



## Equipement complémentaire

Equipment for your business and for your home

# Index

## Equipement complémentaire

Ice Cube Tech	3
Wippy 2000	6
Freezy 5 e 9	8



## ICE CUBE TECH

Equipment for your business and for your home

## ICE CUBE TECH

### Data

36x40x42 cm

16 Kg

220V-240V 50Hz/1 - 150W

**Water box capacity**

4,5l

**Colletting box capacity**

1,5 Kg

**Ice production**

15Kg / 24h



Simple, pratique et compact !

ICE CUBE TECH ne nécessite pas aucune installation spéciale. Il produit en continu et automatiquement des glaçons. De la glace toujours prête, à portée de la main, en quantités toujours suffisante. Idéal pour l'utilisation à domicile, sur le lieu de travail ou pour un usage professionnel.

ICE CUBE TECH, n'a pas besoin d'un raccordement d'eau, il peut être déplacé facilement.

La machine est particulièrement indiquée pour un « pool part », un cocktail, un buffet ou un « meeting ».

L'habillage en acier donne à cette machine un aspect professionnel.

Le couvercle est équipé d'une fenêtre transparente pour surveiller l'état de la production.

ICE CUBE TECH permet de produire 12 glaçons de poids variable dès 10 à 15 grammes chacun en environ 6-10 minutes. La production journalière est de 15 kg environ.

La dimension de glaçon est disponible est 3 tailles : S, M, L.

La capacité du réservoir est de 4,5l.

Facile à utiliser : branchez l'appareil à la prise de courant, rempliez

d'eau le réservoir et après quelques minutes ICE CUBE TECH produira les premiers glaçons.

La quantité des glaçons dans le bac est contrôlée par un thermocapteur qui arrête complètement la machine lorsque le bac est rempli. La capacité du bac est de 1,5 kg.

Le témoin « Ice Level » s'allume sur le tableau de contrôle pour signaler cette éventualité.

La machine se mettra de nouveau en marche automatiquement après avoir prélevé les glaçons du bac.

Si le niveau de l'eau dans le réservoir ne pas suffisant, le témoin « Water Level » s'allume et la machine s'arrête complètement.

Pour prélever les glaçons du bac de réception est conseillé de retirer la grille ou d'utiliser une pince à glace.

La machine est équipée d'un bouchon de vidange latéral qui facilite la sortie de l'eau inutilisée du réservoir.

Le nettoyage est simple et rapide.

Pour une question d'hygiène, changer l'eau du réservoir toutes les 24 heures.



Panneaux commandes - Possibilité de choisir la dimension de glaçon.



Bac collection glaçon de 1,5kg.



Couvercle avec ouverture transparent.

DONNEES TECHNIQUES	Ice Cube Tech
Réf.	0055250270
Ean	8024872145043
Alimentation	220-240V 50Hz 1 Phase
Puissance	150W
Gaz réfrigérant	R134a
Réservoir d'eau	4,5 L
Production glaçons	15 kg / 24 h
Capacité du bac de récupération	1,5 Kg.
Habillage - Acier	•
Dimensions (L/P/H)	cm. 36x40x42 in 14x15.7x16.5
Poids net	Kg. 16 - 35,2 lb
Carton colisage	cm. 52x48x54 in 18.9x 20.5x20.9 Kg. 19 - 41,8 lb



## WIPPY 2000

Equipment for your business and for your home

## WIPPY 2000

### Data

25,5x56,5x47 cm  
 27,9 Kg  
 220V-240V 50-60Hz/1 - 510W

### Cream Capacity

2l (removable tank)

### Production per hour

100l

### Settings

Air Setting - Cream Setting



WIPPY 2000, la machine à chantilly professionnelle avec double réglage d'air et densité.

Robuste et professionnel est parfaitement adapté pour une utilisation dans petite et moyenne activité.

C'est la machine idéale pour avoir toujours une délicieuse crème fraîche à disposition.

L'habillage est en acier. Le couvercle transparent permet un contrôle facile du niveau de la cuve.

La crème fraîche liquide est conservée à une température de 4°C dans un bac amovible, refroidi indirectement, qui maintient une température constante idéale.

La température optimale pour la conservation de la crème fraîche est entre 2°C et 4°C mais elle peut être réglée entre 0°C et 10°C en fonction de la crème fraîche utilisée.

La crème fraîche produit est ferme, mousseuse et stable.

Grace à la possibilité de régler la quantité de l'air et de crème, la machine accepte les crèmes grasses ou allégées.

WIPPY 2000 est équipée d'une pompe rotative à palettes. Le system réfrigérant maintint une température idéale constant tout au long du cycle.

La production peut être arrêtée à tout moment.

Il est impératif de procéder au lavage et à la stérilisation de l'appareil tous les jours. Les grasses alimentaire sont dei milieux idéaux pour la prolifération rapide des bactéries.

Le nettoyage aisé garantit une hygiène parfaite.

Toutes les pièces qui sont en contact avec la crème fraîche sont facilement démontable et lavable avec de l'eau chaude et un détergente neutre. Utiliser la brosse fournie avec la machine pour nettoyer en profondeur le tuyau intérieur.

Accessoire inclus :

1 tube de graisse alimentaire

1 brosse pour le nettoyage

1 set de joints

1 pale

1 emboute petite

1 emboute grand

DONNEES TECHNIQUES	WIPPY 2000
Réf.	0040100250
Ean	8024872185001
Alimentation	220-240V 50-60Hz 1 Phase
Puissance	510W
Gaz réfrigérant	R134
Refrigeré	•
Capacité réservoir	2 l
Cuve amovible	•
Production horaire	•
Réglage chantilly	•
Réglage aire	100 l
Dimension LxPxH	cm 25,5x56,5x47 in 10x22.2x18.5
Poids net	Kg 27,9 - lb 61,5
Carton colisage - Poids brut	55x37x56 - 31,40kg



**FREEZY 5**  
**FREEZY 9**

Equipment for your business and for your home

## FREEZY 9

## FREEZY 5



### Data

65x60x54 cm  
 54 Kg  
 220V-240V 50Hz/1 - 510W  
**Max N° of Shelves**  
 3 GN1/1 H40mm  
**Max N° of Pans**  
 5 x GN 1/4 h100

### Output shock freezing

7 kg +90C/-18°C (t=270')

### Output blast chilling

9 kg +90°C/+3°C (t=90')

Defrosting  
 USB output

### Data

68X71,2X85 cm  
 85 Kg  
 220V-240V 50Hz/1 - 477W  
**Max N° of Shelves**  
 5 GN1/1 H40mm  
**Max N° of Pans**  
 12 x GN 1/4 h100

### Output shock freezing

9 kg +90C/-18°C (t=270')

### Output blast chilling

11 Kg +90°C/+3°C (t=90')

Defrosting  
 USB output

Freezy 5 et 9 sont des congélateurs pour les refroidissement et surgélateurs rapides des aliments.

Indispensables pour garantir la parfaite conservation des aliments.

Le refroidissement rapide provoque un choc thermique qui inhibe la prolifération de bactéries en total conformité avec les normes HACCP, afin de prolonger la durée de conservation des aliments et de réduire la perte de poids due à l'évaporation, en maintenant la qualité des produits constant.

Le refroidissement traditionnel d'un produit cuit provoque détérioration rapide.

Avec les congélateurs FREEZY 5 et FREEZY 9 la période de conservation se prolonge, le parfum et les saveurs restent inchangé. Ces machines sont particulièrement adaptées pour les restaurants, les pâtisseries, bars, ou la qualité et l'organisation du travail sont importants.

Le refroidissement rapide et la surgélation sont réglés par

température avec sonde au cœur, ou par temps.

Cycles disponibles :

Refroidissement rapide (manuel ou automatique)

Surgélation (manuelle ou automatique)

Décongélation (manuelle ou automatique)

Dégivrage

Exportation données HACCP (port USB)

Le panneau à écran tactile est intuitif et facile à utiliser.

La construction est entièrement en acier inox AISI 304, ainsi que les grilles et les supports, facilement amovibles et lavable.

FREEZY 9 - volume interne 75l. - 5 étagers GN 1/1 ou 12 bacs GN ¼ h 100

FREEZY 5 - volume interne 46l. - 3 étagers GN 1/1 ou 5 bacs GN ¼ h 100

DONNEES TECHNIQUES	Freezy 9	Freezy 5
Réf.	0039400250	0039300250
Ean	8024872180020	8024872180006
Alimentation	220-240V 50Hz 1 Phase	220-240V 50Hz 1 Phase
Puissance	477W	510 W
Gaz réfrigérant	R452	R452
Classe climatique	5 40°C - 40%HR	4 30°C - 55%HR
Système Touch Control	•	•
Sortie USB	•	•
Nombre de niveau	5 x GN1/1	3 x GN1/1
Capacité tablettes GN 1/ h. 100	12	5
Distante entre niveau	40 mm	40 mm
Puissance de réfrigération	(-10°/+45°C) 1528W (-30°/+45°C) 599W	(-10°/+45°C) 1416W (-30°/+45°C) 586W
Capacité en surgelation rapide	9 kg. (t =270') +90°C/-18°C	7 kg (t =270') +90°C/-18°C
Capacité en réfrigération rapide	11 kg (t = 90') +90°C/+3°C	9 kg (t = 90') +90°C/+3°C
Conditions de fonctionnement max.	°C - HR% 40° - 40%	°C - HR% 40° - 40%
Dimensions machine	cm 68x71,2x85	cm 65x60x54
Dimensions utiles interieures	cm 60x42x33 - 75 l.	cm. 54,5x35x24 - 46l.
Poids net	Kg 90 - lb 187.4	Kg 54 - lb 119
Carton colisage	cm 71,5x74x94 in 28.1x29.1x37 Kg 104 - lb 229,28	cm 69,5x64,5x67,5 in 27.4x25.4x26.6 Kg 62 - lb 137



# NEMOX<sup>®</sup>

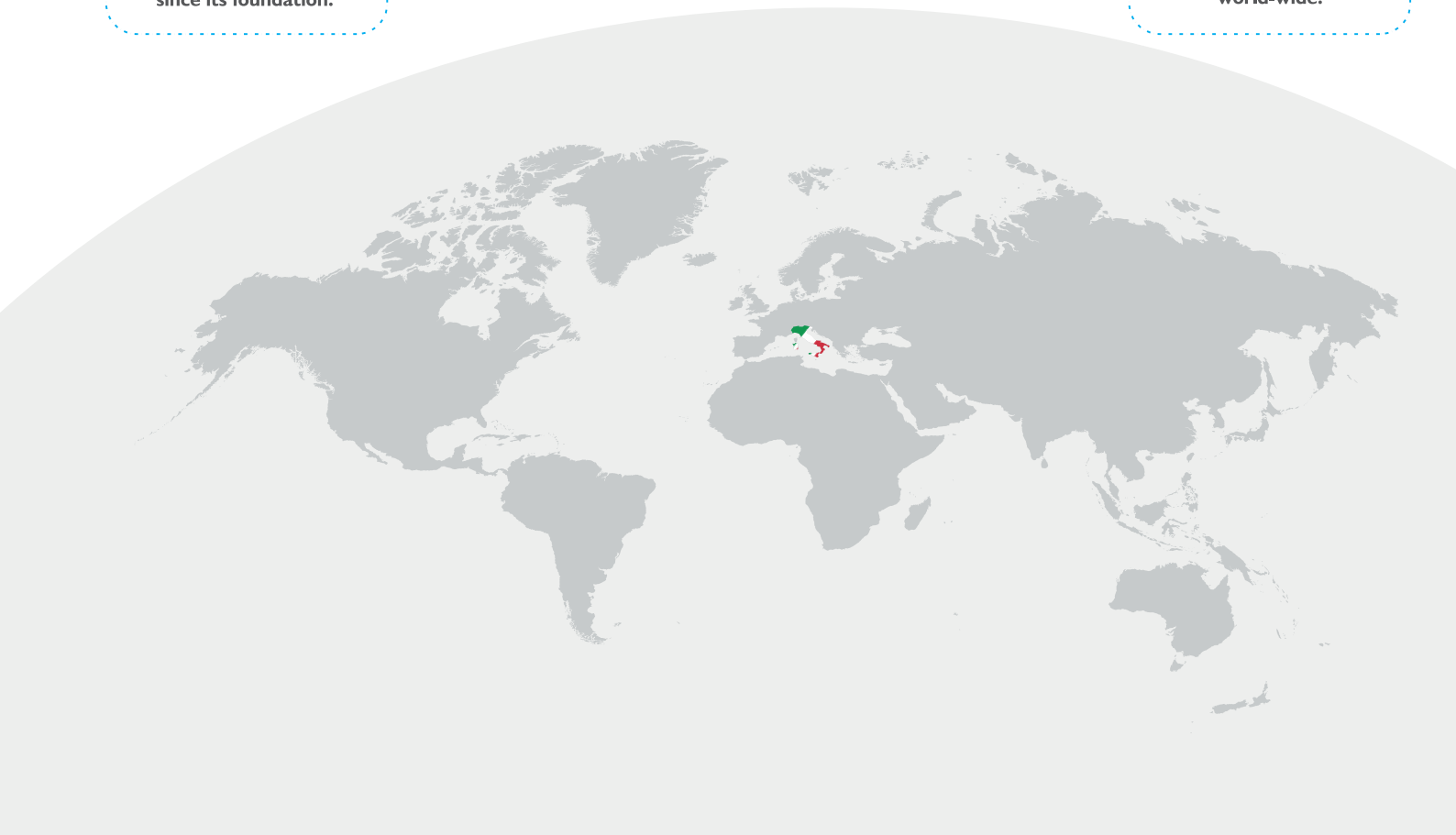
## FACTS AND NUMBERS

Nemox manufactured over 6.500.000 gelato machines since its foundation.

Nemox products are designed, developed and 100% "Made in Italy"

Nemox Quality Certified ISO9001:2015 for Total Quality Management.

Nemox is distributed in more than 60 countries world-wide.





NEMOX International s.r.l.  
Via Enrico Mattei, n.14 25026, Ponteviso (Brescia) ITALY  
Tel. +39 030-9308901 r.a. - Fax. +39 030-9930765  
e-mail: [info@nemox.com](mailto:info@nemox.com) - [www.nemox.com](http://www.nemox.com)

