

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



4 magic pro100
i-Green



Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**

Tecnologia Green

ICE GREEN è il progetto studiato e realizzato da Nemox per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente eliminando dalle apparecchiature domestiche e professionali i gas serra, dannosi per l'ambiente.

Perché questo cambiamento?

I gas serra ad oggi comunemente impiegati negli impianti refrigeranti, sono tra le principali cause del riscaldamento globale.

Questi gas, chiamati idrofluorocarburi (HFC), hanno un potenziale impatto sull'ambiente centinaia o migliaia di volte superiore all'anidride carbonica (CO₂): Un kg di gas refrigerante tradizionale, ad esempio R404, ha un indice di emissione equivalente (detto GWP Global Warming Potential) pari a 3922 kg di CO₂ equivalente.

Ciò significa che 1 kg di refrigerante disperso in atmosfera equivale alle emissioni di CO₂ di un'auto che percorre circa 40.000 km. (limiti 2021)

Grazie alla produzione delle macchine della serie i-Green, Nemox ha anticipato le azioni richieste dall'Europa in merito alla riduzione dei gas serra per porre rimedio al riscaldamento globale. Il nostro obiettivo è promuovere un concetto di Business nuovo, sostenibile e in maggior armonia con l'ambiente.

Il gas selezionato è R290 che ha un indice GWP pari a 3 unità di CO₂ equivalente.

Si tratta di un gas NATURALE, ECOLOGICO, EFFICIENTE.

Conservatori per gelato i-Green

I conservatori ecologici di Nemox sono stati studiati appositamente per rispondere alle esigenze di ristoranti, bar, caffè shop, catering ecc. **grazie alle dimensioni compatte** sono adatti anche per i piccoli locali.

Funzionalità, eleganza, praticità ed innovazione li contraddistinguono.

Nemox propone 4 diversi conservatori:

Gelato Sweet 4 Pozzetti i-Green: elegante conservatore a Pozzetti, che unisce originalità e tradizione;

4Magic Pro 100: vetrina da banco, dotata di coperchio trasparente che permette di vedere il gelato esposto;

Magic Pro 90B: congelatore verticale da banco;

Fantasia Buffet: conservatore da banco, non necessita di collegamento elettrico.

I conservatori i-green di Nemox sono **attrezzature dal cuore altamente tecnologico** che rispecchiano, in una dimensione adatta al settore Ho.re.ca., le caratteristiche tecniche dei migliori conservatori.

Il **"cuore" green** di questi conservatori, permette di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto dell'ambiente**.

I Vantaggi della linea i-Green NEMOX sono:

- Ridurre l'impatto sulle emissioni del 99,95%.

Come esempio: una macchina da casa Nemox caricata con un gas HFC ha un potenziale di emissione pari a 90 kg. di CO₂ equivalente.

La stessa macchina caricata con R290 ha un potenziale di emissione pari a 9 grammi di CO₂ equivalente.

- Utilizzare un gas totalmente naturale che non richiede ulteriori trasformazioni, risparmiando energia.

- Utilizzare una quantità inferiore di gas con pressioni inferiori e conseguente minor usura.

- Migliorare le prestazioni del sistema termodinamico con riduzione dei tempi.

- Risparmio di energia elettrica

I cambiamenti non riguardano soltanto la tecnologia delle macchine, abbiamo voluto identificarle anche con un design che evidenziasse il loro cuore "verde".

Abbiamo esteso il concetto di ecosostenibilità anche ai materiali impiegati, privilegiando quelli riciclabili a fine vita e utilizzando per l'imballaggio materiali riciclati o riciclabili, stampe a base acqua e colle naturali.

Con le macchine i-Green di Nemox si produce un ottimo gelato artigianale nel rispetto dell'ambiente.



4 MAGIC PRO100 i-Green



Data

100x45x36 cm
 35,6 Kg
 220-240V 50Hz/1 - 200W

Operating temperature

-10°C/-16°C

Pans capacity / storage capacity

4x2,5l (total 10l.)

Ventilated



4 Magic pro 100 i-Green il compatto **conservatore da gelato da banco** di Nemox studiato appositamente per soddisfare le esigenze di chi, disponendo di spazi limitati, ricerca la qualità della conservazione.

La struttura è realizzata in acciaio inox.

La conservazione del gelato è garantita da una **cella a doppia parete** perfettamente isolata.

Il coperchio, nella zona della cella, è realizzato a doppia parete. Un contro-coperchio in materiale tecnopolimero viene accoppiato al coperchio in vetro temprato, creando un'intercapedine ad **isolamento d'aria**.

Questa soluzione tecnica permette la perfetta trasparenza in corrispondenza delle vaschette in modo da rendere visibile il gelato in conservazione.

La temperatura nella cella è mantenuta costante ed omogenea grazie al flusso d'aria creato da una ventola.

Per evitare dispersioni di freddo, il flusso d'aria s'interrompe automaticamente all'apertura del coperchio.

Un programmatore elettronico munito di display permette di selezionare, entro valori programmabili, la temperatura di conservazione così da poter mantenere il gelato sempre pronto per la degustazione!

La cella può ospitare 4 contenitori da 2,5 l. oppure 3 da 3,4 litri e uno da 2,5 l. per un totale di circa 13l. in conservazione. La temperatura di funzionamento è impostata tra -10°C e -16°C.

Il **"cuore" green** di questo conservatore, evidenziato dal design, permette di operare in modo **ecologico**, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel **rispetto**



DATI TECNICI	4 Magic Pro100 i-Green
Articolo	003C100250
Ean	8024872160299
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	200W
Gas	R290
Co2 equivalente	0,1Kg CO2 eq
Classe climatica	4
Condensatore- Ventilato	•
Evaporatore	ventilated
Sbrinamento	manual
Temperatura di esercizio	- 10°C / - 16 °C 14°F / 3,2°F
Capacità vaschette in conservazione	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt
Capacità totale	10 L. - 10.6 qt
Termostato elettronico	•
Coperchio chiusura	•
Carrozzeria	Acciaio Inox Stainless steel Rostfreier Edelstahl
Dimensioni macchina (L/P/H)	cm 100x45x36 in 38,6x19.8x14,2
Peso netto	35,6 Kg - 78,48 lb
Imballo di spedizione	cm 120x80x72 in 31,49x47,24x29,52 59 kg - 130,70 lb
Accessori inclusi	
Vaschette Inox GN 1/4	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt
Spatole per gelato	4
Optional	
Coperchio vaschette in PC	•

dell'ambiente. Cavo di alimentazione amovibile.

Accessori inclusi:

4 vaschette da 1 / 4 Gastronorm (h. 100 mm. per 2,5 l.) in acciaio inox 18/10 di produzione italiana

