

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



sermont,s.a

C/. Sepúlveda, 140 bis
08011 BARCELONA
TEL. (34) 93-423.15.10
FAX. (34) 93-425.47.10
sermont@sermont.es
www.sermont.es

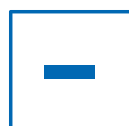
La conservación de calidad "compacta"

IRINOX

N*ICE

NEW

Toda la calidad de un conservador Irinox
¡Ahora en versión compacta para todas las cocinas!



POSITIVO-NEGATIVO +15°C / -25°C

Solo NICE permite la gestión de **temperaturas positivas o negativas**, garantizando la máxima uniformidad en el interior del conservador. NICE ofrece la seguridad de mantener los productos a la temperatura seleccionada **sin oscilaciones térmicas**. Gracias al amplio espacio de almacenamiento puedes organizar perfectamente tus reservas con la seguridad de una conservación de calidad.

PRECISIÓN EN LA TEMPERATURA

Con el exclusivo sistema **Dynamic Power**, NICE puede alcanzar rápidamente la temperatura configurada y mantenerla **precisa y constante, incluso durante el uso continuo** del equipo. Las oscilaciones de temperatura se reducen al mínimo ya que NICE, provisto de una instalación frigorífica de alto rendimiento, recupera rápidamente y **restablece la temperatura seleccionada en cualquier momento**.

NICE es el exclusivo **conservador Irinox**, de **dimensiones compactas** pero con un **amplio espacio interior** para almacenar productos y materias primas.

Un conservador único capaz de **funcionar con temperaturas positivas y negativas**, según sus exigencias.

Gracias al innovador sistema **Dynamic Power** y a la exclusiva **instalación frigorífica Irinox**, NICE puede mantener siempre **constante la temperatura de conservación configurada**, reduciendo al mínimo las oscilaciones térmicas a las que se someten los frigoríficos debido al uso frecuente.

NICE **controla la humedad** en el interior de la cámara (50%-95%), ¡creando un clima ideal para una conservación de calidad!



DESCONGELACIÓN CON GAS CALIENTE: ¡SIN HIELO!

La eficacia de la exclusiva descongelación Irinox de NICE **evita la formación de hielo** y el consiguiente bloqueo, que a menudo se verifica en los frigoríficos comunes. El profesional puede utilizar continuamente NICE sin tener que apagarlo para descongelarlo a la perfección. NICE está siempre a tu disposición.



CONTROL DE LA HUMEDAD

Para una correcta conservación de los alimentos es importante respetar las temperaturas configuradas y también la humedad justa para no dañar los productos (sequedad o demasiada humedad). NICE dispone de un **sistema de control de la humedad** que permite crear **un clima ideal** en el interior de la cámara. Es posible programar el nivel de **humedad en un rango entre el 50% y el 95%**, según las exigencias de cada profesional.



CALIDAD DE FABRICACIÓN IRINOX

NICE está construido en acero inoxidable AISI 18/10 scotch brite, provisto de componentes de vanguardia, según los elevados estándares de fabricación Irinox. La **puerta** de NICE dispone de **cierre ralentizado**, juntas altamente herméticas y sistema de bloqueo de la puerta. También **el asa es Irinox**: sólida, ergonómica y de fácil agarre, apta para limpieza cotidiana. El conjunto de las características constructivas y el software Irinox ofrecen a NICE la posibilidad de satisfacer ampliamente las expectativas del profesional más exigente.



FILOSOFÍA ECOLÓGICA

NICE ha sido construido con materiales y componentes de vanguardia, de bajo impacto medioambiental. NICE garantiza un **menor consumo energético** respecto a los frigoríficos comunes, gracias al sistema Dynamic Power que utiliza los kilovatios estrictamente necesarios para mantener la temperatura configurada.

Características de NICE

Tensión	230V 1N+PE 50Hz	
Potencia máxima (normal / descongelación)	KW	0,97 / 1,6
Corriente máxima (normal / descongelación)	A	4,7 / 7,9
Rendimiento frigorífico en positivo (-10°C / 40°C)	W	1172
Rendimiento frigorífico en negativo (-25°C / 40°C)	W	653
Máxima temperatura ambiente	°C	43
Dimensiones externas (AxHxP)	mm	730 x 2060 x 821
Dimensiones internas útiles (AxHxP)	mm	530 x 1300 x 650
Capacidad bandejas / rejillas (standard)	31 bandejas GN2/1 máx. (paso: 40 mm)	
Estructura pastelería (por instancia)	31 bandejas 600x400 máx. (paso: 40 mm)	

PANEL DE MANDOS



- Teclas para aumentar y disminuir la temperatura
- Tecla de programación, para el funcionamiento con temperatura positiva o negativa
- Tecla para encender y apagar la luz y para seleccionar los niveles de humedad
- Tecla para la descongelación