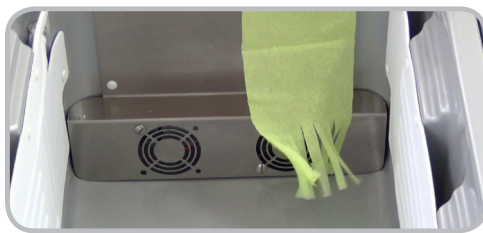


4^{magic} pro 100



Per un gelato perfetto non basta la ricetta....

Il successo dipende anche dalla temperatura di degustazione!

Il conservatore Nemox a 4 vasche, con una capacità di circa 10 litri totali, è stato studiato appositamente per soddisfare le esigenze della Ristorazione.

Un controllo elettronico di temperatura, regolabile, permette di conservare il gelato o i sorbetti in un ambiente ventilato, così da poter offrire il dessert alla corretta temperatura di degustazione!

The ultimate gelato-ice cream storage and display case

Store your fresh ice cream, gelato, and sorbets at the ideal temperature for quick dispensing and serving.

The Nemox Pro 100 is the only countertop ventilated gelato-ice cream storage and display case specifically designed for restaurants, caterers, coffee shops, and gourmet shops.

In only a small space, you can now prepare ice cream, gelato and sorbets; store it, and serve it, like the fanciest ice cream shops!

Für ein perfektes Eis ist ein rezept nicht genug...

Der Erfolg für ein gutes Eis, liegt auch an der Verkostungstemperatur.

Die Nemox 4 Behälter Konservierungsvitrine mit insgesamt einer Gesamtkapazität von ca. 10 Liter, wurde entworfen, um den Erfordernisse im Gastro Bereich gerecht zu werden. Eine elektronische einstellbare Temperaturkontrolle, ermöglicht die Konservierung von Eis und Sorbets in einem ventilierten Raum, damit diese Dessert mit der geeigneten Temperatur serviert werden können.

ART.	0036100250		980x505x360 mm		43,60 kg
EAN	8024872160008		1020x580x540 mm	1	52 kg