



## Machines à café

Equipment for your business and for your home

# Index

Machines à café

Caffè dell'opera

3

Lux macinacaffè

6



## CAFFE' DELL'OPERA

Equipment for your business and for your home

# CAFFÈ' DELL'OPERA

## Caffè' dell'opera

### Data

32x29x39 cm  
10,20 Kg  
220V-240V 50Hz/1 - 1200W

### Features

Coffee grinder with conical mills  
800rpm  
Brass boiler 200cc  
Coffee pump – max pressure  
15 bar  
Hot water spout  
Steam nozzle  
Water tank 3l



Caffè dell'Opera – le bar chez vous!

Pour offrir un vrai Espresso, quand vous le souhaitez, chez vous.

Caffè dell'Opera est en acier inoxydable, compacte avec les performances d'une vraie professionnelle.

La machine est dotée d'un moulin professionnel à café incorporé avec des moulins coniques au réglage micrométrique.

La chaudière de grandes dimensions est en laiton, pour garantir une inertie thermique qui permette un excellent contrôle de la température régulée par des thermostats qui interviennent avec une tolérance inférieure à 5°C.

Le solide porte-filtre professionnel en laiton, maintient la chaleur en garantissant toujours la température idéale de l'espresso.

Tous les raccords intérieurs sont réalisés en laiton.

Le sorite de vapeur, réalisée avec un soin particulier, est doté d'un dispositif qui mélange parfaitement le vapeur, l'air et le lait pour obtenir une mousse crémeuse pour le cappuccino.

Caffè dell'Opera est particulièrement indiquée aussi bien pour un

usage ménager que pour le bureau et les petites communautés pour préparer des boissons chaudes comme l'Espresso, le cappuccino, le thé, le chocolat.

Pour le nettoyage de la machine utiliser seulement un chiffon humide et souple, puis essuyer.

Ne jamais utiliser de solvants, détergents, produits abrasifs et en tout cas des substances non appropriées au contact avec les aliments. Nettoyer périodiquement le bac ramasse gouttes, le réservoir, les filtres et le porte-filtre. Le bec sorti de vapeur peut être devisé de la buse vapeur/eau chaude. La buse vapeur/eau chaude doit être nettoyé après chaque utilisation de réchauffage lait/liquides.

Accessoires inclus :

Presseur pour café

Cuiller pou café

## CAFFE' DELL'OPERA

Données Techniques	Caffè dell'Opera
Réf.	0071330260
EAN	8024872 42610 4
Alimentation	220-240V 50Hz/1
Puissance	1200W
Temps de rechauffement	2'
Moulin à café avec meules coniques	800 RPM
Chaudière en laiton	1x200 cc
Résistance chaudière en acier inox	800W
Thermostat café	96°C
Thermofusible de sécurité	165°C
Pompe café pression max.	1x15 bar
Electrovanne café	1
Thermostat Vapeur	125°C
Vanne auto-amorçage + By-pass de sécurité 12Bar	•
Réservoir à eau	3l
Canule de débit vapeur/eau chaude	•
Porte-filtre en laiton	•
Filtres une et deux tasses	•
Habillage en acier inox	•
Dimension machine	cm 32x29x39
Poids net machine	10,20 kg
Carton colisage	cm 40x40x47 -12,5 Kg



## LUX MACINACAFFÈ

Equipment for your business and for your home

# LUX MACINACAFFÈ



## Data

9,5x18x30 cm  
 2 Kg  
 220V-240V 50-60Hz/1 - 150W

## Features

Coffee grinder with conical mills  
 800rpm  
 Coffee dispensing button  
 Grinder setting knob  
 Coffee container capacity 150g

## MOULIN A CAFE LUX.

Pour commencer la journée avec le meilleur café.

Moulin à café professionnel avec habillage en acier inoxydable.

Compacte, simple et fiable !

La capacité de conteneur de café en grain est de 250 gr.

Les meules sont coniques, en acier trempé, de façon de garantir la durée de vie et les performances dans le temps.

Les meules coniques, contrairement aux meules plates, permettent d'obtenir un broyage avec la bonne granulométrie.

Le moteur puissant est doté d'un système de réduction qui permet de porter le nombre des tours de 10.200 à 800 RPM.

La mouture à nombre réduit de tours est très importante, afin de ne pas surchauffer le café et de ne pas le brûler.

La possibilité d'ajuster le niveau de mouture est importante et essentielle pour obtenir un bon café crémeux.

Le moulin LUX est conçu pour maintenir inaltérés la qualité et l'arôme du café inaltérés.

Le bouton de distribution automatique, vous permette de préparer le café dont que vous avez besoin et d'éviter le gaspillage.

Pour le nettoyage nous conseillons d'utiliser un chiffon humide avec eau.

DONNEES TECHNIQUES	Lux
Réf.	0079750250
Ean	8024872496008
Alimentation	220-240V 50/60Hz/1
Puissance	150W
Meules coniques en acier inox	•
Réduction de vitesse de mouture de 10200 à 800 TPM	•
Interrupteur général	•
Poussoir mouture	•
Réglage mouture	•
Habillage en acier inox	•
Capacité récipient café	150 g - 5.3 oz
Dimensions (L/P/H)	cm. 9.5x18x30 inch 3.75x7x12
Poids de la machine	2 Kg. - 4 lbs
Carton colisage	cm. 26x15x39 inch 10,23x5,9x15,35 2,5 Kg - 5 lb

# 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)

