



NEMOX[®]
— PROFESSIONAL CLASS

“A Modern Company that combines technological innovation with total quality so as to create tomorrow’s products today”

... THE COMPANY ...

Nemox International is located in Pontevedico (Brescia), in the northern part of Italy, 400 m away from the exit of Pontevedico on motorway A21.

Since its foundation in 1986 till today
NEMOX manufactured over 7,000,000 gelato, sorbet, ice cream makers, which were expressly developed to meet the needs of

- Families
- Coffee and Pastry Shops
- Restaurants
- Hotels And Holiday Farms
- Campsites & Resorts
- Communities

NEMOX in numbers :

- 1250 m² Offices;
- 4000 m² Warehouse;
- 2000 m² Production;
- Employees: 29



... WHO'S NEMOX ...



• Distribution

Nemox exports 80% of its production in 70 countries world-wide.



IN THE WORLD



NEMOX ITALIA



NEMOX BENELUX-FRANCE



NEMOX GERMANY



NEMOX USA



NEMOX RUSSIA

Exclusive Nemox distributors are located in all main countries.



... NEMOX PARTNERS ...

Innovation, reliability and quality have brought Nemox to be recognized as a **primary partner** for **brands of international importance**.

Nemox products can be found in **qualified** and well named specialized **shops and department stores** such as:



... Galleries Lafayette, Harrods, John Lewis, Macy's, JB Prince, just to mention a few

And in the pages of many **international catalogues** such as:

...Otto Versand, La Redoute, QVC, Matfer, Neumärker, etc.

...Marriot, Sheraton, Four Season, Sofitel, to quote a few as well as some Michelin Star restaurants are happy users of Nemox machines.

Last but not least, Nemox used to manufacture and still manufactures under the brand of **primary international companies**, both in HoReCa and households market segments



... WHO'S NEMOX ...

• R&D

The R&D division is made up of a dynamic team having a string and extensive engineering experience. Every year it comes up with **innovative new appliances** designed to **fulfil users' practical needs**.

• Manufacturing

The products developed by the R&D division are produced in the operational hart, Nemox manufacturing department, made up of **highly qualified** and **experienced people**.

Nemox products are all “made in Italy”.

• Quality

In 1994 Nemox was one of the first companies in Italy to **obtain ISO 9001** certification, subsequently upgraded to **ISO 9001:2015**.

Nemox products are certified by the major international Standards Institutes such as: VDE, ASE/SEV; IMQ, FIMKO, TUV, KTL, ETL, NSF.



azienda con sistema di gestione per la qualità certificato

ISO 9001:2015

● INTERNATIONAL AWARDS ●



In 2016 Nemox Frix Air and Gelato 4K Touch were awarded as **best innovative equipments** at the Fine Food Show in Melbourne Australia, and at the Restaurant Show in London



2016 Best New Hospitality Equipment Product Awards

Nemox is proud to announce that on the occasion of the Fine Food Show Australia in Melbourne, 12 -15 September 2016 FRIX AIR machine, manufactured by Nemox in Italy and distributed by Sammic Australia, received the Best New Hospitality Equipment Product Awards

Winner: Winterhalter UC Excellence I by Winterhalter
Finalist: AUS-ION™ 'Satin' by Solidteknics
Finalist: Frix Air by Sammic Australia

Premio migliori attrezzature per l'ospitalità 2016

Nemox è orgogliosa di annunciare che in occasione del Fine Food Show di Melbourne (12-15 Settembre 2016), il FRIX AIR, prodotto da Nemox in Italia e distribuito da Sammic Australia, ha ricevuto il terzo premio nella categoria migliori nuove attrezzature per l'industria dell'ospitalità



FRIX AIR



gelato 4k touch



News NEMOX PROFESSIONAL CLASS

First Prize in the Food Preparation Equipment Category

Nemox is proud to announce, at the Product Excellence Awards 2016 in London, (1 December 2016) the **Gelato 4K Touch** machine, manufactured by Nemox in Italy and distributed by Mitchell & Cooper, received the first prize in the Food Preparation Equipment Category.

PRIMO Premio migliori attrezzature per la preparazione alimentare

Nemox è orgogliosa di annunciare che in occasione del Product Excellence Awards in Londra, (1 dicembre 2016), la macchina modello **Gelato 4k Touch**, prodotta da Nemox in Italia e distribuita da Mitchell & Cooper, ha ricevuto il **PRIMO** premio nella categoria migliori attrezzature per la preparazione alimentare.

• INTERNATIONAL AWARDS • Household machines

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN • URTEIL	
Nemox Gelato NXT1 L'AUTOMATICA Rot	
SEHR GUT	94,6 %
Im Test: 6 Eismaschinen mit Kompressor Testergebnisse: 3x sehr gut, 3x gut www.etm-testmagazin.de	
Heft 06/2019	



TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
NEMOX GELATISSIMO EXCLUSIVE I-GREEN WHITE	
SEHR GUT	93,2 %
Vergleichstest 6 Eismaschinen 2 x sehr gut, 4 x gut www.etm-testmagazin.de	
07/2021	

Nemox Gelato NXT1 L'AUTOMATICA Rot

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN • URTEIL	
Nemox Gelato NXT1 L'AUTOMATICA Rot	
SEHR GUT	94,6 %
Eismaschine mit Kompressor www.etm-testmagazin.de	
Heft 06/2019	

Die wichtigsten Merkmale

- Max. Füllvolumen in ml: 800
- Timer: automatisch
- Funktionen: Vorkühl-Funktion, Eishärte einstellbar



+ Eishärte einstellbar, zwei Eisbehälter, Zubereitungsduer

- Reinigung des veralteten Behälters, kein Display

Handhabung	■ ■ ■ ■ ■
Ausstattung	■ ■ ■ ■ ■
Zubereitungsduer	■ ■ ■ ■ ■
Eisergebnis	■ ■ ■ ■ ■



Das Bedienpanel kommt ohne Display daher, sodass sich die einzelnen Parameter leicht betriebs, die Eishärte nur über verschiedene LEDs ablesen lassen.

Beste Eisergebnisse

Handhabung: Der Gelato NXT1 L'AUTOMATICA Rot von Nemox stellt die Eismaschine automatisch her. Die Eishärte allerdings lässt sich interessanterweise erst, nachdem das Eis schon zubereitet worden ist, einstellen (5 Grade). Leider lässt sich das Modell nicht wirklich intuitiv bedienen: So ist mit nur einer Taste der Betrieb zu starten/zu stoppen, die Vorkühl-Funktion an-/abzuwählen sowie die Pause-Funktion an-/abzuwählen. Ein Display, von dem sich die jeweils aktiven/inaktiven Funktionen, Modi und Co. ablesen ließen, ist hier auch nicht vorhanden. Da das Modell automatisch arbeitet, lässt sich die Betriebszeit zwar nicht manuell einstellen. Den jeweiligen Stand aber kann man immerhin anhand einer simplen Zeitleiste (in Gestalt von vier hellen LEDs) kontrollieren. Der 14cm messende (Ø) Eisbehälter lässt sich problemlos mit der Eismasse speisen. Er ist übrigens auch spülmaschinengeeignet.

Ausstattung: Dieses Modell kommt mit zwei verschiedenen Eisbehältern daher: Der eine sitzt strahlend an Ort und Stelle, während sich der andere herausnehmen lässt. Will man (nur) in dem herausnehmbaren Eisbehälter Eismaschine herstellen,



Das Modell kommt mit zwei Eisbehältern, der eine ist mechanisch mit dem Gehäuse verknüpft und der andere lässt sich entnehmen.

ist vorab ein Messbecher voll hochprozentigen Alkohols (über 40 Vol.-%) in den anderen Eisbehälter einzuschütten. Jeder Eisbehälter bietet ein Maximalvolumen von 800 ml Eismasse; hieraus können bis zu 1.700ml Spiseeis entstehen. Als Zubehör ist ein Eispatel mit enthalten.

Zubereitungsduer: Mit diesem Modell lässt sich Eismaschine außerordentlich schnell herstellen: Die konkrete Zeit ist zwar von der Art des zuzubereitenden Eises abhängig: während des Tests haben sich allerdings 25 bis 30min (Ø) als ausreichend erwiesen. Hiernach schaltet sich der Kühlhaltmodus vollautomatisch ein: Dieser hält die Eismaschine bis zu 8h weiter kühl (Temperaturverlust um -12,4°C, Ø).

Eisergebnis: Im Test wurden Sahneeis, Frozen Yogurt und auch Sorbet ein jedes Mal großartig. Die Eismaschine wurde immer gleichmäßig cremig und ließ keinerlei Eiskristalle erkennen. Auch die Formstabilität war allemal ausreichend, um das Eis ordentlich zu portionieren; noch mehr Stabilität lässt sich nach der ein oder anderen Stunde im Kühlhaltmodus erreichen. Die Temperatur der zubereiteten Eismaschine maß: 5,7°C (Ø).

Betrieb: Während des Betriebs arbeitet dieses Modell mit durchschnittlich nur 54,6dB(A) und maximal 55,0dB(A); leiser als alle anderen Eismaschinen in diesem Test. Sobald das Eis zubereitet worden ist, wird ein mit maximal 67,1dB(A) leicht hörbares Tonsignal ausgegeben.



ETM TESTMAGAZIN • URTEIL

Nemox DOLCE VITA BLACK 1,5 L

GUT

89,8 %

Im Test: 5 Eismaschinen mit Kühlaggregat
Testurteile: 4x gut, 1x befriedigend

Heft 07/2015

ETM TESTMAGAZIN • URTEIL	
Nemox Gelatissimo Exclusive mit Kompressor	
GUT	89,4 %
Im Test: 6 Eismaschinen mit Kompressor Testurteile: 1x sehr gut, 4x gut, 1x befriedigend	
Heft 07/2015	

Gelatissimo Exclusive von Nemox



TESTSIEGER	
Haus & Garten Test	
1,5 l (Ø)	
Kompressor selbst abkühlend	

Das erstplatzierte Modell unter den Eismaschinen mit Kompressor bringt das Dolce Vita in deutsche Küchen; der italienische Hersteller versteht eben etwas von Eiskultur. Um den eisigen Empfang bereitet wird, verwendet, muss zunächst Alkohol oder eine Salzlösung in den Zylinder gefüllt werden, um eine optimale Kälteübertragung zu gewährleisten. Zum bequemen Dosieren liegt ein kleiner Messbecher bei. In der Bedienungsanleitung findet man ein sehr einfaches Konzept, das nur eine Taste zum Einschalten und

eine weitere zur Aktivierung des Rührwerks vorsieht. Vom Hersteller wird empfohlen, die Kühlung bereits 5 Minuten vor dem Einfüllen der Rohemasse zu starten, damit dieser sofort ein eisiger Empfang bereitet wird. Das Ergebnis überzeugt auf der ganzen Linie: Durchweg fest gefrorenes Sorbet, cremiges Sahneeis und geschmeidiges Joghurtis. Ohne Klumpen versprechen eine leckere Erfrischung. Der Deckel ist während der Zubereitung gut einsehbar und kann geöffnet werden, um die Konsistenz zu überprüfen. ■



● INTERNATIONAL AWARDS ● Household machines

Chef 2200 Oxiria von Nemox



Testsieger mit bestem Eisergebnis: Das Sahneeis gelingt sehr cremig und schmilzt langsam auf der Zunge, das Sorbet erreicht exakt die richtige Festigkeit. Es könnte allerdings etwas geschmeidiger sein. Auch das Fruchtjoghurtis erntet Lob: Es wird durchgehend fest und enthält keine Klumpen, die Früchte verteilen sich gleichmäßig in der Masse. Auch die Handhabung gestaltet sich sehr

einfach. Der Hauptschalter dient der Aktivierung, während das Rührwerk direkt am Motorblock gestartet wird. Über eine Öffnung im Deckel, die ausreichend groß ausfällt, können Zutaten hinzugegeben werden. Durch den Motorblock kann der Behälterinnenraum allerdings nicht ungehindert eingesehen werden. Der Rührarm sitzt sehr fest, wodurch er sich schwer entfernen lässt. ■



Gelato Trendy von Nemox



Auch in der Kategorie der Eismaschinen ohne Kompressor siegt ein Gerät des italienischen Herstellers Nemox. Es liefert eines der besten Ergebnisse im Test mit guten beziehungsweise sehr guten Resultaten bei allen drei Eiszubereitungen. Auch bei größeren Mengen mit 800 Millilitern Grundmasse ist die Leckerei in nur 40 Minuten zubereitet. Möchte man das Eis nicht sofort verzehren, kann es nach der Zubereitung im Behälter sogar bis zu einer halben Stunde im Kühlschrank gelagert werden, ohne aufzutauen. In der Handhabung

verdient sich die Eismaschine durchweg eine gute Bewertung. Neben der übersichtlichen Gebrauchsanweisung liegt ein Rezeptbuch bei. Darüber hinaus lässt sich das Gerät leicht bedienen, indem man einfach den Motor aufsteckt, den Knehtaken einschleibt und den Deckel auf den Behälter setzt. Für ein gutes Gewissen beim Eisgenuss erweist sich das Modell mit der deutlich geringsten Leistungsaufnahme im Test als sehr umweltfreundliches Produkt. In der Verarbeitung wären sauberer gefertigte Kanten wünschenswert. ■



Gelatiera von Gaggia



Der Vizesieger präsentiert bereits nach 20 Minuten ein fertiges Sahneis von fester und cremiger Konsistenz. Lediglich ein paar kleine Klümpchen trüben das ansonsten tadellose Geschmackserlebnis. Festes Sorbet und geschmeidiges Kirschkjoghurtis gelingen ebenfalls in 20 Minuten bis einer halben Stunde und ergänzen die gute Bewertung. Obwohl der Eisbehälter über keinen Henkel verfügt, lässt er sich leicht entnehmen. Auch im Zylinder der Maschine kann Eis zubereitet werden, sodass die Herstellung meh-

rerer Portionen verschiedener Geschmacksrichtungen nacheinander ermöglicht wird. Mit 12 Kilogramm Kampfgewicht ist das Gerät allerdings nicht gerade leicht zu bewegen und sollte daher am besten einen festen Platz in der Küche erhalten. Dank des Überlastungsschutzes stoppt der Motor automatisch, sobald die Eismasse zu fest wird. Die Verarbeitung könnte indes etwas hochwertiger sein, am Rührwerk und dem mitgelieferten Messbecher und Eisschaber stellten die Prüfer scharfe Kanten durch Grate fest. ■



ETM TESTMAGAZIN • URTEIL	
Nemox Gelato Grand	
GUT	88,5 %
Im Test: 8 Eismaschinen mit Kompressor Testurteile: 2x sehr gut, 6x gut	
Heft 07/2011	



Vainqueur de test

Sorbatière Gelato Chef 2200

K-Tipp n° 11/2009



Cosa vuoi cercare?

Elettrodomestici Casa e energia Hi tech Alimentazione

Home > Alimentazione > Prodotti alimentari > Macchine per il gelato > Ma

MIGLIORE DEL TEST



Eismaschinen mit Kühlkompressor

Nemox Gelato Pro 1700

Mit Abstand die beste Maschine im Test war die Gelato Pro 1700 von Nemox. In nur 20 Minuten lieferte das Gerät cremiges Eis, das zart im Mund zerschmilzt und dennoch fest genug war, um sich nicht gleich nach der Entnahme aus dem Eisbehälter zu verflüssigen. Die Bedienung ist ebenso einfach wie bequem, was jedoch bei allen getesteten Eismaschinen mit integriertem Kühlkompressor der Fall ist. Die Eisherstellung kann sowohl im festen Behälter der Maschine, als auch im herausnehmbaren Behälter aus Aluminium erfolgen. Jeweils 1,7 Liter Eis können auf diese Weise hergestellt werden. Zwischen den einzelnen Produktionsvorgängen ist eine kurze Pause von lediglich 10 Minuten nötig. Abgesehen davon ist das Gerät für den Dauerbetrieb geeignet.

Dank ihres auffallend stylischen Designs ist die Maschine nicht nur praktisch, sondern auch ein Schmuckstück in der Küche. Das Besondere ist jedoch nicht die Optik, sondern die Einkonservierungsfunktion des Geräts. Diese bietet die Möglichkeit, das hergestellte Eis für längere Zeit auf gleich bleibender Temperatur zu halten, damit die Konsistenz sich nicht ändert. Dem-



Kräfte und viel viel Power schließt die Maschine von Nemox in kürzester Zeit luftlos Eiscreme.



Die 3-Knopf-Bedienung der Nemox Gelato Pro 1700 ist einfach und doch besonders: Kühlen und Rührwerk lassen sich separat voneinander schalten.

entsprechend laufen die Kühlung sowie der Rührmechanismus selbstständig an, sobald das Eis droht, an Festigkeit zu verlieren. Hierfür vergaben wir in unserem Test Extrapunkte. Als Gesamtergebnis konnte sich die Nemox Gelato Pro 1700 mit der Note „sehr gut“ den ersten Platz sichern. >

PRO
Es wie aus der Eisdiele
CONTRA
Höherer Preis



ETM TESTMAGAZIN • URTEIL	
Nemox Gelatissimo K-Tech	
SEHR GUT	92,8 %
Im Test: 8 Eismaschinen mit Kompressor Testurteile: 2x sehr gut, 6x gut	
Heft 07/2011	

Gelato – ice cream – sorbet makers

for **PROFESSIONAL USE**: these machines represent a **great opportunity** to offer a very good **artisanal ice cream, gelato and sorbet**, with an extremely affordable investment, which will be **paid back only after few weeks of use**.

The aim is to bring to restaurants, hotels and bars a new way of serving **ice cream, gelato and sorbet**; **home made**, customized according to taste and pleasure, and obtain **interesting profits** while offering **high quality**.



for **HOME USE**: Nemox produce gelato and sorbet machines for home use, both autonomous with professional compressor equipment and with cold accumulation system.

The high quality and the particular attention put in the study and in the development, have brought Nemox to manufacture machines that, at a **contained price**, allow to prepare ice creams, gelato and sorbets of **good quality**.



This **innovative** Nemox appliance covered by **11 international patents**, allows preparing a **large variety of original recipes and dishes**.

Freeze the ingredients of the selected recipe in one of the bowls provided, then process with Frix Air.

The process lasts only one or two minutes, depending on the selected speed and the result is an incredibly **smooth and velvety mousse**.

With Frix•Air **saucers, mousse, paté, sorbets, ice cream, soups, spoon desserts** can be prepared in a very easy, quick and practical way.



Espresso machines, coffee grinders

Nemox offer for espresso machines and coffee grinders respects in full the company's philosophy.

Nemox machines are recognized, for being **affordable**, allowing **high quality of coffee extraction**, **compact** in size, granting **energy savings**, **minimum maintenance** and **easy use** also for the operators who are not particularly skilled.

Nemox machines are suitable to **replace**, in many places, the **traditional espresso machines for bars** which are much bigger, expensive and require a lot more of maintenance and energy.

Nemox machines are **suitable for restaurants, hotel rooms, coffee shops, seasonal activities, kiosks, communities and for home.**



... *NEMOX green revolution!*



NEMOX

PROGETTO LIFE 18 CCM IT 001106 ICEGREEN

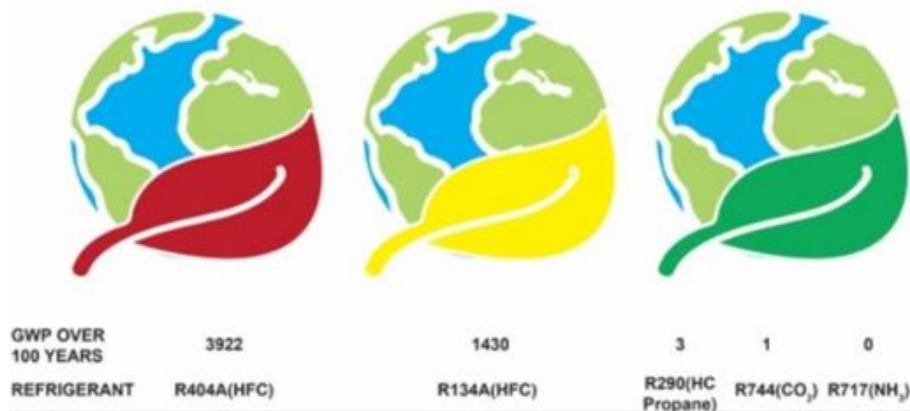
THE SCOPE OF THE ICEGREEN PROJECT

HFCs contribute extensively to global warming and climate change.

Ice cream machines work on HFCs most of them having GWP up to 3922 (R404a) some GWP 1430 (R134a).

1 kg of HFCs refrigerant dispersed in the atmosphere is equivalent to the CO₂ emissions of **a car that travels about 40,000 km.** (limits 2021)

Following such negative indicators, Nemox decided to eliminate HFCs from all its appliances, ice cream machines and show case and replace with R290 gas having GWP=3.



ICEGREEN project confirms the technical feasibility, safety and commercial viability of innovative gelato, sorbet and ice cream machines manufactured by Nemox.

Nemox has turned the weakness deriving from the limitation of the quantity of gas allowed in each machine into an opportunity. This gave birth to **an innovative business model** (so called "ICEGREEN CORNER") contributing to a **fair, healthy and environmentally-friendly food system.**

... ***NEMOX green revolution !***



NEMOX

PROGETTO LIFE 18 CCM IT 001106 ICEGREEN

THE NEW I-GREEN GENERATION OF NEMOX ECO-FRIENDLY MACHINES AND BUSINESS CONCEPTS

ICEGREEN is the project designed and implemented by Nemox to help protect the environment by eliminating greenhouse gases, harmful to the environment, from domestic and professional equipment.

Thanks to the production of **the i-Green series machines**, Nemox has anticipated the actions required by Europe regarding the reduction of greenhouse gases to remedy global warming.

The **advantages** of the i-Green NEMOX line are:

- Reduce the impact on emissions by 99.95%.
- Use a totally natural gas that does not require further transformations, saving energy.
- Use less quantity of gas with lower pressures and consequently less wear.
- Improve the performance of the thermodynamic system with reduction of preparation times.
- Reduction of energy consumption

The changes do not concern only the technology of the machines, we also wanted to identify them with a new design that highlighted their “**green**” heart.

With the new Nemox i-Green machines it will be possible to produce **excellent homemade gelato** with **energy savings** while **respecting the environment**.





NEMOX

PROGETTO LIFE 18 CCM IT 001106 ICEGREEN

THE NEW GENERATION OF GELATO I-GREEN MACHINES

• THE HOUSEHOLD RANGE

 **Made in Italy**

i-Green

i-Green

THE ART OF GELATO



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA
THE NEW ERA OF HOME-MADE GELATO



GELATO PRO 1700 UP
THE CHOICE OF TRUE GELATO AFICIONADOS



GELATISSIMO EXCLUSIVE
THE PERFECT SOLUTION FOR TRUE LOVERS OF THE ART OF GELATO



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA
THE PERFECT BALANCE BETWEEN TECHNOLOGY AND TASTE



GELATO NXT1 L'AUTOMATICA
GELATO IS CONDENSED HAPPINESS



GELATO CHEF 2200
THE ORIGINAL ONE



GELATO TALENT
THE DREAM OF HOME-MADE GELATO COMES TRUE



GELATISSIMO EXCLUSIVE
THE ELEVATION OF SIMPLICITY IN THE ART OF GELATO





NEMOX®

PROGETTO LIFE 18 CCM IT 001106 ICEGREEN

THE NEW GENERATION OF GELATO I-GREEN MACHINES

- THE HO.RE.CA. RANGE

Made in Italy

NEMOX



Made in Italy





NEMOX

PROGETTO LIFE 18 CCM IT 001106 ICEGREEN

Made in Italy

The ICEGREEN CORNER concept

Nowadays, the production of ice cream requires large-sized, expensive machines with high output per cycle. This system needs high energy consumption and equipment that use high level of greenhouse gases.

The average cost for a **small Gelateria** is around **€120,000 versus €24,000 for the ICEGREEN CORNER** solution developed by Nemox

Nemox proposes an **innovative business model** based on the use of **environmental-friendly, compact and modular I-GREEN machines**. In a limited space you can produce and store ice cream, for the quantity that is sold on the day only, avoiding any waste. The quality and freshness of the product is thus guaranteed.

The four modules can be combined according to the specific need.

examples of ICEGREEN CORNER

Daily output: 80-100 l.
Portions available for sales: 800
Estimated daily revenue : 1.200,00 €

Investment required: 24.000,00 €
Return on the investment: 27 working days

Daily output: 30-40 l.
Portions available for sales: 350
Estimated daily revenue : 525 €

Investment required: 11.500,00 €
Return on the investment: 28 working days



4 MODULES



... NEMOX green revolution !



NEMOX

PROGETTO LIFE 18 CCM IT 001106 ICEGREEN

Made in Italy

RESULT FOR GAS REPLACEMENT

GREENHOUSE GAS EMISSION -99,96%



	Gas load qty R290	GWP 3	Gas load Qty R452	GWP 2141
	grams	Kg CO2 eq.	grams	Kg CO2 eq.
Gelato 5+5 CREA	200	0,60	690	1.477
Gelato10 K	145	0,44	540	1.156
Sweet 4 Pozzetti - 2 units	180	0,54	430	921
4 Magic PRO 100	30	0,09	110	236
		1,67		3.790

The innovative business model consists of a modular system named **ICEGREEN corner** that allows to:

- Select the solution best suited to the needs of different types and sizes of business
- Have the possibility of expanding over time.
- Choice of a range of production capacity available from 3kg to 15kg. per hour and more.
- Save energy.
- Use of environmental-friendly appliances.
- Reduce purchase cost, easy management, ideal even for small start-up.
- Plug & play solution. Connects to a 10 A socket.
- Air-cooled appliances. No water consumption.

CORNER FUELED WITH R452 GAS

CO2 EQUIVALENT=3,8 TONS

CORNER FUELED WITH **R290 GAS**

CO2 EQUIVALENT=1,7 Kg

4 MODULES



Contacts

Founder & Director

CFO

Sales & Marketing Director

Export Area Manager

Sales & Social Media

Customers Administration

Nemox Benelux-France

Nemox Germany

Nemox USA

Nemox Russia

R&D Manager

Quality Assurance Manager

Product Manager

Marina Guerra

Massimo Zambelli

Stefano Lovisotto

Matteo Crescini

Alessandro Turotti

Claudia Ricca

Didier Van Langenacker

Johannes Hanning

Peter Aiello

Anton Miroshnichenko

Marco Carli

Sabrina Seregni

Enrico Bino

NEMOX International s.r.l. Via Enrico Mattei, n. 14 - 25026 Pontevico (BS) Italy

Tel. +39 030 9308901 r.a. • Fax +39 030 9930765

www.nemox.com - e-mail: info@nemox.com