

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



4 magic pro100
i-Green



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**.



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, el **conservador de helados compacto de mostrador** de Nemox diseñado específicamente para satisfacer las necesidades de aquellos que, con poco espacio, buscan una conservación de calidad. La estructura es de acero inoxidable.

La conservación del helado está garantizada por una **celda de doble pared** perfectamente aislada.

La **tapa**, en la zona de la celda, se fabrica con **doble pared**. Una contratapa de tecnopolímero se acopla a la tapa de vidrio templado, creando un doble fondo **aislado del aire**.

Esta solución técnica permite una perfecta transparencia en correspondencia con las bandejas para hacer visible el helado en fase de conservación.

La temperatura en la celda se mantiene constante y homogénea gracias al flujo de aire creado por un ventilador.

Para evitar la dispersión del frío, el flujo de aire se detiene automáticamente cuando se abre la tapa.

¡Un programador electrónico con pantalla le permite seleccionar, dentro de los valores programables, la temperatura de conservación para mantener el helado siempre listo para su degustación!

La celda tiene capacidad para albergar 4 recipientes de 2,5 l o 3 de 3,4 litros y uno de 2,5 litros para un total de unos 13 l en conservación.

La temperatura de funcionamiento se configura entre -10 °C y -16 °C.

El «**alma**» **green** de este conservador, evidenciada en el diseño, permite funcionar de manera **ecológica**, más eficiente, ahorrando energía eléctrica y **respetando el medio ambiente**.



DATOS TÉCNICOS	4 Magic Pro 100 I- GREEN
Artículo	003C100250
Ean	8024872160299
Alimentación	220-240V 50Hz/1
Potencia	200W
Gas	R290
CO2 equivalente	0,1Kg CO2 eq
Clase climática	4
Condensador - Ventilado	•
Evaporador	ventilated
Descongelar	manual
Temperatura de funcionamiento	- 10°C / - 16 °C 14°F / 3,2°F
Capacidad de las bandejas en conservación	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt
Capacidad total	10 L. - 10.6 qt
Termostato electrónico	•
Tapa de cierre	•
Cuerpo Maquina	Acciaio Inox Stainless steel Rostfreier Edelstahl
Dimensiones de la máquina	cm 100x45x36 in 38,6x19.8x14,2
Peso neto	35,6 Kg - 78,48 lb
Embalaje de envío	cm 120x80x72 in 31,49x47,24x29,52 59 kg - 130,70 lb
Accesorios incluidos	
Bandejas de acero inoxidable GN 1/4	4 x 2,5 l. 4 x 2.75 qt
espátulas para helado	4
tapa de la bandeja en PC	•
Coperchio vaschette in PC	•

Cable de alimentación extraíble.

Accesorios incluidos:

4 bandejas de 1/4 gastronorm (100 mm de altura para 2,5 l) en acero inoxidable 18/10 de fabricación italiana.

