

ESPRESSO
un piacere italiano

NEMOX®

PROFESSIONAL CLASS





La nuova serie di macchine da caffè a cialda ESPRESSO è stata realizzata da Nemox per offrire ad una molteplicità d'utilizzatori quali ristoranti, piccoli bar, comunità, uffici, casa, un'attrezzatura d'elevato contenuto tecnologico, preservando l'estrema semplicità d'uso.

La serie è composta da 3 versioni:

- ESPRESSO eroga caffè in cialda una dopo l'altra.
- ESPRESSO CREMALATTE per erogazione caffè in cialda e sezione separata montalatte.
- ESPRESSO ELECTRONIC con comandi elettronici programmabili, per erogazione caffè in cialda e sezione separata montalatte.

Le macchine sono fornite con due filtri a setaccio di diverso diametro, sostituibili dall'utente, anche questo per un miglior adattamento alla tipologia di cialda impiegata.

La macchina, partendo da fredda, è in grado di erogare caffè, e/o vapore, in circa due minuti.

Il meccanismo di chiusura della camera d'infusione è realizzato a ginocchiera ed è supportato da spalle e perni d'acciaio. Le parti di scorrimento utilizzano bronzine o boccole d'acciaio temprato e sinterizzato.

Un meccanismo di regolazione a vite micrometrica, permette alla camera d'infusione di adattarsi perfettamente e compensare le leggere differenze riscontrabili fra i vari tipi di cialda.

Il gruppo di erogazione inferiore è stato realizzato in tecnopolimero al fine di limitare la dispersione di calore ed assicurare l'erogazione del caffè sempre alla temperatura più corretta.

Questo permette di erogare l'acqua ad una temperatura tale da non bruciare il caffè ed evitare formazione di vapore.

Il serbatoio d'acqua, di grandi dimensioni, permette l'uso d'acqua filtrata per evitare i problemi di manutenzione in caso d'acqua dalla rete particolarmente ricca di calcare.

Per agevolare l'inserimento ed il riempimento del serbatoio, la parte posteriore della macchina si apre a libro.

Il livello d'acqua nel serbatoio è visibile attraverso un'apposita feritoia laterale.

La carrozzeria portante è realizzata in acciaio trattato con vernice epossidica, mentre il frontale è realizzato in acciaio inossidabile lucido, impreziosito da serigrafie color argento. Il risultato è un look moderno, funzionale, professionale.

La parte superiore della macchina, in acciaio inox lucido, funziona da scaldatazze.

Nelle versioni CREMALATTE e ELECTRONIC, due scambiatori di calore completamente indipendenti, permettono l'erogazione di caffè e di vapore, anche contemporaneamente.

L'accensione indipendente degli scambiatori consente un notevole risparmio energetico.

Lo scambiatore per il caffè è realizzato in ottone e l'ingresso acqua avviene attraverso un sistema a vite facilmente rimovibile per la pulizia.

Lo scambiatore per il vapore è realizzato in alluminio.

Nella versione ELECTRONIC il pannello comandi elettronico a membrana, è diviso in due sezioni: Vapore e Caffè

La sezione vapore è dotata di:

- tasto accensione scambiatore vapore
- tasto erogazione vapore
- spia accensione scambiatore vapore
- spia pronto vapore
- dispositivo automatico monta latte
- lancia erogazione vapore

La sezione caffè è dotata di:

- tasto accensione scambiatore
- spia accensione scambiatore
- tasto a sfioramento per dose caffè corto
- tasto a sfioramento per dose caffè lungo
- tasto a sfioramento per programmazione ed erogazione continua
- led di segnalazione

La programmazione permette le seguenti funzioni:

- preinfusione
- programmazione dei due tasti d'erogazione caffè a differente lunghezza



ESPRESSO

Cremalatte



ANIMAL HOME DESIGN

Made in Italy



NEMOX 's new "ESPRESSO" line of high-end espresso pod system appliances are for both professional (restaurants, bakeries, caterers, offices, etc.) and home use, and combines the latest technology with ease of use for exceptional espresso drink results.

Three models are available:

- ESPRESSO - pod system for continuous extraction of espresso coffee
- ESPRESSO CREMALATTE - pod system for continuous extraction of espresso coffee and Cappuccino frothing system
- ESPRESSO ELECTRONIC - programmable electronic control panel featuring pod system and cappuccino system

All models come with two different size pod filters, easily interchangeable by the user, to compensate different types of pods and ensure proper fit.

From start-up, the machine is ready to make coffee or steam in approximately two minutes.

The locking mechanism of the infusion chamber is elbow-joint shaped and is supported by stainless steel brackets and hinges. The mechanical movement parts use bushes or bushings of tempered and sintered steel.

A self-adjusting mechanism with a micrometric screw permits the infusion chamber to perfectly adapt in order to compensate for minor thickness differences between different types of pods.

The lower part of the brewing group is made of techno-polymer material, reducing heat loss and ensuring that the espresso coffee extraction is always at the optimum temperature.

This also ensures that the extraction temperature is not too high as to burn the coffee.

The machine has a large capacity water tank (filtered water usage is recommended to avoid any problems due to water scale build-up within the machine components).

To facilitate removal and filling of the water tank, the rear part of the machine opens using a magnetic and pivoting device.

Water level is visible through a specific opening provided on the body of the machine.

The body structure is made of steel treated with epoxy paint. The front panel is made of polished stainless steel enriched by a silk screening in silver color. The appearance is modern, functional, and professional.

The upper portion of the machine features a cup warmer tray in polished stainless steel.

ESPRESSO CREMALATTE and ESPRESSO ELECTRONIC are equipped with two independent heat exchangers that allow the user to dispense espresso coffee and froth milk at the same time.

Considerable energy savings can be realized by alternating use between the two heat exchangers.

The espresso heat exchanger is made of brass. Water runs through a screw-shaped system, which can be easily removed for maintenance.

The steam heat exchanger is made of aluminum.

ESPRESSO ELECTRONIC has two separate electronic controls: one for the espresso function, and the other for the frothing function.

The Steam section (frothing function) includes:

- Steam heater on/off button
- Steam dispensing button
- Steam heater-on display light
- Steam temperature display light
- Automatic frothing system device
- Steam nozzle

The Coffee section (espresso function) includes:

- Coffee heater on/off button
- Coffee heater-on and program functions display light
- Soft-touch button for strong espresso
- Soft-touch button for light espresso
- Soft-touch button for continuous coffee delivery
- Coffee temperature display light

The programmable functions are:

- Pre-infusion
- Two programmable coffee dispensing buttons for desired amounts of coffee



Die Kaffeemaschinen ESPRESSO wurden von Nemox entwickelt, um gewerblichen Anwendern (Restaurants, kleinen Cafés, Konditoreien, Gemeinschaftseinrichtungen) hochtechnologische und bedienerfreundliche Geräte zu bieten.

Diese Serie besteht aus 3 Versionen:

- ESPRESSO für die Zubereitung von Kaffee mit Tabs,
- ESPRESSO CREMALATTE für die Zubereitung von Kaffee mit Tabs und mit separatem Milchschaumsystem
- ESPRESSO ELECTRONIC mit programmierbarem Steuertafel, für Kaffeeausgabe mit Tabs und mit separatem Milchschaumsystem

Die Maschine ist mit zwei Siebfiltern von verschiedenen Durchmessern ausgestattet. Die Filter können manuell vom Benutzer ausgewechselt werden, dadurch kann eine bessere Adaptierung der Tabform ermöglicht werden.

Nach dem Einschalten gibt die Maschine innerhalb von etwa zwei Minuten wahlweise Kaffee, und/oder Dampf aus.

Der Verschlussmechanismus der Brühkammer besteht aus einem Gelenk und wird von Edelstahlzapfen und Lagern gestärkt. Die Scherungsteile sind aus Bronzebuchsen, welche aus temperiertem und gesintertem Edelstahl bestehen. Der Regulierungsmechanismus wird von einer mikrometrischen Schraube gesteuert, welche ermöglicht, dass sich die Brühkammer perfekt an die Tabform anpasst. Dadurch können kleine Unterschiede zwischen den verschiedenen Tabsorten kompensiert werden.

Die untere Düsengruppe wurde aus Technopolymer realisiert um jedem Hitzeverlust zu begrenzen und immer eine richtige Temperatur der Kaffeeausgabe zu erreichen.

Dies erlaubt Wasser auszugeben, das Kaffeeverbrennen und Dampfentwicklung vermeidet. Der Wassertank ermöglicht den Gebrauch von Mineralwasser oder gefiltertem Wasser. Dadurch werden Wartungsprobleme wegen des kalkhaltigen Leitungswassers vermieden.

Die Maschine ist mit einer hinteren magnetischen Schwing-Öffnung vorgesehen, die eine einfache Einfüllung des Wassertanks ermöglicht.

Wasserstand sichtbar durch seitlichem Schlitze.

Das Gehäuse ist aus Epoxy lackiertem Edelstahl, die Vorderseite aus poliertem rostfreiem Stahl, mit silbernen Serigraphien dekoriert. Eine moderne, funktionelle und Profi-Maschine

Das obere Bereich der Maschine, aus poliertem Edelstahl, ist als Tassenwärmer ausgestattet.

Bei die CREMALATTE und ELECTRONIC Ausführungen zwei Schnellerhitzer funktionieren vollständig unabhängig. Dadurch können gleichzeitig Espresso und aufgeschäumte Milch zubereitet werden.

Die Schnellerhitzer können je nach Bedarf separat aktiviert werden, wodurch eine beträchtliche Energieeinsparung ermöglicht wird.

Der Schnellerhitzer für Kaffee ist aus Messing und das Wasser läuft durch ein Schraubensystem, das ganz einfach zur Reinigung herausgenommen werden kann. Der Dampf-Schnellerhitzer ist aus Aluminium.

Bei der ELECTRONIC Ausführung ist die elektronische Schalttafel auf 2 verteilt: DAMPF und KAFFEE

Dampf-Strecke ist wie folgt ausgerüstet:

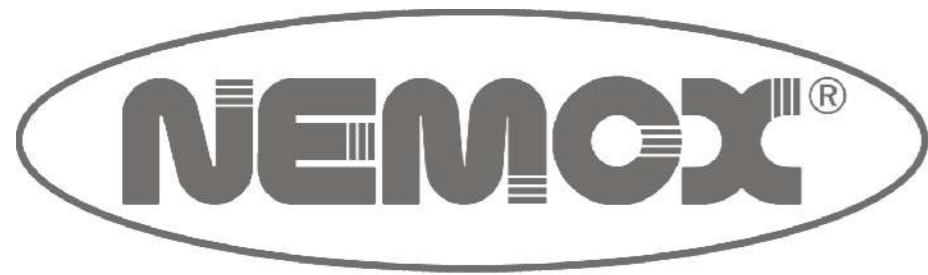
- Schalter für Dampf-Schnellerhitzer
- Schalter für Dampfausgabe
- Leuchte für Dampf-Schnellerhitzer
- Leuchte für Dampftemperatur
- Automatische Milchschaumvorrichtung
- Dampfdüse

Kaffee Sektion ist wie folgt ausgerüstet:

- Schalter für Schnell-Erhitzer
- Led für Schnell-Erhitzer
- Schaltknopf für Kaffeemenge - Klein
- Schaltknopf für Kaffeemenge - Groß
- Schaltknopf für Programmierung und kontinuierliche Kaffeeausgabe
- Leuchte für Kaffeetemperatur

Die Programmierung erlaubt folgende Funktionen:

- Vorbrühfunktion:
- Programmierung der 2 Kaffee Ausgabeleuchte mit Auswahl unterschiedlicher Menge



PROFESSIONAL CLASS

ESPRESSO
Electronic

ESPRESSO
Cremalatte

ESPRESSO





La nueva línea ESPRESSO ha sido realizada por Nemox para ofrecer a una multiplicidad de usuarios, como restaurantes, bares, cafeterías, comunidades, oficinas, un aparato de elevado contenido tecnológico, cuidando con extremo la simplicidad de uso.

La serie está compuesta por 3 versiones:

- ESPRESSO por suministro de café en monodosis (uno después de otro)
- ESPRESSO CREMALATTE por suministro de café en monodosis y sección montaleche separada.
- ESPRESSO ELECTRONIC con propulsiones electrónicas que se pueden programar, por suministro de café en monodosis y sección montaleche separada

La máquina está provista de dos filtros de tamiz de diverso diámetro, sustituibles por el usuario, también esto es para una mayor adaptabilidad a la tipología que se usa en las de monodosis.

El aparato es capaz de dispensar café y/o vapor, dentro de aproximadamente 2 minutos de calentamiento.

El mecanismo de cerrado de la cámara de infusión está realizado a rodillera y soportado por espaldas y pernos de acero inoxidable. Las partes de escurrido trabajan sobre cojinetes o arandelas de acero templado y sinterizado.

Un mecanismo de regularización de tornillo micrométrica permite a la cámara de infusión de adaptarse perfectamente y compensar las ligeras diferencias que se puedan encontrar entre los varios tipos de dosis.

El depósito, de grandes dimensiones, permite de utilizar agua mineral u filtrada evitando los problemas de mantenimiento debido a l'uso de agua corriente particularmente rica en cal.

Para facilitar l'insertión y el relleno del depósito, la parte superior del aparato es dotada de abertura magnética a bascula.

El nivel de agua en el depósito se puede ver a través de una rendija lateral hecha expresamente.

El chasis portante está realizado en acero tratado con barniz epoxídica, mientras el frontal está realizado en acero inoxidable brillante, preciado de serigrafías color argento. El resultado es un look moderno, funcional, profesional. La parte superior del aparato, en acero inoxidable brillante, funciona como calentatazas.

En la versión CREMALATTE y ELECTRONIC dos cambiadores de calor, completamente independientes, permiten obtener a la vez café expreso y leche espumada.

Pudiendo activar los cambiadores independientemente, según las exigencias, el ahorro energético es notable.

El cambiador por el café está realizado en latón y la entrada de agua sucede por el trámite de un sistema a tornillo muy fácil a remover por la limpieza.

El cambiador por el vapor está realizado en aluminio.

El grupo inferior de suministro está realizado en tecnopolímero para limitar la dispersión de calor y para asegurar el suministro de café siempre a la misma temperatura (la más correcta). Esto permite de dispensar el agua a una temperatura tal que no queme el café y que evite la formación de vapor.

En la versión ELECTRONIC el panel de mandos electrónicos a membrana está separado en dos secciones: Vapor y Café.

La sección vapor está dotada de:

- botón activación cambiador de vapor
- botón suministro vapor
- indicador de activación del cambiador de vapor
- indicador de temperatura del vapor
- dispositivo automático montaleche
- lanza suministro vapor

La sección café está dotada de:

- botón activación del cambiador
- led activación del cambiador-senal
- botón a rozamiento por dosis café cortado
- botón a rozamiento por dosis café lungo
- botón a rozamiento por programación y suministro continuo
- indicador de temperatura café

La programación permite las siguientes funciones:

- preinfusión
- programación de los dos botones de suministro de café con dosis diferentes



La nouvelle gamme des machines à dosette ESPRESSO a été réalisée par Nemox pour offrir à une multiplicité d'utilisateurs (restaurants, petits bars, communautés, bureau, maisons) une machine à espresso aux contenus technologiques élevés et au même temps de simple utilisation.

Trois versions composent la gamme:

- ESPRESSO - débit espresso en dosette, une après l'autre
- ESPRESSO CREMALATTE - débit espresso en dosette et mousse de lait au même temps, avec deux échangeurs indépendants.
- ESPRESSO ELECTRONIC avec tableau électronique à touche programmable. Débit espresso en dosette et mousse de lait au même temps, avec deux échangeurs indépendants.

La machine est livrée avec deux filtres, avec tamis à différent diamètre, qui peuvent être remplacés par l'utilisateur. Cela permet une meilleure adaptation aux différentes moutures des dosettes.

Après sa mise en fonction, la machine est en mesure de débiter du café et de la vapeur sous deux minutes environ.

Le mécanisme de fermeture de la chambre d'infusion a été réalisé par joint à genou, supporté par épaules et axes en acier inox. Les parties de roulement travaillent sur coussinets en bronze ou douilles en acier trempé et fritté.

Le mécanisme de réglage par vis micrométrique, permet à la chambre d'infusion de s'adapter parfaitement et compenser la moindre différence que l'on retrouve dans les différentes dosettes.

La partie inférieure du groupe de débit café a été réalisée en matière technopolymère, afin de limiter la dispersion de la chaleur et assurer la température idéale de l'espresso.

La température du débit d'eau est réglée pour éviter de brûler le café et la formation de la vapeur.

Le réservoir de grandes dimensions permet d'utiliser de l'eau filtrée, évitant ainsi les problèmes d'entretien causés par de l'eau du réseau particulièrement riche en calcaire.

Afin de faciliter la mise en place et le remplissage du réservoir, la partie arrière de la machine est équipée d'une ouverture magnétique à bascule. Le niveau d'eau est visible par une ouverture latérale, créée à cet effet.

La carrosserie portante est réalisée en acier traité à vernis époxyde. La partie frontale de la machine est en acier inox brillant, enrichie par une sérigraphie argent. Le résultat est un look moderne, fonctionnel et professionnel.

La partie supérieure de la machine en acier inox, est utilisée pour chauffer les tasses.

Dans la version CREMALATTE et ELECTRONIC Deux échangeurs de chaleur, entièrement indépendants, permettent la distribution de café et de mousse de lait, aussi en simultanée.

L'activation indépendante des échangeurs, permet des économies d'énergie remarquables.

L'échangeur de chaleur pour le café est réalisé en laiton. L'eau passe par un système à vis, facilement amovible pour l'entretien.

L'échangeur de chaleur pour la vapeur est réalisé en aluminium.

Dans la version ELECTRONIC, le panneau de commande électronique à membrane porte deux sections; Vapeur et Café.

La section Vapeur comprend:

- Poussoir activation échangeur vapeur
- Poussoir débit vapeur
- Voyant activation échangeur vapeur
- Voyant vapeur en température
- Dispositif automatique mousse-lait
- Canule de débit vapeur

La section Café comprend:

- Poussoir activation échangeur café
- Lampe témoin d'activation échangeur et de signalisation
- Touche café fort
- Touche café léger
- Touche distribution continue programmation
- Voyant café en température

La programmation, permet l'activation des fonctions suivantes:

- Pré-infusion
- Programmation des deux touches distribution café (plus ou moins corsé).



Cremalatte

Electronic



Cremalatte

Electronic

Dati Tecnici	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	Scambiatore caffè in	Ottone	Ottone	Ottone
Technical Data	220V 60Hz	220V 60Hz	220V 60Hz	Coffee thermoblock	Brass	Brass	Brass
Technische Eigenschaften	120V 60Hz	120V 60Hz	120V 60Hz	Kaffee-Schnellerhitzer	Messing	Messing	Messing
Données Techniques	1Phase	1Phase	1Phase	Échangeur café	Laiton	Laiton	Laiton
Datos técnicos	550W	1850W	1850W	Cambiador de calor para café	Latón	Latón	Latón
Tempo riscaldamento				Scambiatore vapore	500W	500W	500W
Machine heating up time				Steam thermoblock		Alluminio	Alluminio
Erhitzungsdauer der Maschine	2'	2'	2'	Dampf-Schnellerhitzer		Aluminum	Aluminum
Temps de rechauffement				Échangeur vapeur		Alluminium	Alluminium
Tiempo de calentamiento				Cambiador de calor vapor		Alluminium	Alluminium
Elettrovalvola caffè				Monta latte + Lancia vapore		1300W	1300W
Solenoid valve for coffee				Milk forther + Steam nozzle			
Elektroventil für Kaffee	•	•	•	Milchschaümer + Dampfdüse		•	•
Electrovanne café				Mousse-lait + Canule vapeur			
Electroválvula café				Espumador leche + Tubo vapor			
Elettrovalvola vapore				Scaldatazze in acciaio inox			
Solenoid valve for steam				Stainless steel cups heater			
Elektroventil für Dampf		•	•	Tassenwärmer aus Edelstahl	•	•	•
Electrovanne vapeur				Chaufe-tasses en acier inox			
Electroválvula vapor				Calientatazas de acero inox			
Pompa caffè pressione max.				Peso e dimensione macchina	14 kg	14 kg	14 kg
Coffee pump max. pressure				Machine weight-dimension	30,86 Lbs	30,86 Lbs	30,86 Lbs
Kaffee-Pumpe max. Leistung	16 bar	16 bar	16 bar	Gewicht - Maße des Geräts	cm. 22x30x35	cm. 22x30x35	cm. 22x30x35
Pompe café pression max.				Poids - Dimension produit	inch	inch	inch
Bomba café presión máxima				Peso-Medidas aparato (L/P/H)	8,7x11,8x13,8	8,7x11,8x13,8	8,7x11,8x13,8
Pompa vapore pressione max.				Dimensione imballo	cm	cm	cm
Steam pump max. pressure				Packaging dimension	39x39x54	39x39x54	39x39x54
Dampf-Pumpe max. Leistung		2,5 Bar	2,5 Bar	Maße der Verpackung	inch	inch	inch
Pompe vapeur pression max.		50 cc/min	50 cc/min	Dimension carton	15.35x15.35x2	15.35x15.35x2	15.35x15.35x2
Bomba vapor presión máx.				Caja de embalaje	1.26	1.26	1.26
Termostato caffè				Filtro anticalcare			
Coffee thermostat				Scale filter			
Brühwasserthermostat	95°C	95°C	95°C	Entkalkungsfilter	1	1	1
Thermostat café	203°F	203°F	203°F	Filtre anticalcaire			
Termóstato café				Filtro antical			
Termofusibile di sicurezza				Filtri caffè			
Safety thermofuse				Coffee filter			
Thermosicherung	152°C	152°C	152°C	Filtereinsatz	2	2	2
Termofusibile de securité	306°F	306°F	306°F	Filtre café			
Termofusibile de seguridad				Filtro café			
Termostato vapore				Preinfusione			
Steam thermostat				Pre-infusion			
Dampfthermostat		200°C	200°C	Vorbrühfunktion			•
Thermostat vapeur		392°F	392°F	Pré-infusion			
Termóstato vapor				Preinfusión			
Termofusibile di sicurezza				Lunghezza caffè programmabile			
Safety thermofuse				Programmable coffee supply			
Thermosicherung		298°C	298°C	Programmierbare Kaffeemenge			•
Termofusibile de securité		568°F	568°F	Distribution café programmable			
Termofusibile de seguridad vapor				Dispensación café programable			
Serbatoio acqua					•	•	•
Water tank					•	•	•
Wasserbehälter	3 l	3 l	3 l		•	•	•
Réservoir à eau	3 Quarts	3 Quarts	3 Quarts		•	•	•
Depósito de agua					•	•	•

CERTIFIED
ISO 9001:2008

NEMOX S.p.A.

Via G. Galilei, Traversa III, n.6

I-25010 SAN ZENO NAVIGLIO (Brescia) Italy

Tel. +39 030 2160244 r.a. Fax +39 030 266497

Http://www.nemox.com E-mail: info@nemox.com

Made in Italy