, as they suit any user's creativity and skills.



Pro 2500 est la turbine à glace la plus compacte à usage professionnel existant sur le marché. Dans des espaces très réduits, on peut travailler une préparation allant jusqu'à 1,25 kg, soit directement dans le bol fixe en acier inox 18/10, soit dans le bol amovible, bien pratique, muni d'une poignée qui en facilite l'extraction. Les systèmes de réfrigération et de malaxage sont conçus pour une longue durée de vie. La pale de malaxage est réalisée en matière plastique technopolymère "D2POM" et assure hygiène et solidité. Le couvercle en verre tempéré permet d'utiliser la machine comme plan d'appui pratique lorsqu'elle n'est pas en fonction. Le bol est en outre protégé par un couvercle en plastique. La carrosserie de la machine est entièrement réalisée en acier inox.

Le moteur de malaxage est pourvu d'un thermostat avec remise à zéro automatique. Des dimensions adaptées à toutes exigences. Les dimensions des turbines de la série GELATO PRO sont étudiées en tenant compte des exigences d'encombrement des cuisines professionnelles et des laboratoires et répondent parfaitement à toutes exigences d'espace.

Tous les modèles de la série se distinguent par la sobriété de l'esthétique et par l'élégance du design, caractéristiques propres au style NEMOX, déjà bien apprécié par de nombreux chefs italiens et européens. Une qualité optimale du malaxage. La qualité du malaxage est optimale et permet d'obtenir des préparations denses et crémeuses aussi bien dans la fabrication de glaces que dans la réalisation de desserts moelleux, crèmes froides ou autres plats. Les seuls malaxeurs dotés d'un bol amovible. Les turbines de la série GELATO Pro sont les seuls à usage professionnel munis d'un bol amovible. Les avantages sont très remarquables: économie de temps: après avoir enlevé le bol amovible, on peut procéder immédiatement à une deuxième préparation dans le bol fixe, tout en supprimant le temps nécessaire au lavage de la cuve (en général indispensable pour d'autres malaxeurs); hygiène maximale: la préparation reste dans le bol amovible, par conséquent la machine n'a pas besoin d'être nettoyée; facilité d'extraction de la préparation: en enlevant le bol, l'extraction de la préparation est extrêmement facile et pendant ce temps, la machine peut continuer à travailler; facilité de conservation: le bol amovible peut être placé directement au congélateur.

Pratique et facile à utiliser. L'utilisation des turbines NEMOX est vraiment simple, facile et sûre. Il suffit d'allumer le système de réfrigération, de verser les ingrédients et de mettre en route la pale. Un résultat efficace en deux temps trois mouvements!

Le nettoyage facile et rapide répond enfin aux exigences des professionnels. Le bol amovible, la pale et le couvercle en plastique peuvent passer au lave-vaisselle et le nettoyage de la carrosserie en acier inox se fait en un tour de main. Une utilisation professionnelle diversifiée. Les turbines de la série GELATO Pro conviennent à toute la restauration professionnelle et permettent de répondre de manière efficace aux exigences de production des restaurants, hôtels, bars ou pâtisseries. L'utilisation de ces machines ne se limite pas seulement à la préparation de glaces, en effet elles sont parfaites pour réaliser des mousses, pâtés, crèmes froides ou sorbets; elles s'adaptent parfaitement à la créativité et aux capacités professionnelles de tout utilisateur.

PRO 3000



Pro 3000 è un mantecatore professionale adatto ad un uso prolungato nel tempo. Questa macchina è dotata di cestello estraibile dalla capacità di 3,2 litri, per la lavorazione fino a 1,5 kg. di preparato ogni 20-40 minuti, in funzione delle esigenze di temperatura della preparazione e delle ricette utilizzate. Oltre che nel cestello estraibile è possibile lavorare il preparato anche direttamente nel cestello fisso, riducendo i tempi di preparazione e aumentando la capacità di lavoro.

Il coperchio, in vetro temprato, permette l'utilizzo della macchina come comodo piano d'appoggio quando non in funzione. Il cestello è inoltre protetto da un coperchietto di plastica.

La carrozzeria della macchina è completamente realizzata in acciaio inox, così come la pala di mescolamento, caratterizzata dall'impiego d'inserti sostituibili in silicone.

Il motore di mantecazione è dotato di termostato a ripristino automatico.

Le dimensioni ideali. Le dimensioni dei mantecatori della serie Gelato Pro, tenendo conto delle esigenze di spazio delle cucine professionali e laboratori, sono ideali per ogni esigenza di ingombro.

Tutti i modelli della serie sono caratterizzati dalla sobrietà estetica e dall'eleganza del design, peculiari dello stile NEMOX, ben noto a molti chefs italiani ed europei.

L'ottima qualità della mantecazione. La qualità della mantecazione è ottima e permette di ottenere preparazioni dense e cremose sia nella produzione di gelato sia nella realizzazione di dessert da cucchiaino, creme fredde o altri piatti. Gli unici con cestello estraibile. I mantecatori della serie Gelato Pro sono gli unici dotati di cestello estraibile per utenza professionale. I vantaggi sono notevolissimi:

risparmio di tempo: dopo aver tolto il cestello estraibile si può procedere immediatamente ad una seconda preparazione nel cestello fisso, annullando i tempi richiesti per il lavaggio della vasca (in genere necessari con altri mantecatori); massima igiene: il preparato rimane nel cestello estraibile quindi la macchina non necessita di pulizia alcuna;

facilità di estrazione del preparato: togliendo il cestello, l'estrazione del preparato è estremamente agevole e nel frattempo, la macchina può continuare a lavorare;

facilità di conservazione: il cestello estraibile si può riporre direttamente nel congelatore. La praticità e la funzionalità d'uso. L'utilizzo dei mantecatori NEMOX è veramente semplice, facile e sicuro.

Basta accendere l'impianto di refrigerazione, versare gli ingredienti ed avviare la pala. Pochi gesti per un risultato efficace! Anche la pulizia è facile e immediata, come da sempre richiesto dall'utenza professionale. Il cestello estraibile, la pala ed il coperchietto di plastica possono essere messi in lavastoviglie. La carrozzeria in acciaio inox si pulisce con pochi gesti. L'impiego professionale eclettico. I mantecatori della serie Gelato Pro sono ideali per tutta la ristorazione professionale e permettono di rispondere in maniera efficace alle esigenze di produzione di ristoranti, alberghi, bar o pasticcerie.

L'utilizzo di questi mantecatori non si limita soltanto alla preparazione del gelato, infatti queste macchine sono ideali per realizzare mousse, pate, creme fredde o sorbetti, adeguandosi perfettamente alla creatività e alle capacità professionali di ogni utente.



Pro 3000 is a professional long-cycle ice cream maker. This unit comes with a 3.2-l removable bowl where you can process up to 1.5 kg. (1 1/2 Quarts) of mixture every 20-40 minutes, based on the temperature requirements of your mixture and recipe. You can also work your mixture directly into the fixed bowls, thus minimizing preparation time and increasing your working capacity. Thanks to the unit cover, made of hardened glass, you can conveniently use the machine as a counter top when not in use. The bowl comes with a plastic lid. The machine body is entirely made of stainless steel, like the mixer blade, featuring replaceable silicone inserts. The blender motor is provided with an automatic reset thermostat. Perfect size. GELATO PRO ice cream machines are designed considering the space requirements of professional kitchens and workshops. In fact, they are perfect for any size requirements. All models in this line feature a simple, practical and elegant design, which are all peculiar to the NEMOX style, well known to many Italian and European chefs. Excellent blending quality. The blending quality is excellent and gives dense, creamy products such as ice cream, mousse, chilled cream recipes and other dishes. The only line with removable bowl. GELATO Pro are the only professional machines provided with removable bowl.

You can therefore: save time: remove the bowl and start right away preparing another mixture in the fixed bowl, without having to spend any time cleaning the bowl (this is what you should normally do with other machines); ensure maximum hygiene: you leave the mixture in the removable bowl, so the machine needs no cleaning; easily remove the products: just remove the bowl and you can easily pour the product into another container, while the machine continues working; easily store the product: you can put the bowl directly into the freezer.

Practical and functional to use. NEMOX ice cream machines are very easy and safe to use.

Just switch on the refrigeration system, pour the ingredients into the bowl and start the mixer blade. A few simple steps for an effective result!


Cleaning is also easy and immediate, as required of professional equipment. Removable bowl, mixer blade and plastic lid can be washed in the dishwasher. As for the stainless steel body, it is simply wiped clean. Versatile professional use. GELATO Pro machines are perfect for professional use. You can effectively meet the production requirements of restaurants, hotels, bars, and pastry shops. These machines are not only limited to ice cream making: you can use them for making mousse, paté, cold cream desserts or sherbet, as they suit any user's creativity and skills.



Pro 3000 est une turbine à glace professionnelle conçue pour une longue durée de vie. Cette machine est équipée d'un bol amovible d'une capacité de 3,2 litres, pour le travail de préparations allant jusqu'à 1,5 kg toutes les 20-40 minutes, en fonction des exigences de température de la préparation et des recettes utilisées. La préparation peut être malaxée non seulement dans le bol amovible mais aussi dans le bol fixe, réduisant ainsi le temps de préparation tout en augmentant la capacité de travail. Le couvercle en verre trempé permet d'utiliser la machine comme plan d'appui pratique lorsqu'elle n'est pas en fonction. Le bol est en outre protégé par un couvercle en plastique. La carrosserie de la machine est réalisée entièrement en acier inox, tout comme la pale de malaxage dotée d'éléments remplaçables en silicone. Le moteur de malaxage est pourvu d'un thermostat avec remise à zéro automatique. Des dimensions adaptées à toutes exigences. Les dimensions des turbines de la série GELATO PRO sont étudiées en tenant compte des exigences d'encombrement des cuisines professionnelles et des laboratoires et répondent parfaitement à toutes exigences d'espace. Tous les modèles de la série se distinguent par la sobriété de l'esthétique et par l'élégance du design, caractéristiques propres au style NEMOX, déjà bien apprécié par de nombreux chefs italiens et européens. Une qualité optimale du malaxage. La qualité du malaxage est optimale et permet d'obtenir des préparations denses et crémeuses aussi bien dans la fabrication de glaces que dans la réalisation de desserts moelleux, crèmes froides ou autres plats.

Les seuls malaxeurs dotés d'un bol amovible. Les turbines de la série GELATO Pro sont les seuls à usage professionnel munis d'un bol amovible. Les avantages sont très remarquables: économie de temps: après avoir enlevé le bol amovible, on peut procéder immédiatement à une deuxième préparation dans le bol fixe, tout en supprimant le temps nécessaire au lavage de la cuve (en général indispensable pour d'autres malaxeurs); hygiène maximale: la préparation reste dans le bol amovible, par conséquent la machine n'a pas besoin d'être nettoyée; facilité d'extraction de la préparation: en enlevant le bol, l'extraction de la préparation est extrêmement facile et pendant ce temps, la machine peut continuer à travailler; facilité de conservation: le bol amovible peut être placé directement au congélateur.

Pratique et facile à utiliser. L'utilisation des turbines NEMOX est vraiment simple, facile et sûre. Il suffit d'allumer le système de réfrigération, de verser les ingrédients et de mettre en route la pale. Un résultat efficace en deux temps trois mouvements! Le nettoyage facile et rapide répond enfin aux exigences des professionnels. Le bol amovible, la pale et le couvercle en plastique peuvent passer au lave-vaisselle et le nettoyage de la carrosserie en acier inox se fait en un tour de main. Une utilisation professionnelle diversifiée. Les turbines de la série GELATO Pro conviennent à toute la restauration professionnelle et permettent de répondre de manière efficace aux exigences de production des restaurants, hôtels, bars ou pâtisseries. L'utilisation de ces machines ne se limite pas seulement à la préparation de glaces, en effet elles sont parfaites pour réaliser des mousses, pâtés, crèmes froides ou sorbets; elles s'adaptent parfaitement à la créativité et aux capacités professionnelles de tout utilisateur.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES				
MODELLO		PRO2500 PLUS		PRO3000 PLUS
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • Power supply • Alimentation 		220-240 V / 50 Hz / 250 W		220-240 V / 50 Hz / 380 W
<ul style="list-style-type: none"> • Volume cestello fisso - estraibile: • Volume fixed / removable bowl • Volume bol fixe / amovible 	lt	2,5		3,2
<ul style="list-style-type: none"> • Quantit max. ingredienti • Max. quantity ingredients • Quantité max. ingrédients 	Kg	1,25		1,5
<ul style="list-style-type: none"> • Tempi di preparazione • Production time • Temps de préparation 	min	20-40		20-40
<ul style="list-style-type: none"> • Produzione oraria max. • Max. production per hour • Production max. à l'heure 	Kg	~ 2,5		3
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni • Dimensions • Dimensions 		A 400 B 455 C 300		A 490 B 500 C 360
<ul style="list-style-type: none"> • Peso • Weight • Poids 	Kg	26		29
<ul style="list-style-type: none"> • Accessori inclusi • Included tools • Accessoires inclus 		1 cestello estraibile / 1 paletta / 1 misurino 25 cc 1 removable basket / 1 ice cream spoon / measuring cup 25 cc 1 bol amovibile / 1 palette / 1 doseur 25 cc		1 cestello estraibile / 1 paletta / 1 misurino 25 cc 2 kits di inserti in silicone per pala 1 removable basket / 1 ice-cream spoon / 1 measuring cup 25 cc 2 sets of silicone blade inserts 1 bol amovibile / 1 palette / 1 doseur 25 cc 2 kits d'éléments en silicone par pale