

 **NEMOX**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL CLASS  
**4MAGICPRO100**



Nemox offre une gamme complète de solutions pour la préparation professionnelle de gelato. Conçu pour compléter la gamme de machines à gelato Nemox, ce présentoir compact permet de mettre en valeur jusqu'à quatre saveurs de gelato tout en les maintenant à une température de conservation idéale, prête pour le service.

### CARACTÉRISTIQUES

- Contrôle électronique de la température permettant de régler et de maintenir facilement la température idéale de conservation du gelato.
- Construction robuste en acier inoxydable avec réfrigération à double paroi isolée, assurant une durabilité et une performance à long terme.
- Couvercle transparent offrant une excellente visibilité du produit, avec un espace isolé par air qui garantit une stabilité de la température.
- Réfrigérant écologique R290, réduisant l'impact environnemental tout en assurant un refroidissement efficace.



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

### SPÉCIFICATIONS

Puissance : 120 V – 200 W – 60 Hz

Gaz réfrigérant : R290

Classe climatique : 4

Évaporateur : Ventilé

Dégivrage : Manuel

Température de fonctionnement :  
14 °F to 3 °F (-10 °C to -16 °C)

Capacité de stockage : 10,6 pte (10 L)

Capacité de plateaux :  
4 plateaux 2,7 pte (2,5 L)

Thermostat électrique


Dimensions :

Longueur : 19,8 po (45 cm)

Largeur : 38,6 po (100 cm)

Hauteur : 14,2 po (38 cm)

Poids net : 78 lb (35 kg)

Connexion :   
(120 V)

Dimensions de l'emballage :

Longueur : 47,2 po (80 cm)

Largeur : 31,4 po (120 cm)

Hauteur : 29,5 po (72 cm)

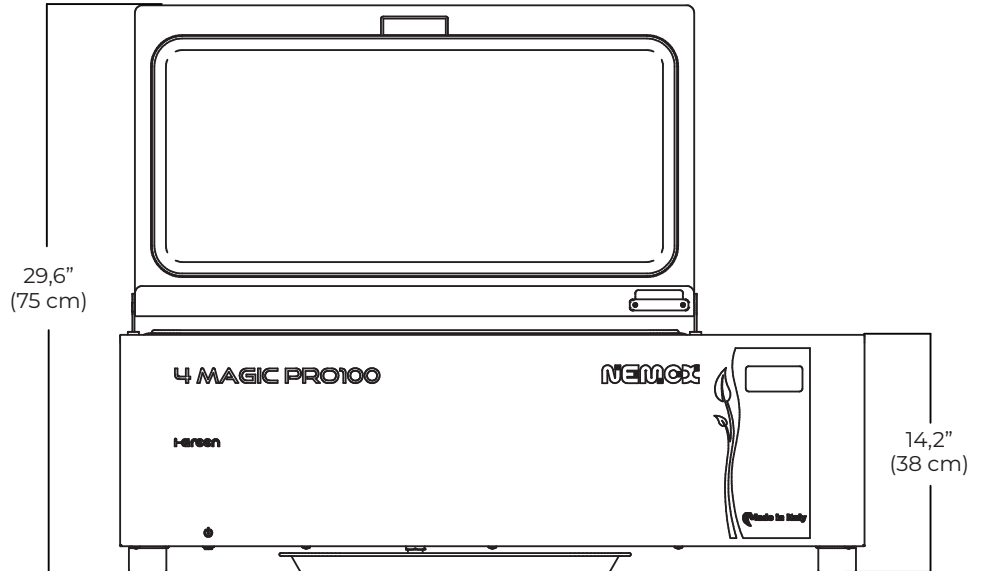
Poids de l'emballage : 130 lb (59 kg)

### Accessoires inclus

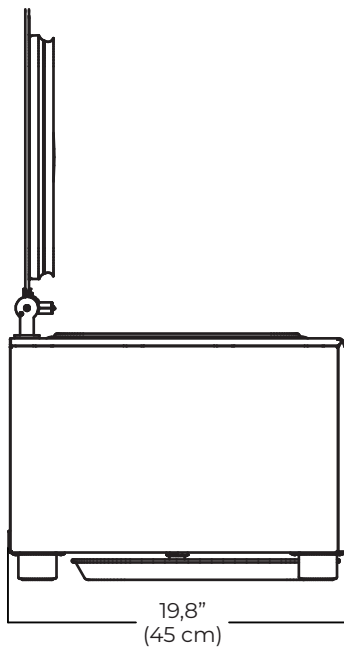
- 4 GN 1/4 plateaux inox
- 4 spatules à glace



**VUE AVANT**



**VUE DE CÔTÉ GAUCHE**



**VUE DE DESSUS**

