N*ice

IRINOX



NICE

Il conservatore Irinox di dimensioni compatte con un ampio spazio interno per lo stoccaggio di prodotti e materie prime.

CAPACITÀ

Teglie - griglie standard	max 31 (GN 2/1)
Assetto pasticceria (su richiesta)	max 31 (600x400mm)

DIMENSIONI ESTERNE

larghezza	730 mm
profondità	821 mm
altezza	2060 mm
peso	165 kg

DIMENSIONI INTERNE UTILI

larghezza	530 mm
profondità	650 mm
altezza	1300 mm

CARATTERISTICHE

Potenza max (normale/sbrinamento):	0,96/1,9 kW
Corrente max (normale/sbrinamento):	5,5/8,9 A
tensione	230V-50Hz (1N+PE)
Resa frigorifera in positivo (-10°/+40°C):	1172 W
Resa frigorifera in negativo (-25°/+40°C):	653 W
Max temperatura ambiente:	43°C

UNIQUE SELLING POINTS

POSITIVO 0° / 15°C

NICE positivo permette di controllare l'umidità degli alimenti, impostando 3 diversi livelli (dal 40 al 95% UR) e selezionando la temperatura da 0°C a +15°C.
Con NICE ogni prodotto è conservato con la percentuale di umidità più adatta.
È perfetto anche per gli alimenti più delicati.

NEGATIVO 0° / -25°C

Con NICE mantieni i prodotti alla temperatura negativa prescelta, senza sbalzi termici.
Grazie all'ampio spazio di stoccaggio organizzi al meglio la produzione e le scorte, preservando la qualità realizzata e utilizzandola in qualsiasi momento.

CIOCCOLATO 14° / 15°C

Per una perfetta conservazione di cioccolato, praline, tavolette, decorazioni in zucchero eprodotti con glassature al cioccolato, NICE si imposta ad una temperatura costante di +14/15°C ed un bassissimo livello di umidità (40-50 UR%), e mantiene al meglio e a lungo le creazioni di cioccolato.

PERSONALIZZABILE ALL'INFINITO -25° / 15°C

Con NICE il professionista sceglie di imposta il conservatore in base alle proprie esigenze, con la possibilità in qualsiasi momento di variare la temperatura e l'umidità.
La continua ricerca Irinox sulla conservazione di qualità permette di adattare temperatura ed umidità ad ogni produzione, con la possibilità di aggiornare il Software Irinox in base alla specificità del prodotto (esempio gelateria, pasta fresca ecc.).

IRINOX BALANCE SYSTEM®

Con l'esclusivo sistema Irinox Balance System®, NICE è in grado di raggiungere rapidamente la temperatura impostata e di mantenerla precisa e costante anche con l'utilizzo continuativo a cui può essere soggetto.
Gli sbalzi di temperatura sono ridotti al minimo, poiché NICE, dotato di un performante impianto frigorifero perfettamente bilanciato nelle sue componenti (condensatore, evaporatore e compressore), recupera velocemente la temperatura scelta in ogni momento.

SBRINAMENTO A GAS CALDO

L'efficacia dell'esclusivo sbrinamento Irinox di NICE evita la formazione di ghiaccio e il conseguente blocco, che spesso si verifica nei comuni frigoriferi. Il professionista utilizza con continuità NICE senza doverlo spegnere per ottenere un perfetto sbrinamento.

CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

Per una conservazione corretta degli alimenti, sono importanti il rispetto delle temperature impostate, ma anche la giusta umidità per non danneggiare i prodotti (secchezza o troppa umidità). NICE è dotato di un sistema di controllo dell'umidità (Humidity Management System), che permette di creare un clima ideale all'interno della camera. È possibile impostare 3 livelli di umidità dal 50% al 95% a seconda delle esigenze di ciascun professionista.

AIR MANAGEMENT SYSTEM

NICE è dotato di un sistema di ventilazione che riduce al minimo gli sbalzi di temperatura all'interno del conservatore, garantendo la massima uniformità di temperatura e la perfetta qualità dei prodotti conservati.
La temperatura interna è sempre costante nel tempo e la ventilazione delicata e mai aggressiva.

SANIGEN® (optional)

Il sistema di sanificazione brevettato Sanigen® rende il conservatore completamente sanificato in ogni sua parte e privo di contaminazioni batteriche. Elimina il classico odore di frigorifero e blocca lo scambio di sapori e profumi tra gli alimenti. Sanigen® garantisce aria fresca e sana e migliora la conservabilità dei prodotti.

CHIUSURA ASSISTITA PORTA

La porta del NICE è dotata di chiusura assistita, guarnizioni ad alta tenuta e sistema di fermo apertura porta.
Dettagli tecnologici che garantiscono una temperatura interna sempre costante.

MANIGLIA IRINOX

Maniglia di costruzione Irinox solida ed ergonomica. Di design raffinato, facile alla presa e pensata per la pulizia quotidiana.

ILLUMINAZIONE INTERNA

Il sistema di illuminazione interna a led, efficienti ed

UNIQUE SELLING POINTS

immediati anche a bassa temperatura, garantisce l'illuminazione dei prodotti e delle materie prime ad ogni apertura porta ed in qualsiasi condizione ambientale del laboratorio.

PROGRAMMAZIONE INTUITIVA

Nuova elettronica dotata di un moderno display di facile comprensione, pochi tasti con cui si gestiscono con estrema semplicità e sicurezza tutte le programmazioni possibili.

GREEN PHILOSOPHY

NICE è stato realizzato scegliendo materiali e componenti all'avanguardia, a basso impatto ambientale:

- Riduzione quantità del gas refrigerante
- Luce a basso consumo, illuminazione interna a LED
- Sistema chiusura porte: garantisce migliore tenuta del freddo e più lunga vita alle guarnizioni

CERTIFICAZIONI

- **CE:** Certificazione che attesta che il prodotto è conforme alla legislazione europea applicabile e pertanto può circolare liberamente all'interno dell'Unione Europea

- **TÜV / direttiva 97/23/CE PED (Pressure Equipment Directive)** Certificato numero: TIS-PED-MI-12-05-001918-5534

*Contiene gas fluorurati ad effetto serra disciplinati dal protocollo di Kyoto.