

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



magic pro 90B



Equipment for your business and for your home

 **Made in Italy**

Tecnología Green

ICE GREEN es el proyecto diseñado y desarrollado por Nemox para ayudar a proteger el medio ambiente mediante la eliminación de los gases de efecto invernadero, nocivos para el medio ambiente, de los equipos domésticos y profesionales.

¿Por qué este cambio?

Los gases de efecto invernadero que se utilizan actualmente de forma habitual en los sistemas de refrigeración se encuentran entre los principales causantes del calentamiento global.

Estos gases, llamados hidrofluorocarbonos (HFC), tienen un impacto potencial en el medio ambiente cientos o miles de veces mayor que el dióxido de carbono (CO₂): Un kg de gas refrigerante tradicional, por ejemplo R404, tiene un índice de emisión equivalente (llamado GWP, Global Warming Potential) igual a 3922 kg de CO₂ equivalente.

Esto significa que 1 kg de refrigerante dispersado en la atmósfera equivale a las emisiones de CO₂ de un coche que recorre unos 40.000 km (límites 2021).

Gracias a la producción de las máquinas de la serie i-Green, Nemox se ha adelantado a las acciones requeridas por Europa en materia de reducción de los gases de efecto invernadero para remediar el calentamiento global. Nuestro objetivo es promover un nuevo concepto de negocio sostenible y en mayor armonía con el medio ambiente.

El gas seleccionado es R290 que tiene un índice GWP igual a 3 unidades de CO₂ equivalente.

Es un gas NATURAL, ECOLÓGICO y EFICIENTE.

Las ventajas de la línea i-Green NEMOX son:

- Reducir el impacto en las emisiones en un 99,95%.

Como, por ejemplo: una máquina doméstica de Nemox cargada con gas HFC tiene un potencial de emisión igual a 90 kg de CO₂ equivalente.

La misma máquina cargada con R290 tiene un potencial de emisión igual a 9 gramos de CO₂ equivalente.

- Utilizar un gas totalmente natural que no requiere transformaciones posteriores, ahorrando energía.

- Utilizar menor cantidad de gas con presiones menores y, por lo tanto, menor desgaste.

- Mejorar el rendimiento del sistema termodinámico con reducción de los tiempos.

- Ahorro de energía eléctrica.

Los cambios no solo conciernen a la tecnología de las máquinas, sino que también queríamos identificarlas con un diseño que resaltase su alma «verde».

Hemos extendido el concepto de eco-sostenibilidad a los materiales utilizados, primando los reciclables al final de su vida y utilizando materiales reciclados o reciclables, pintados al agua y con colas naturales para los embalajes.

Con las máquinas i-Green de Nemox se elabora un excelente helado artesanal respetando el medio ambiente.

Conservadores para helado i-Green

Los conservadores ecológicos de Nemox han sido diseñados específicamente para responder a las necesidades de restaurantes, bares, cafeterías, servicios de catering, etc., **gracias a su tamaño compacto**, además de ser ideales para locales pequeños.

Se distinguen por su funcionalidad, elegancia, usabilidad e innovación.

Nemox propone 4 conservadores diferentes:

Gelato Sweet 4 Pozzetti i-Green: elegante conservador con cubetas que une originalidad y tradición

4Magic Pro 100: vitrina de mostrador, equipada con una tapa transparente que permite ver el helado expuesto

Magic Pro 90B: congelador vertical de mostrador

Fantasia Buffet: conservador de mostrador que no precisa de conexión eléctrica.

Los conservadores i-green de Nemox son **equipos con un núcleo altamente tecnológico** que reflejan, en un tamaño adecuado para el sector Ho.re.ca., las características técnicas de los mejores conservadores.

El «alma» green de estos conservadores permite funcionar de manera **ecológica**, más eficiente, ahorrando energía eléctrica y **respetando el medio ambiente**.



magic pro 90B


Data

53x46,5x94,1 cm
 56 Kg
 220-240V 50Hz/1
 270W

Operating Temperature

-18°C/-25°C

Storage Capacity

62 l. 3 shelves
 Ventilated

Magic Pro 90B i-Green es el **congelador de encimera** compacto y ventilado adecuado para cualquier actividad.

Magic Pro 90B i-Green garantiza una temperatura de conservación precisa gracias a la ventilación de la celda y al control del termostato de precisión instalado.

La condensación que se produce al abrir la puerta, se disipa rápidamente.

El consumo energético es extremadamente limitado, gracias también al uso de gas ecológico R290 que permite ahorrar energía respetando el medio ambiente.

Magic Pro 90B i-Green dispone de 3 estantes grandes, cuyo volumen total disponible es de 63 litros.

El tamaño compacto permite colocarlo en cualquier espacio, en el suelo, sobre un mostrador o incluso debajo de cualquier encimera.

Perfecto para uso combinado con Frix Air: puede albergar hasta 90 recipientes FrixAir u 8 bandejas ¼ gastronorm.

Temperatura de funcionamiento -18 °C/-25 °C.

Accesorios incluidos:

Tres estantes extraíbles.



DATOS TÉCNICOS	Magic Pro 90B
Artículo	003C160250
Ean	8024872160183
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	270W
Clase climática	7/L1
Temperatura de funcionamiento	- 18°C / - 25°C
Consumo de energía - ambiente 25 °C φa 60%	24h/ Kwh 2,11
Volumen neto l. / capacidad de almacenamiento	62 l.
N° de estantes	3
Termómetro digital	•
Iluminación interna de la celda	•
Condensador - Ventilado	•
Evaporador estático (S) - (V) ventilado	V
descongelación manual	•
Refrigerante	R290
Dimensiones de la máquina	cm 53x46,5x94,1
Pso neto	Kg. 56
Embalaje de envío	cm. 57x52,5x108 Kg. 63