

N*ICE

Nice to meet you!



IRINOX S.p.A.

Headquarters
Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (TV) - Italy
T. +39 0438 5844
F. +39 0438 5843
irinox@irinox.com
www.irinox.com

Irinox in the world:

IRINOX D/A/CH/Lux

Mobil: +49 (0) 172 759 77 91
T. +39 0438 584 222
F. +39 0438 584 120
irinox.deutsch@irinox.com

IRINOX USA

50 Oliver Street - Suite W1 - N. Easton, MA 02356
T. +1 508 230 5818
F. +1 508 230 5819
irinox.usa@irinox.com

www.irinox.com

La conservazione di qualità "compatta"

IRINOX

N*ICE

NEW

Tutta la qualità di un conservatore Irinox
Ora in versione compatta e per tutti i laboratori!



POSITIVO-NEGATIVO +15°C / -25°C

Solo NICE permette la gestione di **temperature positive o negative**, garantendo la massima uniformità all'interno del conservatore. Con NICE sei certo di mantenere i prodotti alla temperatura prescelta **senza sbalzi termici**. Grazie all'ampio spazio di stoccaggio puoi organizzare al meglio le tue scorte con la sicurezza di una conservazione di qualità.



PRECISO NELLA TEMPERATURA

Con l'esclusivo sistema **Dynamic Power**, 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 **recupera velocemente la temperatura scelta in ogni momento**.



SBRINAMENTO A GAS CALDO: NO ICE!

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 può utilizzare con continuità NICE senza doverlo spegnere per ottenere un perfetto sbrinamento. NICE è sempre a tua disposizione.



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**, che permette di creare un **clima ideale** all'interno della camera. È possibile impostare il livello di **umidità dal 50% al 95%** a seconda delle esigenze di ciascun professionista.



QUALITÀ COSTRUTTIVA IRINOX

NICE è realizzato in acciaio inox AISI 18/10 scotch brite, con componenti all'avanguardia, secondo gli elevati standard costruttivi Irinox. La **porta** di NICE è dotata di **chiusura assistita**, guarnizioni ad alta tenuta e sistema di fermo porta. **La maniglia è di costruzione Irinox**, solida, ergonomica, facile alla presa e pensata per la pulizia quotidiana. L'insieme delle caratteristiche costruttive e il Software Irinox, consentono a NICE di soddisfare a pieno anche le aspettative del professionista più esigente.



GREEN PHILOSOPHY

NICE è stato realizzato scegliendo materiali e componenti all'avanguardia, a basso impatto ambientale. NICE garantisce un **minore consumo energetico** rispetto ai comuni frigoriferi, grazie al sistema Dynamic Power che utilizza i kw strettamente necessari al mantenimento della temperatura impostata.

NICE è l'esclusivo **conservatore Irinox** di **dimensioni compatte** ma con un **ampio spazio interno** per lo stoccaggio di prodotti e materie prime.

Un unico conservatore in grado di **gestire temperature positive e negative** a seconda delle tue esigenze.

Grazie all'innovativo sistema **Dynamic Power** e all'esclusivo **impianto frigorifero Irinox**, NICE è in grado di mantenere sempre **costante la temperatura di conservazione impostata**, riducendo al minimo gli sbalzi termici a cui sono soggetti i frigoriferi, visto il loro frequente utilizzo. NICE gestisce e **controlla l'umidità** all'interno della camera (50%-95%), creando un clima ideale per una conservazione di qualità!

Caratteristiche NICE

Tensione		230V 1N+PE 50Hz
Potenza massima (normale / sbrinamento)	KW	0,97 / 1,6
Corrente massima (normale / sbrinamento)	A	4,7 / 7,9
Resa frigorifera in positivo (-10°C / 40°C)	W	1172
Resa frigorifera in negativo (-25°C / 40°C)	W	653
Massima temperatura ambiente	°C	43
Dimensioni esterne (LxHxP)	mm	730 x 2060 x 821
Dimensioni interne utili (LxHxP)	mm	530 x 1300 x 650
Capacità teglie / griglie (standard)		Max 31 teglie GN2/1 (passo 40 mm)
Assetto pasticceria (su richiesta)		Max 31 teglie 600x400 (passo 40 mm)

PANNELLO COMANDI



- tasti per alzare o diminuire la temperatura**
- tasto programmazione, per assetto in positivo o negativo**
- tasto per accendere e spegnere la luce e per selezionare gli step di umidità**
- tasto per gestire lo sbrinamento**